

五谷杂粮 免费发放

上海地区60岁以上退休人员无条件免费发放通知

上海夕美生物科技有限公司第二期关注五谷杂粮免费发放活动开始。为改善上海中老年人膳食过于精细的问题,学会科学合理的搭配食用粗粮,全面认识粗粮细粮科学合理搭配对身体健康的重要性。通过对上海市现有老人数量及身体情况的调查,公司最终确定了上海地区的1000个受益名额,通过6个月的合理膳食,养成良好的饮食习惯。

针对本次活动精心挑选了数种杂粮包括:玉米、高粱、黑豆、绿豆、小麦、大麦、荞麦、燕麦、小米、大豆、燕麦米、糙米、黑芝麻、白芝麻、莲子、

报名电话:021-64668675 64668676 张主任

领取时间:2016年5月19日至21日共三天(8:00-17:00中午不休息)其它时间不办公。

领取地点:上海市徐汇区沪闵路9510号泰成商务楼405B室(第八人民医院旁)

乘车路线:地铁1号线,12号线到漕宝路站下,一号出口向南(沿沪闵路)走120米即到
公交:50、157、218、301、315、326、718、703、704、704B路、徐闵线到漕河泾站下车,向南走30米即到,1203路到漕河泾(沪闵路)站下车,向南走30米,地点就在公交站口

大米、黑米、糯米、红豆、山根等。

免费发放条件:仅限年满60周岁以上的市民无条件的发放,所有人员必须本人前往,并携带本人身份证及相关证件(夫妻同往优先接待)。

注:由于本次是专项物质,电话免费报名(1000份)名额有限,发完为止。(领过勿扰)

注意:凡被确定的受赠者将免费获得6-12个月粗粮供应(每人每月限量供应2000克),同时还可能获得老花镜一副以及野山茶油一瓶。

无条件 免费领取



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

现今社会的饮食成为人们十分关注的问题,现上海阅康推出“养生在厨房,健康进万家”的活动现面对上海市58周岁以上居民可无条件免费领取生态养生煲一份,限量600份,领完即止。(已领者报名无效)

报名热线:4008-013-098

报名时间:9:00—17:00

上海阅康健康咨询管理有限公司

孔家花园推出主题套餐“风情霞飞路”
998元十人宴赠送黄油大龙虾



孔家花园是目前唯一上了央视《领航》《见证品牌》二个栏目的上海饭店,其成功秘诀是:一餐饭让你吃出故事,吃出历史。孔家花园新店开在淮海路上当年的时尚地标“华亭伊势丹”四楼,定名霞飞店,是希望能让你回味淮海路叫霞飞路的那个年代。

10人套餐998元再送大龙虾
夜市加送“古法蒸鲥鱼”

霞飞店为庆祝新张,特制了一套主题套餐“风情霞飞路”,菜谱里的菜中西合璧,既有中菜经典,又有法俄风味,以海派风格,回味霞飞风情。这套大菜原价2000余元,现在仅售998元,人均不到100元,再送大龙虾一只。夜市更再加送价值228元的古法蒸鲥鱼及老上海酸梅汁一扎,且看菜单超值到如此不可思议:

八道精美前菜之后,赠送的黄油大龙虾率先登场。随后上场的便是按照当年在霞飞路上大名鼎鼎的持卡琴科俄菜馆配方制作的牛肉罗宋汤。接着登场的绿野炒虾仁,是当年霞飞路上绿野饭店的杰作。随后上场的百代赛蟹粉,这道当年百代唱片女星们的至爱,几乎失传。黑松露鲜菇完全是一派法兰西风味,而彼得堡牛仔肉则是一派浓郁的俄罗斯风格。深藏在老上海人记忆中挥之不去的弄堂桂花肉带来了一片惊喜,尤其值得一提的是八仙桥花雕鸡,是当年八仙桥老上海饭店里的畅销好菜,可惜已与八仙桥这个地名一样,渐行渐远。蒋豆腐是当年蒋介石餐桌上的至

