

新民晚报 | 好吃周刊 / 美食大观

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%

红肠是海派熟食的典型代表,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。同时网上也在销售,扫一扫二维码有详尽的介绍。



让一分实惠,送一份健康 ——“海狮”食用油传递新年祝福



乎没有油烟,满足中式烹饪需要。

“海狮”芥花油采用压榨精炼工艺制成,不添加任何添加剂,其脂肪酸组成中,芥酸含量仅为0.1%。

“海狮”添加植物甾醇酯玉米油采用压榨工艺精炼而成,这一食用油中还添加了植物甾醇酯,有助于提升玉米油的口感和营养。

“海狮”浓香菜籽油选择生长在太湖南岸的优质油菜籽,采用传统炒籽方法,小车压榨等工艺精制而成,不添加任何添加剂,香味醇厚,为菜肴增色、添味。

餐饮送健康,礼品也要送健康,“海狮”健康组合油、特级初榨橄榄油、油茶籽油等精品礼盒油纷纷传递节日祝福。

“海狮”健康组合油由特级初榨橄榄油、红花籽油、油茶籽油、葵花籽油、玉米油、花生油等六种食用油组成,采用压榨工艺加工而成,每种油均采用900ml包装规格,轻松实现“换着吃,更营养”的饮食理念。

值此新年来临之际,“海狮”非转基因大豆油、高油酸葵花籽油、芥花油、“添加植物甾醇酯玉米油”、浓香菜籽油等多款食用油向消费者传递健康祝福。

“海狮”非转基因大豆油采用非转基因大豆原料加工精制而成,清澈透明,没有任何添加剂,含有丰富的营养,还是安全的工艺,还是传统的风味。

“海狮”高油酸葵花籽油采用稀有的高油酸葵花籽原料加工精制而成,耐高温,几

以上产品优惠活动正在火热进行中,让一分实惠,送一份健康。

详情垂询:(021)58905197、54823100

海狮天猫旗舰店网址:<http://haishishipin.tmall.com>

活动形式一:“海狮”携手“海通”为您“加油”——“海通”免费开户,1元购“海狮”油;通过免费网上/手机开户(万三佣金),在海通证券上海建国西路营业部新开户成功,即可获得1元下单资格,换购一季度海狮健康油(海狮葵花籽油900ML,3瓶)。活动新开户成功客户更可参与账户进阶,再次获得1元换购全年海狮健康油资格。(海狮葵花籽油900ML,12瓶)。

网上手机新开户1元换购活动时间:即日起至2016年1月31日。

详情垂询:(021)64660671

活动形式二:即日起,关注“良友海狮食用油”微信公众号,点击“最新活动”,参加“迎新年送流量”活动。活动期间累积签到3次,获得抽奖机会1次(一等奖:海狮1.8L四级菜籽油一瓶;二等奖:500M流量;三等奖:150M流量)。

活动时间:即日起至2016年1月15日

料理美食课程 成沪上市民周末娱乐新选择

新民好吃学院1月课程 报名火爆

3大精品课程、10多道各地经典美食 目前仅剩少量名额

今年9月,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。开班至今,已能做到场场爆满,受到了不少学员的好评。因其专业的教授团队,上佳的课堂感受,成为了沪上市民周末娱乐的新选择,日本寿司班、中式点心班更是一席难求。

**猴年前最后一次开班
1月23日中式点心班** 剩余名额不多

2016年好吃学院1月课程安排			
1月9日(全天)	西点基础班	手工巧克力、手工饼干、纸杯蛋糕	报名费200元/人,另有四人同行一人免单活动(后启)150/人
1月16日(全天)	日本寿司班	卷寿司、握寿司、军舰寿司等	报名费500元/人,700元/两人和1000元/三人
1月23日(半天) (9:00-12:30)	中式点心班(单人课程)	小笼汤包、蟹壳黄等	报名费200元/人
1月23日(半天) (13:00-16:00)	本帮烧卖、香菇菜包		老学员享有折扣价150元/人

报名须知:
限定每班15人,包含讲课、教学器材等所有费用,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。
中式点心班课时半天(13:00-16:00)。

料理武藏野的总料理长,在课堂上能够学到日本经典的寿司制作方法,风趣幽默的课堂气氛,偶尔的意外惊喜,受到了不少学员的好评。

西点基础班 烘焙“甜蜜生活”

为迎接新年到来,新民好吃学院1月将继续推出西点基础班,为爱烘焙的你打好坚实的基础!由沪上西点名厨,中华职校西点制作学科带头人张康老师,全程负责课程教学,机不可失!

新民晚报 大购网
XINMIN EVENING NEWS
订购热线: **52927777**
上海地区包邮(每天8:00~20:00)
登录 www.xinmindagou.com
在线订购(团购订单请来电咨询)

崇明岛原浆米酒 上海人超级爱喝



到酒窖中,那边是原浆米酒。
粮食酿造 真正营养健康
优质的原浆米酒通常是颜色清冽,酒香扑鼻,闻上去有淡淡的稻花香;原浆米酒入口柔绵不刺激,落口甘冽,是老百姓喜爱的一种营养食品,米酒中更是富含多种人体所需氨基酸及维生素。

崇明原浆酒[老白酒],大购价:98元/坛(酒精度:≥13.0%vol)
崇明米酒[老白酒],大购价:188元/箱(酒精度:≥10%vol)
崇明原浆米酒[老白酒],大购价:218元/箱(酒精度:≥12%vol)

新年饮好酒 幸福更长久

- 以下品项换购:
- 1) 绍兴东方特雕金6年500ml*6礼盒:加5元换购价值29元绍兴东方特雕2006桶装黄酒3000ml
 - 2) 咸亨酒店太雕十年陈酒5kg:加5元换购价值29元绍兴东方特雕2006桶装黄酒3000ml
 - 3) 咸亨手工冬酿8年陈500ml*8瓶:加5元换购价值29元绍兴东方特雕2006桶装黄酒3000ml
 - 4) 咸亨老酒10年陈500ml*12瓶:加5元换购价值29元绍兴东方特雕2006桶装黄酒3000ml
- 注:原有其他促销活动全部取消

以下品项换购

咸亨手工冬酿 8年陈500ml*8 大购价:178.00 酒精度:13.5%vol

绍兴东方特雕金 6年500ml*6礼盒 大购价:128.00 酒精度:≥14.0%vol

咸亨酒店太雕 十年陈5kg 大购价:198.00 酒精度:15±1%vol

咸亨老酒10年陈 500ml*12 大购价:218.00 酒精度:14.0%vol

绍兴东方特雕2006桶装黄酒3L 酒精度:≥12.0%vol

扫一扫关注 大购网订阅号

新民晚报 大购网
XINMIN EVENING NEWS
订购热线: **52927777**
上海地区包邮(每天8:00~20:00)
登录 www.xinmindagou.com
在线订购(团购订单请来电咨询)

日本寿司班报名持续火爆 金井三郎老师成课程亮点

如果要问2015年,哪个班级是好吃学院的王牌班级?那一定是日本寿司班!66岁的金井三郎是日本料理科班出身,名扬海外,担任过东京许多有名饭店的厨师长,是东京希尔顿日本