

### 第一食品今冬隆重推出老上海味道熟食

# 精红肠——100%用黑毛土猪肉 卤香鹅——木炭与水果共同熏制



秋冬之际,位于南京东路食品一店二楼的熟食柜台,引来了许多“老上海”,他们都有一个共同目的,那就是来购买食品一店新近推出的正宗海派卤食制品。在众多卤食品中,精红肠和卤香鹅特别受到老上海吃客的青睐。(见上图)

**红肠原料:100%黑毛猪后腿肉,淀粉含量低于4%**

红肠是海派熟食的经典代表,但如今所吃的红肠,总让人觉得味道不如过去。这主要是食材的问题。为重拾正宗老上海之味,此次第一食品从食材上着手,不惜成本100%采用



“猪状元”黑毛土猪后腿肉作原料,再加以传统的腌制、按摩、蒸煮等10多道秘制工艺精心制作。“猪状元”黑毛土猪产自上海市政府重大菜篮子工程之一的浦东宣桥镇“猪状元畜牧场”,土猪全部用豆渣、酒渣、菜叶等作饲料,肉质鲜美,韧劲十足。精红肠不仅100%用黑毛土猪后腿肉做原料,而且淀粉含量低于4%。这样做出来的红肠,肉质饱满,香味绕齿,嚼起来还鲜嫩中有韧劲。买几段回家,或切片、冷拌、拌色拉,或热炒、油煎,当然也可用来作为罗宋汤的原料,也让人重拾久已远去的正宗老上海味道。

**卤香鹅:熏制时木炭加上水果,使卤香鹅有微熏香外还有水果香味**

在保留传统老上海味道基础上加以创新,也是此次第一食品推出的卤熟制品又一特色。颇受消费者青睐的卤香鹅就是其中之一。上柜的卤香鹅一律选用东北两年以上散养草鹅,并且采用流传30年的老卤及传统秘制工艺精心制作而成。经过腌制入味、烟熏生坯、卤煮等复杂的过程,制作出来的卤香鹅色泽金黄润亮,表皮完整、形态大方,鹅肉和卤汁的香气浓郁,综合了老上海口味和重庆地方特色风味。特别是熏制工艺,在木炭上放上桔子苹果等水果,让香鹅有烟熏微香味外还有一股水果幽香,让人回味无穷。



除精红肠卤香鹅外,第一食品还推出酱制牛肉、本帮烤麸、秘制熏鱼、叉烧、油爆虾、烤子鱼等海派熟食卤制品。

**温馨提示** 上述熟食卤制品,在第一食品南京东路“一食当家”专柜、第一食品五角场店利尔专柜、第一食品中环店利尔专柜、第一食品南桥百联店利尔专柜、第一食品宝山万达店利尔专柜、第一食品松江店利尔专柜、第一食品大华店利尔专柜、第一食品梅陇店利尔专柜、第一食品高行店利尔专柜、第一食品江桥店利尔专柜等有售。同时网上也在

线销售,扫一扫二维码有详尽的介绍。



12月19日日本寿司班上演寿司饕餮盛宴!

## 12月圣诞季 新民好吃学院惊喜送不停

12月26日首开中式点心班 最后5个名额



圣诞节将至,由新民晚报好吃周刊联合百年名校中华职校,共同主办的新民好吃学院,为回馈新老学员,除开设日本寿司精品班、西点基础班以外,新增中式点心班。课堂上更有众多额外惊喜,期待您和您的家人一同到来!

迎圣诞再加量!全年仅此一次!

12月19日,为迎接圣诞节的到来,新民晚报好吃学院日本寿司班打破传统寿司的常规,将会在现场额外教授寿司蛋糕以及日本蒸蛋的制作方法,真正做到加量不加价,全年仅此一次,不容错过!

66岁的金井先生是日本料理科班出身,担任过东京许多有名饭店的厨师长,是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。现场双语教学,亲身指导的同时更贴近与学员的距离。

西点基础班最后3个名额!

本周六开设的西点培训班,受到了沪上不少学员的喜爱,纷纷组团报名,西点培训班由沪上西点名厨,中华职校西点制作学科带头人张庚老师,全程负责课程教学,张庚老师从业15年,曾在上海各大知名酒店点心部任职,并在日本留学学习西点制作,经过多次沟通交流,将对西点基础班课程内容进行优化,让学员们更直观的感受西点制作的氛围,学

到满意的成果。

中式点心底月开班,传统美味由你延续!

