



粥全潮汕沙锅粥 粥全新亮相 推出新菜肴

文 / 悠然

许多老顾客喜欢喝粥全,特别是在炎夏去粥全喝粥,那才叫舒适爽口开胃。为更好地让食客在炎炎夏日喝到好口味的粥全粥,近日,粥全不仅对餐馆的用餐进行了改造,更是推出了让食客喜欢的各式粤式小炒菜肴。不要以为粥全只有粥煮得好,厨房的拿手粤式小炒同样口味出众,许多食客在品粥的同时,对厨房新近推出的粤式新菜肴大加赞赏,边喝粥,边尝佳肴,真是美味无比。

粥全餐馆此次推出的新菜肴有黑椒芦笋炒法国鹅肝、粥全招牌小炒皇、泰汁百花酿油条、黑椒野生菌炒牛仔骨、葡国皇室煮鲈鱼、浓汤鸡煲虾、红酒汁香煎鸡中翅、鲍皇局蛙腿等。俗话说,饭店的功夫在厨房,厨房的关键在厨师。该店的厨师在煮粥上下工夫,更是在炒菜上下工夫。黑椒芦笋炒法国鹅肝是道清香型的菜肴,材料特选鲜嫩上等鹅肝,用料自制,嚼口嫩滑,口味浓郁,鲜汁上口。这道菜的口味与众不同,很受欢迎。浓汤鸡煲虾是道客家风味浓郁的白汤类菜肴,煲仔上桌,浓香扑鼻,经加工后的嫩鸡在秘制汤料里熬煮,鲜汁美味,来者必点。粥全以其原料新鲜,讲究细节,掌握火候和控制水量到位,赢得满堂人气。虽然“膏蟹干贝粥”和“花蟹鲍鱼虾粥”是该店的两款招牌粥,但粥全同时把粤式小炒做得有特色。粥全的熬粥原料货真价实,膏蟹煮得嫣红迷人,膏蟹的鲜味融进白米粥,红白相间,煮得绵香软滑,香甜甘美。鲜美的干贝整粒入口,嫩滑酥软。最值得称道的是该店的所有粥品均不用味精,海鲜粥还不用盐,纯天然食物和口味,所有海鲜可依照个人喜好任意搭配定量,现煮现吃。白天到粥全喝粥,既换口味又养胃,夜宵喝粥,养生又宜人。该店近日新亮相,潮粤精美小炒口味独特,你不妨去尝尝。

厨师推荐:黑椒野生菌炒牛仔骨 粥全招牌小炒皇
特别提醒:粥全潮汕沙锅粥全市仅两家
地址:梅川路 1275 号 A116 座 电话:51621515
蒲汇塘路 98 号四楼 电话:64878517
营业时间:上午 11:00-凌晨 4:00



餐桌上的“钻石” “巢工厂”松露



被法国人奉为“钻石”的松露,与鹅肝、鱼子酱一同被视作食材中的贵族。由于其生长条件尤为苛刻,每年全球产量十分稀少,因此价格不菲。美国厨神茱莉亚·查尔德在《我的法兰西岁月》中写道:“还有装在罐头里的松露,味道那么鲜美,带着麝香和泥土的气息,很快就成了我的心头好。”

意大利与法国的松露猎人仍使用经过训练的猪和猎狗来寻找松露。法国传统的食用方法是用黑松露煎蛋,用黑松露做汁配牛排,在法国和意大利高级餐厅里非常有名。那么怎样挑选松露呢?

1. 黑松露那股穿透力极强的销魂香味是无法掩盖得住的,只要你闻过就一定记得,因此和它搭配的食材都会选取那些能让它独领风骚的,譬如牛肉、鱼类和鹅肝。
 2. 摸:黑松露片应该非常结实、紧凑,入手感很重,不像蘑菇那么松软。
 3. 看:黑松露片像大理石的纹理越是细密清晰的,越是上好货色。
- “巢工厂”品牌野生菌专家提醒,购买松露要去有信誉的商店购买,如医药一店、雷允上(药城、南京西路店)、蔡同德药房、童涵春堂(豫园店、人民路店)、天寿堂国药号、劲松参药店、虹桥友谊、东方商厦、浦东八佰伴、百联又一城、第一食品(五角场店、三鑫店、南桥店)等名店的“巢工厂”专柜。同时上市的野生菌还有“巢工厂”松茸、羊肚菌,可拨打野生菌科普热线:5424-1767 解疑答惑。



继承传统经典 散发时尚魅力

功德林月饼赢得大众垂青

作为苏式月饼的代表,功德林月饼的销量已连续多年呈现两位数增长。就拿眼下来说吧,散装月饼刚刚上市,购买者就已络绎不绝。其中,有什么奥秘呢?

