

达加马

好吃

南美海鲜铁板烧

文、悠然

汁多味浓弹性足

吃,其实是最实在的一件事了。唇舌一动,就知味道。新近亮相于都市路 5001 号仲盛世界商城 4F32 的达加马,以温馨幽雅的环境,快捷热情的服务,风味独特的口味,适中适宜的价格,博得沪上食客的青睐。升级版烤肉和南美海鲜铁板烧,让许多食客惊喜发现,达加马的口味真不错。

此次达加马升级版经营的理念,是让菜肴适合不同年龄段的食客,将原有的大鱼大肉,改良成更为精细的荤素合理搭配。其特色在于合理的荤素搭配使得口感更佳,在大量的肉类与海鲜之间搭配有绿色爽口的蔬菜如姜汁清炒荷兰豆,口味微甜,让你顿感清脆爽口。奶油培根西兰花,奶香浓郁,咸鲜适中,食客都喜欢。海鲜:铁板烤虾选用新鲜基围虾,腌制后在铁板上以大火烤熟,口感弹性十足,口味鲜香。特色烧烤更诱人,例如特色烤蟹:其选用活河蟹,串在铁杆之上以明火烤熟,烤制时撒上特质调料。口味既有河蟹的原汁原味,又有巴西烤肉的风味,可谓别具一格。“秋刀鱼”产自日本深海,无污染。因其肉质少脂,富含高蛋白而深受食鱼者的青睐。将秋刀鱼洗净后,拌上酒、盐、胡椒等作料进行腌制,将腌制后的秋刀鱼进行烘烤,烤完后的秋刀鱼色泽金黄,形美味鲜,清淡可口。

此次达加马升级版烤肉制作,加强在选料上的特色。烤肉原料全部选用进口美国品牌肉制品,如牛舌、菲利牛排、香肠、培根、牛仔骨等近几十种菜品让你挑选品尝。所有餐品全部现做现送,由餐车送到客人桌上,保证了菜肴的质量与温度。达加马特色在于其烤制品、铁板烧都是现场制作,没有花哨的外表,只有让您感觉实实在在的味蕾享受。

为祝贺开张,达加马特别推出每人118元致喜原价,午市 7.5 折,晚市 8.5 折(双休日、节假日除外),凡来店消费,每位奉送:黄焖鱼翅一盅、银耳燕窝一盅。换口味一定要去达加马。

地址: 闵行都市路 5001 号仲盛世界商城 4F32 (地铁一号线终点莘庄站)
热线:52277657



老刘家苏北菜

好吃

风干咸货煞鲜

文、悠然

年货礼盒热卖

对于众多的上海人来说,过年自制风干菜肴少不了。尽管现在自己动手在家做风干腌制食品的人少了,但老刘家腌制的风干年货,一定会让您多了一种享受和回味。老刘家推出秘制风干咸货外卖,大受欢迎,单位个人预订不断,原因在于自制调料,腌制到位。老刘家风干的草鸡咸肉腊肉依墙而挂,丰裕气派,年味十足。

为满足大家购买苏北家乡特色的风干菜肴, 特别推出了“风干咸货大礼包外卖”。风干咸草鸡、风干咸肉、风干咸鸭、风干咸鱼、烧肉风干咸乌青、白切咸鸡、香莴笋煲咸鸡、咸鱼蒸咸鸡、锅仔咸鸡、梅豆豉蒸咸鸡、黄豆蒸咸鸡、青豆蒸咸鸡、手撕咸鸡等等任你挑选。老刘家厨房特别推荐礼盒中的“咸货肉皮”,肉质糯稠,口味适宜。老刘把在苏北乡村街头的传统原料, 根据苏北菜传统制作的基础上加以创新,调料全部自己调制,反复几道工序,掌握火候技巧,秘制咸货腌制到色味都透明。就说“咸草鸡”吧,特选苏北散养草鸡,经秘制调料腌制过卤,再经风干而成,肉质醇香,口味独特。“风干咸肉”是选用家养黑毛瘦肉型猪肉制作,制作原料和过程都极为考究,采用秘制香料,经腌制、焖烤、风干、过卤而成。除了外卖咸货礼盒年货特受欢迎外,老刘家扬州糕点包子外卖也很受欢迎,喜欢品尝的可得抓紧噢。

