

菩提心月 古法传承

龙华古寺净素月饼中秋馈赠佳品

近日里,上海各处龙华净素月饼门市部十分热闹,特别是随着中秋节的临近,专程来购买净素月饼的人也是越来越多,不少顾客边排队边闲聊,有的还和同行者说着今天想买什么月饼,并心算着购买的数量,要是听到后面有轻声细语说要买哪个品种月饼时,便会热情的扭头告诉对方,自己真实的购买感受,随后大力的推荐着最爱的那几款……最喜欢看到这一风景,在人与人之间有点冷漠疏离的今天,由一只小小的净素月饼拉近的距离,虽然短暂,却让人感到一种莫名的亲近。



提及这龙华古寺的净素月饼,倒真的有种百吃不厌的魅力。老顾客们年年都会买来一尝,是中秋不可缺少的一味。传统类的苔条素仁、椒盐素仁、上品五仁,咬上一口,酥香扑鼻,缓缓咀嚼中,随着内馅与饼皮的结合,那种美妙感可瞬间唤醒深藏心中的记忆滋味。而对于像蓝莓、山



楂、枸杞这种新品种,口感清爽,酥脆韵味相得益彰。近几年,龙华古寺净素月饼将佛家的养生理念融入其中,有不少新品种选用了具有养生功效的食材做为其内陷。再加上低盐低糖低脂的“三低”健康风盛行,结合了养生食材的净素月饼就更是深受欢迎,尤其是受到了年轻一族青睐,用来做下午茶是忙碌工作中的最好的元气补给。

年年中秋食月饼,净素清雅是龙华。今年龙华古寺净素月饼还有不同的月饼礼盒供新老顾客挑选,每盒月饼里还有不同的祝福礼物,是馈赠亲友的佳品。



订购专线: 4008-200-158
地址: 上海市龙华路2853号(龙华古寺内)
电话: 021-51088000*2266、2288
网上商城: www.4008200158.com
● 龙华路2787号(龙华古寺东侧)
● 镇宁路156号(延安西路口)
● 张杨路601号(浦东食品城一楼)
● 沪闵路6088号(龙之梦地下二层)
● 西江湾路388号(龙之梦地下B2-16)



孔家花园家宴馆2岁庆生大酬宾

698元10人宴独步浦东

开在张杨路崂山路口的孔家花园家宴馆,原址是美林阁酒家,现在全栋大厦变成了全季酒家在浦东的旗舰店,在全新大装修后,家宴馆迎来了2周岁生日。

走进孔家花园家宴馆,仿佛到了徐家汇孔家花园总店,孔祥熙老别墅的风情扑面而来,比总店不同的是多了一个极其大气的拱形金顶大堂,带会客室的豪华大包房,也是胜过了总店老洋房。

品尝宋美龄的所爱却人均不到70元

为庆祝2岁生日,家宴馆精心准备了一套经典佳肴答谢2年来喜爱家宴馆的八方朋友。如此的烹饪水准,如此的经典菜肴,把当年蒋介石宋美龄的所爱重现当今餐桌,却敢以不到原价5折真诚酬宾,人均不足70元,家宴馆自信独步浦东!且看菜单:

精美八小碟之后,头道大菜翡翠大龙虾,在菠菜汁造就的一片可人的碧绿里豪华登场,在人均一只的银丝蒜香大元贝后,秘方制作的名菜中正花雕鸡锵锵亮相,滑嫩鲜美伴着些微陈年花雕的喷香,让人明白为何此菜是当年蒋介石的所爱。接下去的京葱爆刺参是鲁菜经典,五彩海鲜面疙瘩则是海派新作。款款而来的美龄仙枝蒸深海鲜鱼,是宋美龄当年餐桌上的至爱,仙枝是产自南洋的一种奇异果子,用来蒸鱼可以令鱼鲜美得异乎寻常,品尝之下不得不承认宋美龄是位真正美食家,

这道菜在上海,也唯孔家花园独家出品。接踵而来的二道菜道道有故事,蒋介石餐桌上的常备之菜蒋公豆腐是用八种上好原料煲就的鲜汤炖制而成,朴素之中见功夫,而用鲜花制作的宋家茉莉花炒蛋,则是宋德龄宋庆龄宋美龄三姐妹年轻时的集体所爱。押阵登场的绿扬香酥鸭,是师从当年绿扬邨大师傅的传承之作,真正的老上海经典。郊外时蔬后,最后的养颜青瓜雪鱼羹,给这桌夏日盛宴画上完美句号。二道一甜一咸的精美点心,已是弦外余音了。

试问如此阵容,却不是人均70元,谁人能及!这套餐极其经典的超值10人套餐,将从现在开始酬宾到9月底为止。

疯狂午市半价菜

午餐如何吃饱吃好最好天天不同而且便宜,这是一个持久的大问题。家宴馆的回答是:常年推出午市半价菜,五十余种精美佳肴以平常的一半价钱待客,但量不变,味照常,花头经常翻,要把家宴馆的午市做成浦东最“疯狂”的超值午餐大卖场,吃午餐,请到家宴馆!

长大了!2岁的孔家花园家宴馆,翘首等待你!

定座热线: 58365118
地址: 张杨路818号(崂山路口)
全季大酒店4楼



新民好吃学院招生火爆

9月12日班级名额剩余不多,欲报从速!

