

周日,天气晴好,在陆家嘴信步闲逛,忽然被一阵浓郁的奶香吸引,又忍不住开始了对这座城市的寻味之路,原来是一家新开张的食品购物商场,阵阵奶香就是“贝尔多爸爸泡芙工房”飘出来的。细看之下,这家泡芙工房和上海我见到过的都不太一样,无论是从装修的风格和灯光设计,都是非常独特新颖的,趁排队购买的同时,意外地发现柜台里面的姑娘小伙子们居然说的是一口流利的日本话,攀谈一下,了解到这家第一食品引进的“贝尔多爸爸泡芙工房”原来是日本原装进口,这样既为顾客提供了完美的

一个人的美食之旅

购物环境,又保证了泡芙口感的纯正优良。

泡芙买好了,索性顺着熙熙攘攘的人流上了二楼电梯,想带点无糖的糕点给患糖尿病的父母尝尝,一圈逛下来,看见不少顾客都在购买“健味美”养生系列产品,我尝了下“健味美”的蝴蝶酥,味道清甜可口,口感酥松,特别适合老年人的口味,仔

细看产品介绍,“健味美”与中医药大学基础医学院联合开发的,我也感觉对这一品牌系列的商品安全特别放心,于是也买了些回去孝敬父母啦。

商场也是不小,几圈逛下来,我肚子也开始抗议了,四处看了下,这个购物商场整体布局还是非常合理,美食小吃就在商场的

三楼,逛累了可以直接上楼休息吃饭,三楼的“NET 味道”时尚网络快餐文化吸引了我,据说她有着独特的标准化“机器大厨”,所烹饪的每一道菜都以“妈妈的味道”为口感标准,我选了个靠窗的座位,静静的看着来往的人群,享受着现代快餐“美味、安全、快速、标准”的饮食氛围和文化的同时,渐渐地回想起我追寻美食之路,从大街小巷到犄角旮旯,这家坐落在浦东张杨路上的第一食品商店给我带来的健康时尚的美食购物体验是深刻而欣喜的,我发现,对这座城市的爱,越来越浓。

第一食品三鑫店品牌故事



老皮埃蒙特的品牌故事

老皮埃蒙特作为一个有125年悠久历史的家族企业,融合了无限的骄傲和热情。

1885年老皮埃蒙特有一个灵感:用“口感润滑的糖果”来制作巧克力的食谱。

从那时起,孩子们,伟大的创始人的子孙们严格遵守原配方,使用大量精选的榛仁。

这是一个精准的选择,并被延伸所有老皮埃蒙特的产品,同时得到了消费者的认可。

如今,老皮埃蒙特品牌闻名意大利,它是质量的象征。它一直没有失去主要的目标:维护传统的味道和最先进的技术。原材料和传统文化专家“糕点师傅”了解到自己的工艺正是来自老皮埃蒙特家庭。

真正的传统,老皮埃蒙特根据消费者的口味已经在发展他们的生产线。以这样的方式使传统范围的巧克力站在新的、精炼和独到的层面上。



唐饼家的品牌故事

重现大唐盛世的糕点工艺巅峰

我们晓得:懂美食者无处不在,只是静静地等候着上品。

上选的料,上好的饼

天然原料,“唐饼家”选用的核果、干果,全部由经验老到的老师傅一颗一颗、不惮其烦地精挑细拣,新鲜健康从这里开始,贯彻到最后将最洁净卫生的产品奉上美食家的手。

纯手工,尊古法,美食的文创产业

“尊古法”可不是要我们食古不化照抄前人留下的食谱,而是要拟想古人从无到有的创作态度——再创作、再进化。

独门原创“鸳鸯蝴蝶酥”“唐三味”“金瓜酥”……为老产品找出新感动的“凤梨酥”“牛轧糖”“桃酥”“蛋黄酥”……“唐饼家”一个品牌一群人,试验再试验,冷静又炙热,一步一步为中国传统点心文化灌注活泼鲜亮的新生命。

美色先行,幸福感在进化

色-香-味的排序自有其道理;“唐饼家”虔诚制饼如同唐人捏塑唐三彩,坯、釉、色、型,一一讲究。您看:完全原食材自然生成的姹紫、嫣红、翠绿、象牙白……盛在碟中,俨然一幅张大千的《牡丹清华图》,淡雅里,掩映着精致的富贵气,那便是美色启人食欲的美丽实践。