连锁地址:(均停车方便)
老刘家苏北农家菜: 密云路 475 号 (近赤峰路) 55887717
老刘家八头土灶: 蒲汇塘路 98 号二楼 54257577 54259787



鸡抱疙瘩 抵用十元
凭本图片消费「老」

冬日午后小坐啜饮

雍廷茶点

任君品尝(八)

文、辛矣



寒风萧瑟,找一家环境优雅的餐厅吃个下午茶、看看街景,应是不错的选择。专做“创意沪粤菜”的雍廷餐厅,既美味时尚,又能保证食品安全。上百种特色茶点琳琅满目,而 8 到 88 元、全场 5.8 折的价格更令人食指大动。

雍廷有些什么美食? 笔者首推“石锅烧汁包”,售价 18 元,5.8 折后为 10 元。烧汁包盛放在石锅中,还未端到眼前,就听到一阵“刺啦啦”的声音。一个个含着烧汁、外脆里嫩的烧汁包,伴着洋葱躺在黑乎乎滚烫烫的石锅,煎熬出神奇的美味食物。未到味先到,听其声、闻其香、看其形、品其味,不亦乐乎!

还有一款“极品腐皮卷”,售价 18 元,5.8 折后为 10 元。这款茶点的外形像极了春卷,腐皮咬在嘴里脆脆麻麻的,汁水浓郁。而一整只虾不经意间露出“真面目”,着实让食客慨叹:“用料十足!”

“金牌虾饺皇”也是一款值得推荐的单品,售价 28 元,5.8 折后为 16 元。秘制饺皮由纯手工打制,晶莹剔透、富有韧性。鲜甜的馅料极大保留了海鲜的鲜味,不加味精等,内馅采用上等南美虾仁加辅料制成。晶莹透薄的水晶皮由内而外、白里透红,入口则软韧透薄,虾鲜 Q 嫩弹牙,味道极其鲜美。

还有一款绝对不能漏的就是“豉汁凤爪”,原价 22 元,5.8 后价 13 元。凤爪一吮就脱骨,淋上点调料,顿时齿颊留香,就连啃骨头也成为一种乐趣。

餐厅地址: 天山路 1111 号上海嘉廷大酒店 5 楼(虹桥天都)
订餐热线:61281117
茶点 8 至 88 元不等,全单 5.8 折
午茶供应时间:11:00——14:00

山鸡戴上了“眼镜”

卫季珍禽场

另有贵妃鸡、绿头鸭等。因为养殖的禽类数量较多,偶尔彼此还得斗一斗。珍禽场还养孔雀,长大后供应给各地的公园。

参观中,见养殖场内有间暗房,这里养的是特别好斗的七彩山鸡,尾巴上的毛特别长。七彩山鸡的习性十分好斗,令饲养人员头疼不已。经过不断摸索,饲养人员终于想出了一条妙计——给山鸡戴上眼镜。眼镜其实就是一片薄薄的塑料片,架在鸡的鼻骨上,遮住了鸡的眼睛,看不到对方,自然就打不起来了,解决了在户外散养的难题,也保证了质量。

在养殖场外的河道上,传来一阵阵嘎嘎的声响,我们看到一大群鸭子正在水里嬉戏,这种绿头野鸭,一旦长大了就会展翅飞翔,这给散养带来一定的难度。为了防止野鸭飞走,饲养员每隔半年就要给鸭子剪短翅膀上的羽毛。

