

# 祝贺孔家花园入选 CCTV 合作伙伴 698元10人宴席5折谢恩

为祝贺孔家花园率先成为上海餐饮业CCTV合作伙伴,孔家花园家宴馆推出一套原价5折后的698元十人豪华宴席,谢恩八方食家!

孔家花园酒家走出徐家汇孔祥熙的老洋房,在浦东八佰伴附近的长航大酒店四楼,开出了一家有漂亮宴会厅的“家宴馆”,依然是极有品味的老上海装潢,依然是独具餐饮文化的“一菜一故事”,与总店不同的是,多了许多川粤海派小菜,宴请小酌,真的像在家里一般!

## “午市狂欢”全单五折

为体现服务大众的宗旨,家宴馆每日举行“午市狂欢”,70多道港式茶点、大厨小菜、酒水饮料全单5折,“家宴馆”成了八佰伴地区“午市超值大卖场”,每天宾客如云,酒家才开门,大堂里就坐满等候的人群。70多道好菜5折不减量,完全保持孔家菜“好吃第一”的宗旨,19元(原价38元)一只的金牌芝麻鸡卖得“飞”起来,“山珍海味”齐全的家宴菜李鸿章杂烩,半价“待候”之后,令久想一尝的食家们如愿以偿,几乎每桌一道。

## 698元10人宴席给力非常

家宴馆的主打是家宴,698元的10人宴席,人均不足70元,却鸡鸭鱼肉外加龙虾,十足是一套给“吃货们”非常“给力”的谢恩礼!

8道精致前菜后,第1道大菜便是“泰式滑波龙”,带着清迈风味的咖喱味,令很



多人想起他们曾经有过的泰国假期。“金牌芝麻鸡”与“海鲜面疙瘩”,前者是非常有特色的创新广东菜,后者是传统加时尚的海派菜,令人风卷残云、手不释“骨”的“手抓爽仔排”,真正是非用手抓着吃才爽!“XO酱爆刺参”和“香茜炒鳝丝”是二道孔家新菜,品尝之后,人人印象深刻。“豉汁扇贝王”、“一品蟹粉河”、“双菇炒虾仁”等4道海味菜中,最值得称道的是“港式彩虹斑”,完全一道香港酒店餐桌上的时尚大菜!10道大菜之后还有押阵一汤:“鲍参翅肚羹”,“大宴”至此,风光光圆满收官。

如果不足10人只有5人怎么办?家宴馆已经准备好5人套餐AB2套,等需要的朋友选择。

谢恩5折套餐,限期年底为止。唯有美食与爱不能辜负,家宴馆等待诸位!

孔家花园“家宴馆”地址  
张杨路818号(崂山路路口)  
长航大酒店4楼  
订位热线 58365118



# 冬季来临追求养生 传统工艺受到青睐 第一食品现磨核桃芝麻粉卖“疯”了



尽管申城刚刚入冬,但消费者对冬令滋补佳品的追求却热情高涨。今年秋冬之际,上海第一食品倾力推出的既有养生功效又是传统美味的滋补佳品——现磨核桃芝麻粉,一上架就被消费者抢光。在南京东路步行街第一食品旗舰店(食品一店),专程前往购买现磨核桃芝麻粉的消费者竟天天排起长队(见图)。虽然食品一店每天销售达到700-800袋,但依然供不应求。

第一食品推出的现磨核桃芝麻粉,核桃产自我国著名的核桃之乡云南大理,其肉质细腻,味道香醇;而购自江西的芝麻,粒大纯黑,均匀、饱满且有光泽。芝麻不仅是含维生素E最高的植物性食物之一,还含有丰富的蛋白质、脂肪、糖类、维生素A、卵磷脂、钙、铁、镁等营养成分,核桃仁中也含有大量钙、磷、镁、铁等对人体有益的矿物质。

第一食品在核桃芝麻粉加工过程中,不添加任何防腐剂和食品添加剂,只以传统的工艺精制研磨,不仅保存了食物的天然原味,也更有利于人体吸收。现磨核桃芝麻粉入口细腻润滑,蕴含着核桃与黑芝麻的浓郁芳香,是美味与养生滋补双丰收的佳品,既可直接食用,也可用开水、牛奶、豆浆等冲泡饮用。为了满足血糖偏高人群的需求,此次还特地准备了无糖核桃芝麻粉面市。

亲民的价格也是核桃芝麻粉人气高涨

的原因之一。今年,第一食品店延续了去年的配方和价格,1050克的无糖及含糖桶装售价分别仅为138元和128元,消费者还可以选择500克或1450克的袋装。考虑到每位食客的口味不同,第一食品的各门店都设有专柜,现磨现卖、当场制作,消费者可以根据自己的喜好选择配方,均价在100元出头。