8月26日,日本寿司白领班在新天地瑞安大厦开班,学员们都是在瑞安集团工作的白领们。利用中午休息时间,白领学员们快速记忆和掌握了寿司制作的技巧和要点,课间老师还讲述了日料的“颜色搭配”,让大家对老师的教学赞赏不已。

新民晚报好吃版联合有百年历史的中华职业学校,强强联手,推出新民好吃学院,给爱生活、爱美食的你提供一个高品质的平台。新民好吃在上海餐饮界驰骋了20多年,积淀了大量的业界精英人脉,给予学员们最高端的技术指导;中华职业学校由黄炎培先生创办,餐饮是最有特色的专业之一,桃李遍布上海各高端宾馆酒店,教学经验丰富。

日本寿司班由上海市烹饪协会日本料理专业委员会常务副主任金井三郎先生授课。66岁的金井先生是日本料理科班出身,

担任过东京希尔顿日本料理武藏野的总料理长,上海伊藤家经理、料理长。金井三郎先生将从如何选择寿司米、如何蒸制寿司米饭、如何制作寿司醋、寿司米与寿司醋的拌法,握寿司和卷寿司的做法,让学员们学会最正宗的日本寿司的做法。

9月份起,新民好吃学院开始面向社会招生,首期招日本寿司班,由金井三郎先生授课,每班30人,报名费500元/单人、闺蜜优惠价700元/两人、家庭优惠价1000元/三人,包含讲课、教学食材等所有费用,课时1天(9:30-15:00)。上课地点:打浦路303弄16号中华职业学校。上课时间9月12日和9月19日,学习合格后发放结业证书。名额有限,爱生活、爱厨艺的你快来报名吧! 报名热线: 52927777 (8:00-20:00),或登录大购网 www.xinmindagou.com 或微信 dagou_w

金龙鱼原香稻

征服中日稻米权威机构

8月26日,在哈尔滨举行的中国优质稻米发展研讨会上,中国粮油学会专家组和日本佐竹谷物分析中心同时发布评测结果:金龙鱼原香稻大米食味品质比肩日本A级米、泰国茉莉香米,且香味成分浓度不弱于泰国茉莉香米。这宣告中国有能力出品世界级优质大米。

很多人印象中,中国大米不如日本、泰国,常传出中国人赴日本抢购大米的新闻。益海嘉里副董事长穆彦魁认为主要问题在于稻米产业的发展模式:八年前金龙鱼筹备进入中国大米加工领域时,面临的是育种、种植、加工等环节分离、大米加工技术粗放落后、副产品循环利用效率低的行业状况。

为确保金龙鱼大米品质和推动中国大米产业发展,益海嘉里母公司聘请洛克菲勒大学终身教授、中国科学院外籍院士做指导,投入过亿元资金打造“金龙鱼大米产业链创新技术”。其核心是将大米的美味、安全和环保科技,融入大米品种、产地、种植、加工、包装的每一个环节,并对大米美味与安全技术进行研究与优化;通过发展稻壳发电、米糠榨油、米蛋白提取等技术,解决节能减排难题,践行呵护自然的理念。据测算:如果全国稻壳用作燃料,可替代2000余万吨煤,不仅可生产200亿度电,还减少燃煤发电带来的30万吨二氧化硫排放。

老上海味道哪儿找?

第一食品隆重推出

100%黑毛猪鲜肉月饼



所出栏的黑毛土猪,全部用豆渣、酒渣、青草、菜叶等作饲料,不仅营养价值高,而且肉质鲜美、有韧劲,入口后余香绕颊。如今,“猪状元”黑毛土猪被第一食品用作鲜肉月饼的馅料,而且其成份100%,这种鲜肉月饼口味之鲜之醇可想而知。

今年第一食品的鲜肉月饼,不仅采用“猪状元”黑毛土猪作馅料,还继续沿用纯手工制作工艺,现场烘制出的月饼,皮酥而粉,馅鲜而美。秉承薄利多销的原则,第一食品100%黑毛猪鲜肉月饼,其价格还相当亲民,每只仅售4元。因为手工制作产量有限,加上“工薪价”,前来购买的顾客不免排起长队。

临近中秋,上海街头商场到处都在卖鲜肉月饼,不过许多老上海吃客尝过后,总觉得没有孩提时品尝过的口味。三十年前那只鲜肉月饼呀,尝一口汁水外溢,余香绕舌。没错,这是因为今日一般的猪肉,与当年的猪肉不可同日而语。当年的猪肉,一家烧肉,百家飘香;而如今的猪大多是工厂化饲养,已不醇正。不过,今年中秋前,南京东路食品一店及全市“第一食品”门店,隆重推出了生态养殖的“猪状元”黑毛土猪肉馅鲜肉月饼。这个鲜肉月饼一面市,老上海吃客都说:小时候味道又回来了!购买者络绎不绝排起长队前往购买。(见图)

第一食品所采用的“猪状元”黑毛土猪,产自上海“猪状元畜牧综合场”。该畜牧场坐落于浦东新区南汇宣桥镇,创建于1982年,目前占地面积达163亩,是上海市政府重大菜篮子工程之一,被上海市质量技术监督局和上海畜牧办公室评为上海市标准化养殖场,被农业部授予“无公害农产品养殖基地”。“猪状元”畜牧场

与“猪状元”黑毛土猪作馅料的鲜肉月饼一同上柜的,还有第一食品今年推出的开洋萝卜丝饼。萝卜丝饼本是上海著名小吃。据说美国前总统克林顿1998年访沪时,他的女儿就十分爱吃此饼。此次第一食品推出萝卜丝饼,馅料中加进新鲜开洋,使原本酥松的萝卜丝饼添入醇厚鲜的海鲜味,让人回味无穷。在第一食品门店,许多顾客在购买鲜肉月饼时,都情不自禁地顺带一盒开洋萝卜丝饼。

特别提示:第一食品100%“猪状元”黑毛土猪鲜肉月饼,除南京东路旗舰店外,五角场万达店、张杨路三鑫店、南桥百联店、宝山万达店、松江店、大华店、中环百联店等均有售,顾客请认准柜面及包装盒上“第一食品”标志,谨防假冒。