

参观新雅工厂,DIY 爆款月饼,大小“粉丝”暑期度过奇妙一天

亲民透明 新雅老字号之路越走越宽



新雅 91 周年庆 好礼不断优惠多

① 新雅餐饮三重好礼享不停

时间:8月19日—9月30日

一重好礼:周一至周五,2楼3楼餐厅就餐现金支付满200元,赠送新雅餐饮抵用券20元;

二重好礼:周一至周五,2楼3楼餐厅就餐现金支付满300元,再赠送新雅玫瑰细沙月饼2只(与第一重活动可同享);

三重好礼:周一至周五,就餐现金消费满588元,赠送“新雅陈皮豆沙月饼礼盒”或“新雅柠檬椰丝月饼礼盒”一盒(价值98元)(活动不与第一重、第二重同享)。

活动范围:南京东路719号新雅粤菜馆各楼面餐厅

② 2017 新雅月饼新品免费品尝

品种:大师升级版产品——陈皮豆沙月饼、柠檬椰丝月饼

时间:8月18日—8月20日 上午10:00、下午2:00 现场免费品尝

即时购买“新雅陈皮豆沙月饼礼盒”、“新雅柠檬椰丝月饼礼盒”现货,可享7.8折优惠。仅此三天,敬请把握购买良机!

活动范围:总店新雅食品旗舰店及部分新雅食品专卖店

③ 新雅半成品精品包装升级三重优惠

品种:半成品精品包装产品

时间:8月18日—8月27日

一重优惠:新雅半成品精品包装现金购买享8折;

二重优惠:新雅半成品精品包装现金购买满128元(折后),赠送新雅玫瑰细沙月饼2只;

三重优惠:新雅半成品精品包装现金购买满158元(折后),赠送精美保温袋一只。

活动范围:总店新雅食品旗舰店及全市新雅食品专卖店

④ 2017 年开炉月饼抢先尝

时间:2017年8月18日—9月10日

内容:新雅散装月饼双重赠送:

一重赠送:散装月饼现金购买满10只送2只(赠送玫瑰细沙月饼2只)

二重赠送:散装月饼现金购买满10只,赠送精美礼袋一只。

活动范围:总店新雅食品旗舰店及全市新雅食品专卖店

★所有活动限现金消费、单张收银条,各类餐饮套餐、券卡不参加。以店内海报活动细则为准。

重要提示:新雅“七星伴月无蔗糖月饼礼盒”,已更名为“七星伴月无添加蔗糖月饼礼盒”。原有提货券可照常使用。敬请谅解!



新雅微信公众账号
二维码



新雅天猫旗舰店
二维码

新雅粤菜馆:
上海市南京东路719号

订座及咨询热线:
63517788、63224393

你听过新雅老师傅制作手工月饼时,那有节奏感的“咚咚啪”声音吗?你看到过老字号食品企业焕发青春后,建立的现代化厂房和流水线吗?你知道制作一个月饼,需要经过哪几道工序吗?甚至,你有没有亲手做过一个月饼,给父母朋友尝一尝?

8月8日,15位小朋友和家长,参观新雅工厂,亲手制作月饼,经历了上述种种“第一次”。干净整洁的流水线、严格控温的车间、手工师傅们的匠心 and 有趣的月饼制作,让所有家庭大呼过瘾。在这奇妙的一天里,传承了几十年的大师手艺和现代化的食品制作完美融合,而新雅“亲民、透明、开明”的“风骨”,也令人坚信老字号之路将越走越宽。

亲民:DIY 月饼 培养动手能力

新雅手工月饼有多好吃,上海滩上几乎家喻户晓。尤其是玫瑰细沙和莲蓉月饼,是很多老上海人中秋必备的“爆款”。离中秋还有一个多月,南京路上新雅粤菜馆的门前,就排起了长龙,哪怕高温天也天天如此,成为外地游客眼中的一道风景线。为啥?就是为了那一口“日日想、夜夜想”的美味。

8月8日下午,15位小朋友带着浓厚的好奇心,在新雅粤菜馆亲手DIY了这两款月饼。新雅食品生产基地月饼车间主任陆寅来到“小粉丝”中间,耐心地讲解一只好月饼的标准——表面的光泽和纹路要清晰,面上的花纹和文字必须让人看清。饼皮不能有“裙边”,边上要微突,表面不能有塌陷,不能焦也不能开裂,色泽还得红润……

烘焙也很关键。一只月饼出炉前,必须经过两次烘烤,第一次把外表烤干定型,然后在月饼表面涂上蛋液,再进行第二次烘烤。“涂蛋液俗称‘扫蛋’,是为了让月饼色泽更光亮、入口更柔软。第一次烘烤时间不能太长,否则馅料半熟不生。多少时间合适?这就要看技术和经验了……”陆寅讲得仔细,小粉丝们做得认真。有谁手势不对,大师还亲自上阵,手把手地“拗一拗”。