除了核桃芝麻粉之外,第一食品还同步推出了多种现磨现做、即冲即食的滋补食品。包括五谷杂粮粉、血糯米粉、荞麦粉、杏仁粉、黄豆粉、黑香米粉、玉米粉黑豆粉、赤豆粉、绿豆粉、薏仁粉、糙米粉在内的多种天然谷物粉,品种齐全,不含任何食品添加剂。对崇尚健康生活理念的消费者来说,是秋冬季节滋补身体的优选佳品。

为迎合消费者对冬令进补的需求,第一食品还引入了其他多种冬令进补佳品,来自新疆若羌的贡枣就是其中之一。若羌贡枣这些天正值让利促销,散装每500克仅卖到20元,是真正的平民价格。贡枣素有“天然维生素”的美称,有益气养血、健脾之功效。产自新疆的贡枣个大色红,肉质弹糯,枣皮极薄,香味浓郁,可以煲汤、煮粥、泡茶。

提示:以上滋补佳品均在上海第一食品各门店热销

# 冬令食补, 酸甜山药培根卷



随着本周寒潮来袭,上海真正进入了寒冷的冬天。民间素有“冬令进补”的习俗,而进补当以食补为上。今天为大家推荐一款以“山药”为食材的创新菜品,既美味可口,同时又有食补的功效,可谓一举两得。

食材及配料:山药150g、培根片6片、水淀粉50ml(其中淀粉5g)、食用油少许、淘大酸甜糖醋汁40ml。

第1步:山药去皮切成1cm宽×4cm长的条状,蒸10分钟后取出;用半片培根将一根蒸熟的山药卷起后用牙签固定;

第2步:平底锅放少许油,烧热后放入用牙签固定的山药培根卷,用小火煎至四面金黄,取出待用;

第3步:在平底锅中倒入40ml酸甜糖醋汁和50ml水淀粉,大火煮开,放入煎好的山药培根卷,用锅铲不断将汁水淋在培根卷上,待汤汁粘稠后即可关火摆盘;山药培根卷依次排开,取走牙签,淋上芡汁,美味上桌!

创新的食材搭配加上有食欲的卖相,绝对让家人的筷子停不下来;山药能补脾养胃、生津益肺、补中益气,尤其适合冬季食补。

小贴士:淘大酸甜糖醋汁,均衡诱人的酸甜口感,最重要的是——只需1瓶糖醋汁,无需其他调味料,简单三个步骤,轻轻松松美味上桌。

进淘宝天猫,搜索“淘大糖醋汁”,即可购买,优惠多多!

## 王大隆 冬日送暖·暖心暖意

百年老字号“王大隆”品牌创建于清嘉庆三年(公元1798年),至今已拥有216年悠久历史。

值此2014第十一届王大隆文化节之际,老字号品牌真情让利!全场居家铜制品85折优惠(除烫婆子、旺炉外)!即日起至1/4,另有旧铜烫婆子或旺炉以旧换新活动;购任意款烫婆子可立抵40元/只(每人限购1只,不与店内其他优惠活动共享)。

更多活动请至店内或拨打服务热线垂询。

店址:上海市黄浦区豫园老街28-30号(近九曲桥畔) 服务热线:021-23029146

闻名遐迩的上海银锭店,是沪上乃至中国知名银锭专业店、名特商店,秉持“民以食为天,食以银为先”的经营理念,倡导和传递的是一种健康的生活方式。

本草纲目云:【银可安五脏,定心神,治惊悸,坚骨明目】。从古至今,由中医到西医均证实了银的神奇功效,而不单是验毒功效。

值此新年之际,上海银锭店4店同贺,银锭13元/克起,同时提供银锭个性化定制、免费清洗、免费维修服务。

服务热线:021-23029111

上海银锭店No.1:豫园老街37号(旗舰店)  
上海银锭店No.2:旧校场路104号  
上海银锭店No.3:文昌路22号  
上海银锭店No.4:东方明珠一楼

# 中国好大米“五梁红”

——“五梁红”告诉您,中国好大米的由来!

## 大洋粮油服务热线: 400-0277-999

**一、“五梁红”产区**  
世界仅有3大黑土地之一,美洲密西西比河流域,欧洲乌克兰,亚洲中国五常(“五梁红”生长产区)

**二、“五梁红”灌溉水源**  
北纬45度,长白山脉天然无污染水源,途径长达688公里,原始森林沉淀和矿物质及多种微量元素吸收,到达龙凤山水库,通过1329小时的日照,水温达到20度开始灌溉农田。

**三、“五梁红”种植过程**  
基地出品,传统耕种,从种子的精心挑选,到每个时节生长都有专家跟踪指导。

**四、“五梁红”生产工艺**  
采用国际化先进加工设备,生产过程中保证每一粒大米的营养不流失,24小时电子化生产监控设施保证每一粒米的安全放心。

**五、大洋人责任**  
大洋人以做食品就是做良心为己任,14年来千万个家庭的信任告诉我们,您的健康和放心就是我们的责任,让我们共同为家人健康而努力。

大洋粮油  
DAYANG LIANGYOU