卫季珍禽场是奉贤红艳山鸡孵化专业合作社的三个基地场之一,“申鸡山鸡”如今是奉贤农业一个响当当的品牌。袁红艳董事长说, 养殖产业不仅能丰富市民的餐桌,养殖基地也可成为旅游资源,让在都市生活的人多一个放松心情的好地方。

孙春梅

老恒和

从苕溪到黄浦江

——酱香满申湖

传统的本帮菜讲究“浓油赤酱”,口味和湖州菜相近。湖州有很多老法菜,像红烧头尾、烂糊鳝丝、炒甲鱼上海市民都很喜欢。旅居上海的湖州籍名人像吴昌硕、张静江、陈英士、陈果夫等都推广过湖州菜。吴昌硕每年秋冬都要腌制家乡的青菜,张静江家的“张家红烧肉”和陈果夫家的“红烧鱼肚档”是沪上有名的美食。

好菜还得有好料,湖州自古就有“鱼米之乡”的美誉,深厚的稻米文化使得湖州酿造技艺很高,沪上大户人家经常专门到湖州采办酱品。当时老恒和是湖州最大的酱园,自然成为首选,老恒和的牌子在上海也逐渐响起来。

老恒和的很多传统酿造技艺都有 100 多年历史,酿造品种类很多,有黄酒、料酒、玫瑰醋、玫瑰腐乳、酱菜等等。《湖州市志》记载“老恒和所产酒类素享盛名,尤以陈年黄酒为佳。”现在老恒和的原质黄酒有 150 万坛;用陈年原质酒加天然香辛料做的“原酿”料酒,做菜又香又有营养;玫瑰醋一年只生产一次,用大米在大陶缸里自然发酵,经过 6 个月酿造后还要 3 年以上陈酿;老恒和的玫瑰腐乳曾经是清朝的贡品。可以说每一样都大有来头。

元旦佳节,中味老恒和在大润发、家得利、世纪联华都会有优惠,产品有榨菜、辣椒酱、凤尾鱼、鲜上鲜酱油、草菇老抽等,欢迎前往选购(详情以商场海报为准)。祝大家节日快乐!

2012 年大千美食林

年菜、年夜饭大礼包

团圆夜吃大千年菜、年夜饭,阖家幸福、健康、平安、乐融融
今年在家过个温馨又舒适的团圆夜,让老爸、老妈轻松一下吧!

358 元/套	468 元/套	758 元/套	988 元/套
鲜鱿海鲜卷 凤尾鲜虾卷 孜然牛肉粒 三杯野山鸡 荷叶糯米香菇鸡 庄园滋补老鸡汤 四喜团圆汤 咖喱菊花饼	八宝辣酱 灌汤虾球 蒜辣肉片 黑椒西冷牛排 黑椒牛柳 剁椒大鱼头 香味野猪排 三杯野山鸡 蘑菇西冷牛排 庄园滋补老鸡汤 四喜团圆汤 咖喱菊花饼	五香牛肉、香蜜鹅肝、庄园咸鱼、招财顺风、高邮鸭卷、四喜烤麸 鸿运大黄鱼 秘制小羊排 黑椒香猪排 川味大明虾 庄园滋补老鸡汤 四喜团圆汤 马来咖喱角	美味海蜇、四喜烤麸、高邮鸭卷、庄园咸鱼、绍兴醉鸡、翡翠笋尖、红枣莲心、香蜜鹅肝 美极蒸石斑 蟹粉狮子头 红酒烩牛肉 啤酒焖大雁 热汤龙马奋进*牛气冲天—皇帝大补汤 甜点四喜团圆燕窝汤 点心马来咖喱角 夹心薄饼

便捷、美味、制作用心、品质又放心!

为庆祝2012年春节,订于2011年12月31日至2012年1月2日三天举办 人人有奖 抽奖活动,凡在此三天亲临本公司【天钥桥路666号八万人体育场 大千美食林万体场店】,以全价购买大千年菜/年夜饭的客户,均可参加抽奖。(活动时间:上午11:00-下午17:00)