20分钟后,在小朋友们热情急切的期待中,色泽金黄的广式月饼就出炉啦!闻一闻,喷喷香,摸一摸,呼噜烫,“小馋猫”们只得咽下口水,眼巴巴地看着月饼被打包。“今天你们做的月饼,全部都可以带回家,送给爸爸妈妈作为礼物。另外,每人还将获赠一盒新品“陈年陈皮豆沙月饼礼盒”,口味清

新中不失传统,请大家尝一尝。”新雅负责人话音刚落,小朋友们都开心得一蹦三尺高。

活动中,很多家长都拍下了自家孩子DIY月饼的过程,这些照片,稍后将进行网络评比,“活动最佳亲子照”得主还会获得奖励。

透明:流水线现代先进 生产环节全透明

而在DIY月饼之前,15组家庭还用了上午的时间,参观了位于松江九亭高科技园区的新雅食品生产基地。严谨的安保、先进的厂区、透明的制作过程、历经半个多世纪的“镇厂之宝”新雅紫铜锅,都令人大饱眼福。

换上白色制服,戴上帽子口罩,穿上特制鞋套,按照食品企业安全卫生要求,每一位参观者从头到脚“全副武装”。先经过智能风淋,再经过严格消毒,通过层层“关卡”,大家终于进入干净恒温的月饼生产车间。

手工月饼车间是新雅厂区的特色,也是当今时代不可或缺的“匠人情怀”的体现。听!“咚、咚、啪”的声音多么有节奏感,这是老师傅在将月饼敲出模具呢。看!他们用两只手兜着饼皮,慢慢将炒制好的馅料包进去,动作是多么的行云流水。

新雅介绍,这些都是制作月饼的老手艺人,他们的技艺在沪上已濒临失传。“20%皮,80%馅,这是我们规定的配比,所以被称赞“皮薄馅丰。”老师傅们笑盈盈地介绍。他们包出的月饼,四周厚薄均匀,没有一只露馅。烘烤出炉后,手工月饼香甜、细腻、唇齿留香。

如果说,手工月饼体现的是匠心,那月饼流水线生产车间就是高效的代表。几台机器有条不紊地运作着,传送带上一只只月饼生坯排列得整整齐齐。圆筒状的生坯压一下,再传进进机器压一下,字迹清晰的月饼就做好了。据介绍,每个生坯105-108克,烘焙后就是100克,分量绝不能少。

而在烘焙扫蛋车间,洋溢着一股浓郁香甜的香气,大小“粉丝”们垂涎欲滴。原来,成百上千只月饼同时烘烤,这情景也是蔚为壮观。工人边烘烤边用刷子扫上蛋液,每只扫上五六遍才能出炉。

参观中,大家发现,厂房采用全进口的风冷式空气净化设备和环境监控设备,24小时监控温度、湿度和空气质量。

而月饼不仅要经过抽检,还得逐一核对信息,并进行二次质量抽检。因此,新雅月饼在仓库环节出问题的概率很低。包装好的月饼还要经过一段观察期,排除漏气现象才能卖出去。

新雅月饼生产的严格和严密,让参观者啧啧称赞:“今天此行,我们看到了新雅全透明的操作过程,质控和食品安全让人放心!”

开明:91 年老字号企业 挑战自我推陈出新

一天的参观活动后,不少家长和子女发自内心的对新雅竖起了大拇指。

消费者周先生从微信上了解到新雅的活动,就报了名。没想到在600多组报名者中,他被幸运地挑中了。“我女儿12岁,特别喜欢烘焙,之前做过蛋糕,但从来没做过月饼,这次能来非常高兴。新雅是沪上知名企业,没想到会搞这样的活动,培养孩子的动手能力,也增进他们对月饼历史的了解。”他说。女儿则表示,今天对新雅工厂的印象深刻,回家准备写一篇作文当作暑假作业:“烘焙车间特别热,工人特别辛苦。”

而带着7岁儿子前来的李先生则说,孩子马上上小学了,希望他能接触社会,就报名参加了活动。“以前连我自己对食品工业也不了解,今天参观后,觉得车间干净整洁。”

新雅的开明,确实有目共睹。91岁的老字号,不仅放下身段,如此“接地气”地组织亲子活动,还始终在传统口味的基础上进行创新,不断推出适合不同年龄段的新口味月饼。比如,活动中送出的“陈年陈皮豆沙月饼”,就是在经典豆沙中加入广东十年陈皮,口感既怀旧又新颖。

一波又一波的推陈出新,新雅创新的勇气,不仅源自背后的自信,更源自开放包容的心态。

