

“小众”产品收到大众欢迎

新雅粽为何供不应求?

说到粽子品牌,多数人脑海中首先冒出的都不会是“新雅”。连新雅粤菜馆总经理陈耀良都说,粽子并不是我们企业的“拳头产品”,我们是按照“小众”思路来生产粽子的。

可偏偏,这个“小众”产品却受到了大众的普遍青睐。市场传来的信息显示,新雅粤菜馆出品的端午粽从5月中旬起就持续热销至今,这几天购买者更是明显增加。很多人买散装粽一买就是二三十个,不少人则在新雅官网上十盒二十盒购买礼品粽。更有不少企业批量采购送给客户,维系情感,传递祝福。



并不是新雅“拳头产品”的粽子为何受到如此礼遇?调查发现,和人们对“小众”消费品的日益认同有直接关系!

“小众”产品的产量一般不会太大,更不会超负荷生产,这样,就确保了产品的品质。就拿新雅粽子来说吧,采取的是限量生产、精工细作的模式。企业选用浙江、江西、安徽三省交界山林中的箬壳为裹粽的粽叶,用此粽叶包裹的粽子质地柔韧,清香宜人。包粽子的糯米也很有讲究,是青浦产的上等特供糯米,口感香甜软糯。除此之外,五花肉、蛋黄、调味料等原料也均是品牌产品。在操作流程上,新雅更有严格规范,从糯米的浸泡时间、吃水深浅,到包扎手势、绕线圈数都有严格规定。粽子生产过程中不使用防腐剂,粽子包好后经过高温蒸煮、即时冷却、密封

真空、高温灭菌等流程,之后还有多道检测工序,确保真空粽子的品质和安全。正因为不用“赶数量”,新雅可以从容地按照粤菜的制作标准,严格选料、精心制作,粽子品质有保证,更重要的是避免了“大规模”生产可能存在的“产品质量参差不齐”的现象,让消费者买得放心、安心。

“小众”产品往往在品质上有独到之处,新雅粽子也是如此。它的造型就与众不同,是“三角形”的。这可是新雅在继承传统手工技艺的基础上,多次实验的结果。“三角形”的粽子粽叶包裹强度大,提升了糯米的口感,让粽子吃起来更有嚼头,调味料与糯米、肉馅之间的互相浸润也更加深入、更加均匀。

“小众”产品的服务往往也可圈可点,新雅粽同样具有这一美誉。消费者既可以在新雅总店和各门店购买,也可以网上购买,粽子的提货点也多,布局合理,遍布上海各个区域,提货非常方便。

新雅单品散装粽热销中。礼盒粽有78元、98元、138元三种规格,各具特色,送人实惠体面。

新雅粤菜馆
地址:上海市南京东路719号
咨询热线:63517788 63224393
Http://www.sunya7788.com

传承上海菜

◆ 周元昌



周元昌

中国烹饪大师 中国十大名厨
国家高级烹调技师 世界烹联国际评委

中国武术讲究传承,王家卫拍摄的《一代宗师》讲的便是武术的传承,斩获了各大奖项。武术与厨艺有异曲同工之妙,厨艺同样讲究传承。随着《舌尖上的中国》的热播,上海菜成为热议话题,三林古镇更成为大众讨论的热点,“上海大厨出浦东,浦东大厨出三林。”作为名厨世家及土生土长的三林人我甚为骄傲,我认为真正的美味来源于传承,“传承不守旧,创新不忘本”才是菜肴创作的不二法则。

厨艺薪火相传

上海菜系即海派菜系,按照上海地区风土人情,因地制宜,自成一派的流派系统。上海菜由传统菜和创新菜两大部分组成。传统菜,即土生土长的本地菜,亦称“本帮菜”。创新菜可以分为改良创新和地区首创两大类。改良创新是指借鉴性的移植,如“棕香粉蒸鲰鱼”,借鉴了传统菜肴“粉蒸鲰鱼”,用粽叶包裹,使成品达到酥、松、鲜、嫩,以及独特

的粽叶香味。地区首创是指地区产物,如“芝香酥皮黄鱼卷”,它的前身是杭帮菜的“炸响铃”,在此基础上增加了芝士、葱香,除了外酥里嫩,既有中式的葱香味,亦有西式的奶香味。

而在《舌尖上的中国2》第二集《心传》中有一句话我尤为赞同:“有一种滋味,出身卑微却自成一家,在演变中不因各方冲击而消失,反倒越来越清晰、强大。这就是本帮菜,它奠定了这座城市的味觉之本。”

上海菜清新秀丽、温文尔雅、风味多样,并富有时代气息,它的博采众长远不止扣三丝,家常如葱(油)开(洋)拌面、生煎包,奢华如虾籽大乌参。当所有人开始厌倦奢华,追求返璞归真的时候,上海本帮菜理所当然地成为老味道旧回忆的最好依托,最能在这些菜肴里寻找到老祖宗的味道。但这些味道的依托需要的还是厨师的手艺,这些手艺的传承更需要薪火相传,言传身教,孜孜不倦。