美色、香韵、口感、健康内涵,俱上乘

每一口“唐饼家”,都有“旧时王谢堂前燕,飞入寻常百姓家”的升平喜乐;每一口,都让您品尝到制饼人的情长心细。



丰饶 CHICCO D'ORO 的品牌故事

一个古希腊象征富饶的美丽传说,该传说,与一头羊用羊奶哺育襁褓中的宙斯有关,宙斯和山羊玩耍时不小心打破了山羊的一只角,宙斯就因此具有了法术,被施行了法术的这个羊角将会一直装满所有他想要的美味的果实,以后,丰饶角成为品质的象征,代表富饶、幸福、财运、勤劳及谨慎。罗马人认为丰饶角会带给人们源源不断的财富,犹如一条永不停息的河流,连接着幸福及好运。从此以后,这只神奇的角就代表着富裕,也代表着神的礼物……也代表瑞士 CHICCO D'ORO。



火神の肉

1994年,旅日华侨新川正英女士在日本东京浅草仲见世街上销售自家制作的猪肉脯,沿街当场烤炙,香飘数里,并取名为:火神の肉。



2009年,火神の肉来到中国,沿袭着传统的手工现烤现卖的风格,并将更多的口味带给中国的消费者。

打破固有猪肉脯的模式与基础,才能将更多美味获得释放!

火神の肉,对品位的执着,让我们在全世界10000多种配料中挑选出最好的27种,以不同比例,配以麻椒、胡椒等多种香料细心调配,腌制成片肉肉脯,诠释极致的嗜香诱惑。

NET 味道时尚网络快餐



这家“NET 味道”位于浦东八佰伴第一食品商店3楼,就餐面积约300平方米。在其操作间看到,与传统食堂、快餐店操作间不同,这里的操作间空气清新,环境静幽,操作工只需把已按比例配好的各种原材料、佐料放入炒菜机器人的炉膛内,再启动按钮,三五分钟后,一道色香味俱佳的菜肴便新鲜出炉了。

餐厅的机器大厨日均供应菜品50余种,采用自选消费模式,中午就餐高峰,可容纳附近数百名白领和逛商店购物者的就餐需求,人均消费15-20元左右。

NET 味道时尚网络餐厅亮点 1:“好菜妈妈烧,家里的味道——NET 味道”

“妈妈烧出的屋里厢的味道”对我们来说,是一种乡情,一种亲情,一种味觉审美,一种伴随终生,而且要代代相传的家庭情结和文化。“妈妈的味道”不会有味觉疲劳,只因为妈妈烹饪的每道菜首先排除了各种不安全的因素,无论是食材搭配、烹饪手法技巧,烧菜的火候,妈妈总是为孩子为家庭想得最多。

烹饪最高境界,是用心做好每一道菜,然后看着自己爱的人品尝满桌美食,自己却没有要吃的心思。妈妈做完菜,看到全家其乐融融的大快朵颐,应该还没尝到就已经觉得那是甜的吧。

再优秀的厨师做出的菜品都需要及时品鉴方能体会到烹饪者的用心,和妈妈在家为我们烹饪一样,NET 味道确保每道菜品都是现场炒制,并非其他类似快餐店以“冷冻

保存+蒸”的制作工艺来确保的“假新鲜”。

NET 味道的环境如同新家一般的干净整洁,完全不像传统印象中“闹猛油腻”的快餐店。连锁化的管理制度决定了所有NET 味道的门店都按照统一的管理体系进行严格管控。一切按照科学的制度进行管理、检查、考核。

NET 味道使用的标准化“机器大厨”,倡导饮食文化新定义:更安全、更新鲜、更科技、更标准。NET 味道和传统的快餐店不同,所烹饪的每一道菜品都以“妈妈的味道”为口感标准,为每一位客户想得更多、做得更多。

NET 味道时尚网络餐厅亮点 2: 更安全、更新鲜、更科技、更标准

更安全:从原材料安全采购——中央厨房精准切配——中央仓库集中备货——中央物流统一配送——门店标准化烹制——门店按时将新鲜可口的产品交付到客户手中,每一步都严格按照科学的时间、专业的技术,对顾客的食品安全、口味要求进行严格的定义。

更新鲜:我们确保使用当天的原材料食材进行切配烹制,并只有现场烹饪的菜品才会端上您的餐桌,让您免去对食品安全的后顾之忧。

更科技:我们精密分工,降低生产成本,节省生产时间,采用自动化设备代替传统粗放式手工操作,我们确保您在何时何地用餐所体验到的口感都始终如一。

更标准:NET 味道目前在上海有5家门店,从店面设计开始,您所看到的每一件属于NET 味道的东西都是标准化的产物,从食材选购,到仓库配送,到原材料初加工,到称重放料,我们将因人为因素而发生问题的可能性降到最低。