爱,用八种上好食材煲出的鲜汤烹就,口碑极佳。雍容大度的仙枝蒸鳊鱼押阵上桌,仙枝是产自南洋的一种植物,这是当年宋美龄指定的蒸鱼必配之物,用来蒸鱼可令鱼肉奇鲜。最后的郊外鲜时蔬,五彩蟹柳卷和桂花酒酿圆子,为这套“华洋杂处”的“风情霞飞路”,画上了圆满句号。最后要特别介绍的是:每天晚上享用这套超值套餐,还加送一条价值228元的古法蒸鲥鱼,及老上海酸梅汁一扎,令你感觉淮海路上的夜晚如此美丽!

4-5人套餐498元也送龙虾和鲥鱼

霞飞店为不足十位的朋友也设计了一套超值套餐,送半只大龙虾,菜单是上述十人宴的精选版,霞飞风情更加经典。晚上用餐也照样加送小份古法蒸鲥鱼,超值之极,详情请打热线电话垂询。

持卡琴科俄式套餐:午市仅售38元

当年霞飞路上最大的俄式餐厅持卡琴科西餐厅,它的原址便是现在的思南路邮政局。这套怀旧的俄式套餐包括:一碟风味极佳的罗宋汤,一碟罗宋土豆色拉,一块跟黄牌辣酱油的大块头炸猪排,果酱面包,赠送咖啡或柠檬苏打水一杯,原价78元,午市限量仅售38元,应该是淮海路上极具性价比的白领午餐!

港式下午茶5.8折

漫步淮海路,少有点下午茶,现在,霞飞店上的下午茶来了!而且全单5.8折!虾饺烧卖,雪媚娘,榴莲酥,全部是正宗港式茶点。坐在落地窗边,眺望昔日霞飞路上葱茏的法国梧桐,二碟小点一出茶,风景唯此独好。

地址 淮海中路527号“阳光527”4楼
(成都南路口原伊势丹百货)
定位热线 64683159 61358512

百年工匠精神 成就酵母匠人

——对话乐斯福大中华区首席执行官 戴亚德先生

2016年对于乐斯福中国来说是极其重要的一年,作为落地中国30多年的全球酵母领军品牌,乐斯福已在酵母类各项产品蓬勃成长。去年,乐斯福集团以增资扩股形式取得了对润桂酵母及润桂生物的控制权,不断开发出新的适合中国市场的产品,将中国酵母事业整体推向一个新高峰。

近日,乐斯福大中华区首席执行官戴亚德接受媒体采访时表示,中国是一个非常大的市场,未来居家烘焙将成为市场的主流。

靠近创新传递——坚守百年的核心价值

初见戴亚德,是一脸的亲切,或许食物真的是可以带给人快乐的东西。在谈及乐斯福的文化及核心价值时,戴亚德用靠近、创新、传递进行了概括。

靠近市场,了解客户需求,在此基础上不断创新在他看来十分重要。目前,乐斯福在中国拥有四个烘焙中心以及超过数十名的技术人员,每天深入中国的市场,贴近客户,了解他们的需求。在此基础上不断创新,通过技师、经销商等不同渠道进行传递,继而形成良性循环。目前大致估算全球每三个面包中就有一个用的是乐斯福的酵母,百年乐斯福的成功绝非偶然,对企业核心价值的高度坚守,在每一个员工脑海中根深蒂固。或许正是这种对于产品的执着,让拥有163年历史的乐斯福有了今天的成就。

工匠精神——将酵母当作艺术品

作为163年来秉承“工匠神”的家族企业,乐斯福在全球拥有30多个烘焙中心及众多的产品研发人员,旨在用专业团队、专业的领域知识,打造出最适合人类的优质产品。在今年的中国国际烘焙展览会上,乐斯福全新发布的乐芬多酸面粉风味系列产品,正是“匠