12月26日,好吃学院首期中式点心班将正式开班,小笼馒头、蟹壳黄将会作为第一批中式点心课程加入到新民好吃学院的“学习菜单”中!

中式点心导师杨时红,中华职业学校中式点心学科带头人,早早前往日本学习点心制作,在日本潜心钻研点心制作十年,精通中华传统点心制作,将中华传统点心与日本健康饮食文化相结合,打造出绿色健康的中式点心。

报名须知>>>

12月12日西点基础班:报名费200元/人,另有四人同行一人免单活动(折算下来只要150元/人)。

12月19日的日本寿司班:报名费500元/人、700元/两人和1000元/三人;

12月26日中式点心班:报名费200元/人,老学员享有折扣价150元/人。

限定每班15人,包含讲课、教学食材等所有费用,课时1天(9:30-15:00)。上课时间11月7日。上课地点:打浦路303弄16号中华职业学校。

中式点心班课时半天(13:00-16:00)。

报名咨询热线:

52927777 (8:00-20:00)

欢迎登录大购网

www.xinmindagou.com

或关注大购网微信

dgwfwf 报名。



## 岁末第一波年货展来袭!

# 来光大会展,体验“舌尖上的九朝古都”

洛阳古称雒阳、豫州,位于河南西部、黄河中游,因地处洛河之阳而得名,有着4000年的建城史和1500多年的建都史,105位帝王先后在此定鼎九州,被誉为“九朝古都”。

洛阳不仅是华夏文明的发源地之一,更是物产丰饶的重要农产品集散中心。为了更好地让消费者买到来自中原的特色农副产品,第十五届农产品(上海)交易会暨第三届河南洛阳名特优农产品(上海)展销周于12月10日至13日在光大会展中心隆重举行。

本次展会主打“洛阳特色”,牡丹瓷、杜康酒、新疆红枣、海参、福建特色、东北山珍、海鲜、湖南湘西特色、等让人感受到全国的风土人情。

此外,为了让消费者逛一次就能买齐年货,本届展会还组织了来自全国各地的龙头企业近500家,推介优质纯天然无公害绿色食品。在吉林展区,原生蜂蜜、有机香米、土风鸡等特色农产品琳琅满目;来自湖南常德的石门高山土鸡、石门生态甜糯脐橙、桃花潭富硒茶油、大湖生态有机鱼等定会让你流连忘返;另外豫粹园富硒大枣、崇明金果梨、云南石榴、五常大米、越葱酥花生酥、新疆库尔勒香梨、岩羌红枣、阿克苏苹果、大连海参、南北干货等也齐齐亮相,消费者能享受到农产品原产地和厂家直销的超值特惠。



# 富硒枣



便民贴士

地址:光大会展中心(漕宝路88号)  
时间:12月10日至12月13日  
交通路线:120、122、764、809、166、946、43、92、92B、953、224、236、303、732、867、909、712、804、803、地铁一号线漕宝路站1号口

### ■ 特产推荐之一

## 豫粹园若羌富硒枣

产自中国优质红枣之乡新疆若羌种植基地,所有枣树龄均为10年以上,全程施用有机硅水溶缓释肥,灌溉的是昆仑

山水。所产富硒枣皮薄核小,果肉细腻,清甜爽口,香味浓厚,富含多种人体所需的微量元素,特别是硒的含量极高。

### ■ 特产推荐之二

## 大连渔翁岛海参

选海参为何要选大连海参,选淡干海参为何要选大连渔翁岛?因为大连渔翁岛更专业!品牌厂家出身的渔翁岛,从海参原料的捕捞,到加工,再到成品,几乎要求到极致的苛刻!原生态环

境出品的海参质量更优、客户更有保障。更敢于郑重承诺:渔翁岛出品!必为精品!凭报扬到会场购买渔翁岛海参的家人均有精美礼品相送,更可抵500元代金券使用(限500g淡干海参)

● 展位号:003 18516019111 郭先生

### ■ 特产推荐之三

## 圣上一品五常大米

东北五常大米口感好,味道香,圣上一品大米郑重承诺:假一罚十,从即日起凡买圣上

一品五常大米10公斤一包装,即赠送100元面值电话卡一张,多买多送,送完为止。

● 展位号:038 13162433550/13774226273 孟女士

(活动详情参见现场海报)