

# 垦荒人为你揭秘苦荞不苦

秋天在路灯旁、枫树下的落叶中可窥见她的到来，这个季节，有人爱喝绿茶，一杯入口的青涩，回味的是林间的香气；有人爱喝红茶，满口润喉的香甜，滋润的是身体的肠胃。

## 茶·苦荞不苦

今天向各位介绍一款特殊的茶，叫苦荞茶。苦荞即苦荞麦，学名鞑靼荞麦（鞑靼，读音dǎdá），别名荞叶七、野兰荞、万年荞、藜麦、鸟麦、花荞。用优质苦荞泡出来的茶纯乔麦香，反之泡出来茶有其他类型香味或异味的均为次品。垦荒人苦荞泡的茶呈黄绿色，也有顾客戏称为啤酒色。虽然取名为苦荞，味道实则香甜。

垦荒人苦荞茶产自四川大凉山，凉山彝族自治州是中国最大的彝族聚居区，位于四川省西南部川滇交界处，是苦荞麦的起源地之一，也是世界苦荞麦资源丰富、种类多样、分布集中、种植广泛、产量领先、品质优良的主产区。境内地貌复杂多样，高山、深谷、平原、盆地、丘陵相互交错。

凉山州具有独特的地理优势和气候条件，气候属于亚热带季风气候区，干湿分明，雨热同期，冬半年日照充足，少雨干燥；夏半年云雨较多，气候凉爽。日温差大，年温差小，年平均气温14~17摄氏度，日照时数2000~2400个小时，年日照辐射总量达120~150千卡/平方厘米，年降雨量1000~1100毫米，无霜期230~306天，病虫害少，海拔2000米以上的高寒地区，远离工业和城镇生活区，大气清新，水质洁净、环境良好，是种植苦荞的理想净土。

## 苦荞沙琪玛·可以吃的糖

垦荒人超市的苦荞茶作为进店必买的明星产品，前台也常有苦荞茶可供品尝，为来往的客人提供一些温暖。除了苦荞茶之外，垦荒人超市的苦荞沙琪玛是老少皆宜的一款点心，选用凉山苦荞粉，与麦芽糖醇（对血糖没有任何影响）合理配比，制成的沙琪玛香酥细软，保持了苦荞原有色泽及清香滋味，也因此成为糖尿病病友们的专属零嘴。

## 苦荞系列·全家福

垦荒人苦荞系列包含苦荞香茶、苦荞沙琪玛外还有苦荞挂面，一款傲娇的面条，用强火煮约一分钟后，可加适量冷水，改用中火5分钟内，保证面条不会糊掉，营养又便捷！



上海垦荒人食品超市

咨询订购热线

400-892-3336

龙漕路店：徐汇区龙漕路46号

富平路店：普陀区富平路343号

中山路店：普陀区中山北路3221号

宝安支路店：虹口区宝安支路36号

国顺东路店：杨浦区国顺东路136号

莘西路店：闵行区莘西南路301号

三泉路店：宝山区三泉路1879号

平型关路店：静安区平型关路451号

北艾路店：浦东新区北艾路1612号

利津路店：浦东新区利津路457号

凌兆路店：浦东新区凌兆路411号

金沙江路店：嘉定区金沙江路3010号



一只月饼一道菜 新奇美味留舌尖

## 第一食品

# 酸菜牛蛙肉月饼，你想吃吗？

### “网红”月饼好评如潮

中秋临近，各式新口味月饼风靡申城月饼市场。在连续两年获得上海电视台《人气美食》栏目南京路、淮海路著名商家鲜肉月饼质量“横向盲评”第一名的上海第一食品，今年隆重推出酸菜牛蛙月饼、鲍鱼鲜肉月饼、焙烧鲜肉月饼，让每一只月饼成为一道美味佳肴。这些颠覆人们传统概念的新口味月饼刚上市，立即引来媒体的关注，获得消费者的好评。央视财经栏目、中新社等中央媒体，上海电视台《人气美食》和全国多地卫视，各大门户网站以及众多传统纸媒都给予了充分介绍。如今，在南京东路食品一店门口，前去尝鲜的消费者排起长队（见图）；而在大众点评里，尝过鲜的网民们更是好评如潮：

鲍鱼鲜肉月饼，口感出手意料不错，身价上去了调制得还蛮适合，海鲜的香气加持！

期待值更大的是牛蛙，肉质都够，尝鲜的速度！

去年网红肉松蛋黄酥月饼，口感大满足！

.....