人”与“匠心”结合后的绝佳代表,能帮助用户,尽情发挥风味上的无尽想象和创造力,并做出更好的具有差异性的烘焙产品。

做产品并不难,难的是如何将产品打造成精品及艺术品,整个过程中乐斯福表现出来的是对产品的追求的高度统一,将每一件产品都做成艺术品,有独特的风格,产品特有的个性,将酵母做到极致。

居家烘焙——中国正成为最大市场

目前,中国正成为全世界最大的酵母市场,在烘焙行业发展极其迅速。戴亚德先生认为烘焙的连锁企业具有非常大的潜力的市场。然而机遇与挑战并存,目前的烘焙行业很难找到顶级的技师,以及适合的低成本店面。

此外,在中国拥有一个非常大的市场,就是家庭烘焙市场。尤其是在新生儿诞生的时候,每个家庭,每位父母对于新生儿的食品安全十分重视。目前乐斯福正在和一些品牌展开合作,正式展开居家烘焙系列产品的研发与推广。



兼容并蓄——做中国人自己的产品

戴亚德说自己是一个十足的饕客,个人非常喜欢品尝美食,研究美食。来到中国的这三年,他深入了解中国人的饮食文化,他认为对于中国的文化来

说,其实涉及发酵最主要的就是馒头。所以对乐斯福来说,馒头的酵母产品研发极其重要。因此,在原有的西式酵母产品基础上,乐斯福收购了两家适合做馒头等中式面点的酵母品牌,一个是丹宝利品牌,一个是润桂品牌。

其中,丹宝利作为中国率先生产高活性干酵母生产商,已经成为面包酵母和改良剂的专家。现今,“丹宝利”已完全成为乐斯福集团旗下品牌。凭借乐斯福在酵母和改良剂方面的专业技术,丹宝利提供多种高活性而用酵母和改良剂、酒用酵母、饲料添加剂,产品远销海内外。同时也继续开,发挥自己在中国市场的优势,成就属于自己的经典。乐斯福正在努力成为一家适应中国市场的企业。戴亚德认为只有这种文化的融入,才能够贴近中国市场,贴近中国客户的真正需求,如果有机会,他将在未来举办一场关于馒头制作的顶级赛事。

0风险——乐斯福中国的唯一标准

进入21世纪,中国的消费者对于食物的消费需求日益提升,然而越来越多的食品安全问题,让美食与食品安全难以兼容。对此戴亚德表示,乐斯福在中国的食品质量安全标准,其实也是对所有乐斯福在其他国家的标准。在质量上的要求和准则上,乐斯福中国比其他国家所做的还要多。这些也都包括对供应商,以及他们所提供的产品严格筛选。此外,乐斯福也十分重视对员工的培训,希望通过培训向员工传递企业文化,传递对酵母的热爱之情,让员工保持对酵母研发的热情,同时也加强他们的食品安全意识。

据了解,目前乐斯福对中国产品的管控设置了非常多的管控关卡。至于为什么有那么多把柄的关卡呢?戴亚德表

示不想有任何的食品安全的风险,是要做到零风险。

据了解,乐斯福与中国的质检部门保持着良好的互动,互相学习分享食品安全知识,力求一起把中国的食品安全有一个很好的提高。



手记

“乐斯福 中国烘焙界的‘吕克·贝松’”

酵母是面包的灵魂,拥有点石成金般的能力,乐斯福同样具备这样的能力。1985年,当乐斯福刚刚踏入这个以米饭、馒头等为主食的东方大国时,面包这样的舶来品,太难以受到广大人民的青睐。在当时,面包只是极少数人的口味,什么大众口味,当时流行,统统没有。甚至于,当时可能连一款真正将口感和营养完美融合的产品都还没有出现。然而,30年过后,面包正在成为人们新的生活方式。

前不久,中国代表队获得了“路易乐斯福杯”全球烘焙师大赛亚太区总决赛冠军,让中国烘焙跻身世界前列,乐斯福这一法国企业,让人不禁想起法国知名导演吕克·贝松,正在打造着属于中国烘焙的世界级巨作。