上海菜代表了上海人骨子里的精致,讲究粗细并重、浓淡相宜,在追求工艺的精致性上独树一帜。比如扣三丝讲究的是刀功,油爆虾讲究的是火功。扣三丝对刀工的处理和三丝的排放要求十分严格,需要将火腿、鸡脯、冬笋三种食材先批薄片,切成直径不足0.5毫米的细丝,熟火腿丝分成3份,按六等分间隔地排列在碗边,鸡脯肉丝分2份,笋丝1份,分别排列在火腿丝边空,整道菜体现了刀工精细,排列整齐,色泽清淡雅致,造型美观,汤汁澄清,口味鲜美。而油爆虾的火候掌握更考验功力,油温200℃,将每500克80个的河虾下锅,6秒后迅速爆香捞出。葱姜爆香,加入酱油、白糖、料酒等收至浓稠,以最快的速度放入油爆过的河虾翻炒,需要干净利落地在23秒内完成从下锅到出锅的全部过程,如此才能保证河虾壳脆肉

嫩,色泽红润。单从油爆虾的油温火候严苛到以秒计的方式就需要厨师精湛的经验积累和对厨艺的悟性,而这些都是需要师傅手把手的言传身教,才能把精准到毫秒不差的烹饪技艺代代相传。

传承之中创新

人一成不变,很容易思维固化,选择有目标的主动变化和被迫无奈之举,其结果将会是天壤之别。而菜亦是如此,菜肴本身有研发期、尝试期、成熟期和衰退期的生命周期,如若坚守传统,不加改进,更易淘汰。所谓创新不是简单变换花样,而是在传承经典中更符合日渐变化的口味,从生活中来,又回到生活中去,经过不断的岁月洗礼,愈久弥坚,最后沉淀为经典。

清炒鳝糊便是经典的浓油赤酱本帮菜,此菜讲究三透:煸透、烧透、翻透,但一直以来很难从这道经典菜里尝出点变化,有次,北京烤鸭的上餐方式让我灵感乍现,清炒鳝糊配上了京葱丝、黄瓜丝、香菜,以荷叶饼卷食,去腻的同时还增加了用餐乐趣,受到客人欢迎也为清炒鳝糊完成了一次华丽变身。而红烧狮子头也是如此,狮子头是传统淮扬名菜,但是总觉得过于寡淡,缺点什么。我喜欢琢磨菜,经过几次实验,发现将切大粒、炸金黄的荔浦芋头拌在肉馅里做成狮子头,红烧后粽香浓郁,香气四溢,竟能吃出嘉兴粽子的软糯鲜香。芋头的粉融入了五花肉的香,为这道狮子头焕发了新生命。上海菜,精致但不浮夸,追求创新但不求另类,上海菜的兼容并蓄和海纳百川能穿越历史寻找到最初的味道。

前段时间,我在日照做了一次海鲜创意菜的培训活动,其间跟天地汇的餐饮同行一起探讨了何谓真正的美味,我们都觉得,美食一要健康,二要看,三要好吃,四要有附加值,五要有记忆点,最后,这些美味一定要有传承,在传承中将上海味道延续下去。

如何选择适合自己的灵芝产品?

1. 灵芝的有效成分有哪些?

灵芝含有多糖类、三萜类(百多种)、生物碱、甾醇类、酚类、有机锗、内酯、香豆精、甘露醇等化合物,以及人体必需氨基酸、微量元素等。一般认为灵芝中抗肿瘤成分主要是多糖和三萜。

2. 什么是灵芝孢子粉?

灵芝孢子粉是灵芝发育后期弹射释放出的种子,集中起来后呈粉末状,通称灵芝孢子粉,每个孢子长径只有5-8微米,孢子内含有比灵芝更丰富的多糖肽、腺嘌呤核苷、蛋白质、酶类、硒元素等特殊成分,灵芝孢子粉在功效方面远远超过其母体灵芝。

3. 灵芝孢子为什么要破壁?

灵芝孢子的双层外壳是几丁质胞壁非常坚硬,坚硬的内外壳紧紧包围着孢子内部的所有有效成分,这些有效成分主要是三萜及多糖类。不破壁的孢子粉人体吸收率很低,因此只有破壁的孢子粉才易于人体吸收,其灵芝有效成分含量也明显高于等量的不破壁孢子粉。

4. 如何检测所购买的孢子粉是否破壁呢?

有一个很简单的方法。只要用400倍以上的显微镜就可以非常清晰地观测到其破

壁效果:取少量的待鉴定的孢子粉放在玻璃镜片上,然后在显微镜下观察,没有破壁的灵芝孢子粉从显微镜中可以清晰地看见灵芝孢子呈瓜子状。破壁后的孢子粉外壳明显被打碎,呈碎片状。

5. 什么是灵芝孢子油?

孢子油是破壁孢子粉的升级产品,孢子油是以破壁孢子粉做原料将里面的有效成分灵芝三萜等,通过CO₂超临界萃取出来,其灵芝三萜类化合物含量是一般孢子粉的十几到几十倍。灵芝三萜由灵芝酸、灵芝-22-烯酸、灵芝醇A-I、灵芝醛A、B、赤芝孢子内酯A、B等112种化合物组成,经过科学测试其功效更显著。

6. 如何选择适合自己的灵芝产品?

综上所述,破壁灵芝孢子粉与孢子油的有效成分含量高且利于人体的吸收。服用者可以根据自己的实际情况选择适合本人的灵芝类产品。

另外,为了帮助广大消费者更加清楚地识别破壁灵芝孢子粉的破壁情况,中科上海健康服务中心为大众提供免费灵芝孢子破壁检验服务!

咨询热线:021-34010789/64311772(上海科苑药房)地址:肇嘉浜路526号(近岳阳路)