

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,让人回味悠长。

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给尔专柜、第一食品中环店利给尔专柜、第一食品南桥百联店利给尔专柜、第一食品宝山万达店利给尔专柜、第一食品松江店利给尔专柜、第一食品大华店利给尔专柜、第一食品梅陇店利给尔专柜、第一食品高行店利给尔专柜、第一食品江桥店利给尔专柜等有售。同时网上也在线销售，扫一扫二维码有更详尽的介绍。



免费申领



新奇九 新产品 新生活

春夏秋冬煲 营养搭配好 健康从新奇九生态养生煲开始

申请条件:
凡年满55周岁以上者，可来电预约申请登记，主办方将申请登记前300名安排无条件免费领取生态养生煲。本活动每人限领一份，已领取者报名无效。
报名热线: 400-862-7797
报名时间: 9:00—17:00
上海阅康健康咨询管理有限公司

杏花楼

盆菜年味浓—寓意“和味”

加1元换购

即日起凡购买杏花楼和味大盆菜,只需+1元就可换购价值198元的“高山春芽茶礼盒装”一份,每日限前十名,购完即止。

新鲜直送

团购优惠

新民晚报 | 大购网

订购热线: 52927777

(每天8:00-20:00)

杏花楼“和味”大盆菜提货券

588元/988元

3-4人份 6-8人份

产品实拍图

配方升级

唇齿留香

年味“食”足，红红火火过大年

全国特色农产品光大年货展邀您体验“年货省钱攻略”

什么是年味?年味就是全家团圆的喜乐气氛;就是晚辈孝敬长辈围坐在桌前敬的那一杯酒;就是屋外烟花闪响飘进屋内的一股幽香;就是妈妈忙前忙后做的一顿年夜饭;就是庙会看着舞龙吃着糖瓜儿仿佛又回到童年的一种享受;就是家家户户都贴上门联喜迎接新春;就是满大街挂满了红灯笼充满了祝福话语的那种气氛……这,就叫年味。

一位作家说过，在过年的时候，一定要尽量吃好一点，穿好一点，因为这不仅是一时的事，而是象征着未来一年的幸福与否。因为“年”是告别过去，面向未来的特殊时刻。喜庆、吉祥、平安、团圆、兴隆、长寿、富贵……这些都是年的意蕴，它们凝聚了人们对生活、对生命的所有的美好祝愿。

如今人们生活水平提高了，平时也不缺吃穿，不用再像以前攒着粮票肉票，排上长队就为了年夜饭能丰富点，但每逢春节要购置年货的习惯似乎没有变化。年货多了，年味自然十足。

搞年货是一门学问，既要买得多而全，还要挑得经济实惠，鱼和熊掌如何兼得? 1月12日至2月4日，2016全国特色农产品光大年货展在光大会展中心举行，这也是本市在春节前规模超大的年货展。

本次展会汇聚全国各地数千家企业的优质、纯天然、无公害食品，消费者能享受到农产品原产地和厂家直销的超值特惠，让大家吃得放心，买得开心，红红火火辞旧迎新!

舌尖上的铁皮枫斗

滋补养生枫斗上选

铁皮枫斗熬汤，滋补，不苦

一杯石斛 一份健康

[便民贴士]

地址:光大会展中心(漕宝路88号)

时间:1月12日至2月4日

[年货推荐一]

长白山道地灵芝破壁孢子粉

灵芝自古以来就有“仙草”、“瑞草”之称，中华传统医学长期以来一直将其视为滋补强身、扶正固本的珍贵药材。

灵芝属已经报道的75种，但被《中华人民共和国药典》(2015版)指定可以药用的只有赤芝和紫芝两种，其中赤芝药用成分高，最为珍贵。

抚松道地中药材种植农民专业合作社位于汇泉山水灵气，草木精华之地的长白山腹地。引种长白山高寒地区特有品种松杉灵

芝(赤芝品种)，以20年以上椴木原木为栽培基质，有机培植，野外环境生长，其药用效果媲美野生灵芝水平。

头道灵芝破壁孢子粉是精选灵芝发育最好时释放的孢子，人工收集的第一道孢子粉(孢子油含量最高)，经现今先进的超低温物理破壁技术，避免传统破壁带来的重金属污染，保存性能更佳。

■本次展会期间凭本报纸买一斤送半斤(同品)

●展位号:318 电话:13817738357

[年货推荐二]

杜兰香霍山石斛

霍山石斛是指著名道地产区安徽霍山县太平猴乡(中国石斛之乡)所产的三种石斛:霍山米斛、霍山铁皮石斛、霍山铜皮石斛。

霍山石斛一名最早见于清代赵学敏《本草纲目拾遗》，又名“杜兰”，历史上长期为皇室专用，被誉为“中华九大仙草”。

霍山石斛大多生长在云雾缭绕的悬崖峭壁崖石缝隙间和参天古树上。

霍斛到霍斗，采用古法炮制，历经十八道工序，六重烘焙，九日成斗。

杜兰香霍山石斛特别适合经常熬夜、烟酒过度、高血糖高血脂、失眠、睡眠质量差人群。五腑空虚、免疫力低下人群以及肿瘤、癌症患者养生滋补。

■1月14日至1月18日活动期间，凭本报纸买一斤送一斤(同品)，并赠送购物车(限量50个)

●展位号:T502和318 电话:15021889026