第一食品今年推出的创新口味月饼，已经被众多媒体及网民封为“网红月饼”。第一食品南京东路旗舰店及下属各门店供不应求，特别是酸菜牛蛙月饼，目前每天限量生产



10000只，一出炉线上线下即被抢购一空。

### 牛蛙手工去骨 鲍鱼整只入馅

被业内称为“完成了一次月饼界的逆袭”的第一食品牛蛙酸菜月饼、鲍鱼鲜肉月饼、焙烧鲜肉月饼，为何受到众多消费者好评如潮？关键是它既保持了第一食品一贯追求的食材地道、做工精良的传统，又针对年轻消费者对口味进行大胆创新。以酸菜牛蛙月饼为例，馅心选用整只牛蛙腿肉，再根据时令特点，搭配定制红油酸菜，使月饼的馅心鲜美中带有丝丝酸甜，给大家的味蕾带来前所未有的体验。值得一提的是，为保证质量，制作时

耗费了5倍于其他月饼的人工，对牛蛙进行手工去骨。这样做出来的月饼，馅心紧致鲜嫩，口感嫩滑爽脆，让消费者仿佛是在品尝一道美味佳肴。

鲍鱼鲜肉月饼，其性价比最高的则是月饼里有一整只鲍鱼。所用的猪肉，则是曾为南极科考船“雪龙号”供货的“膳博士”黑毛土猪肉，再配以白糖、生抽、盐、料酒、麻油、姜汁、黑胡椒等佐料。为使味道醇正，料酒使用了中国经典名酒之一的汾酒，姜末改成姜汁。消费者尝过后，都会这样惊讶：“哇！真的吃到一只小鲍鱼耶！”

焙烧鲜肉月饼中的“焙烧”二字很生僻，它是指扁尖笋顶端最嫩的那部分。焙烧鲜肉月饼就

是用扁尖笋最嫩的那一段配以黑毛猪肉做成馅心的月饼。这个月饼最大特点是入口清脆爽口、回味长久，是追求上海老味道消费者的偏爱。

一只月饼一道菜。除推出上述3个新口味月饼外，第一食品还继续保持去年深受消费者喜爱的开洋萝卜丝月饼、肉松咸蛋黄月饼。其中肉松咸蛋黄月饼的肉松，来自优质长丝太仓肉松，蛋黄取自高邮红心咸蛋。

### 黑毛猪鲜肉月饼价格亲民

除上面几款已成为“网红”的月饼外，今年中秋，第一食品黑毛土猪鲜肉月饼，依然是南京东路旗舰店及各下属门店的主打



品种。

第一食品的黑毛土猪鲜肉月饼，曾连续两年在上海电视台《人气美食》栏目里，由著名美食家对南京路、淮海路上著名商家提供的鲜肉月饼进行“横向盲评”而获得第一名，美食家们评价其馅“鲜嫩而紧致，纯正而有嚼劲”。

今年第一食品鲜肉月饼，馅心所采用的黑毛土猪肉为“膳博士”黑毛土猪。这种黑毛猪，在山里要饲养300天以上，饮的是山泉，吃的是五谷杂粮，肉质鲜美有韧劲。第一食品鲜肉月饼，馅心份量足味道鲜，酥皮既酥又薄层次分明，咬一口，肉香绕齿，回味无穷。今年，第一食品黑毛土猪鲜肉月饼依然是手工制作，现场烘制，而且继续以“工薪价”面向消费者。

**温馨提示：**上述第一食品各类鲜肉月饼，除南京东路旗舰店外，第一食品松江店、梅陇店、大华店，天猫第一食品专营店，南桥百联店、中环百联店，宝山万达店、江桥万达店以及全市400多家喜士多便利店均有售。为方便消费者，自9月20日至10月4日中秋节，南京东路食品一店月饼柜台提前至早上7:00开售。