首先,这得益于功德林品牌独特的文化内涵和悠久的历史。作为名传海内外的素食品牌,功德林在人们心中是祥和、顺美的代名词,这一切,恰恰和中秋节团圆幸福的主题相吻合。与此同时,功德林蕴涵的佛教文化,还给人一种深远、平和的情感况味。很多人说,送长辈或是送商业伙伴功德林月饼,对方收到后总是很开心,说自己收到的不仅是可口的食品,更是美好的祝愿,备感欣慰!

其次,功德林的卓尔不群,还体现在经营者对传统的继承和发扬上。这几年,功德林传承经典制作工艺,从原料、配方、制作、物流等几方面入手,确保了桃仁麻蓉、绿茸苔翠、上等五仁、玫瑰细沙、五仁椒盐等经典品种一如既往的好味道。同时,他们还根据食客口味的变化,适时推出了无蔗糖月饼、椰皇金沙月饼等新品种,丰富大众的选择。更难能可贵的是,功德林人始终将工艺提升、原料改良放在心上,通过锲而不舍的尝试,让月饼在他们手中变得更精致、更完美。“功德林苏式月饼饼皮更香、更柔软”、“功德林月饼低糖、低脂、更健康”……这些,都是功德林人不断努力、勇于超越的结果。

目前,功德林麾下的散装净素月饼已经全面上市供应,10多个品种各具特色。其中,桃仁麻蓉果仁丰富,香气馥郁;椒盐百果入口带有椒盐特有的鲜咸,爽口无比;玫瑰细沙以豆沙细腻见长,还有玫瑰露的清香气;椰皇金沙带有淡淡的奶油味,颇具时尚风范……另外,盒装月饼也开始接受预订。

功德林月饼咨询、销售电话:63270218、33100700

洋房中的记忆

上海的西南角,复兴中路与淮海中路交界的梧桐掩映中,有一栋低调而又优雅的花园洋房坐落其中,这便是复兴汇——一家结合了古典与现代的海派餐厅。

复兴汇,其建筑保留了上海花园洋房的原貌。进入餐厅,映入眼帘的是一座清亮的玻璃房,宾客在享受佳肴的同时还可欣赏窗外的风景,前方是主楼,推开玻璃门,老洋房内部典雅怀旧的氛围扑面而来。在二楼餐厅的外部连接着一个大型的花园露台直接通到一楼后院,前后院各立着一棵高大的梧桐树,使其增添了复古的韵味。所谓“老洋房是上海最经典的住宅形式,它成为了上海人心中一个挥之不去的情结。”

露台下,一家三口正在就餐。在一家人期待的眼神中,一道道特色海派菜逐一亮相。香甜可口的外婆红烧肉,香气四溢的响油鳝丝,用印度野生黄鱼配合多种香料秘制而成的焗焗野生大黄鱼,深深诱惑着大家的味蕾。两代人最爱的要属最后上桌的老上海糖糕,晶莹饱满的外形配上甜甜的糖粉,咬上一口糯而不腻,犹如

让人回到了童年时代。

洋房档次高贵,菜价却不昂贵。很多人以为至少人均上千,复兴汇却以其人均 120 至 150 元的高性价比在上海老洋房菜中独树一帜。而且,每逢周末复兴汇推出双休特惠活动,全场 88 折。对于举办朋友聚会,家庭聚餐,生日宴会,商务宴请的宾客简直是再实惠不过了。因此一到周末这里总是高朋满座,服务人员忙得不可开交。

您是否也想在老洋房里,让美味的本帮菜带您一起穿越到老上海的黄金年代呢?只要静静地坐在复兴汇中,用舌尖细细体会,让您的记忆成为永恒。

营业时间
早 11:00 - 晚 10:00

地址
徐汇区复兴中路 1479 号
(近淮海中路路口)

预订电话
6433 6955



舌尖上的有机调味品

俗话说:民以食为天,食以味为先。饮食的关键在于味道,而味道的好坏与调味品的选择密不可分。中华饮食素有“味”是灵魂之说,可见所有传统美食都离不开调味品的调理。如今,我们在挑选调味品时越来越注重其品牌以及产品的安全性,有机调味品的横空出世,完全满足了这种需求。湖西岛,作为有机调味品行业的新秀,以独具的四方认证、手工酿造、中华老字号三大特征,连获本年度三项国际展览会金奖:第六届中国国际有机食品博览会(BioFach China)金奖、第二届中国醋产品与健康展览会金奖、2012 中国北京国际有机食品博览会(FCE 国际有机展)金奖。湖西岛毋庸置疑的“味中上品”特质,让调味品变得更加美味且有机,使我们被各种化学添加剂腐蚀的几乎麻木的舌尖,在味蕾的记忆深处找到了几时的味道和感觉,释放出一抹浓重的传统美味诱惑。

湖西岛手工酿造有机香醋 穿越时间的味道

在吃的法则里,风味重于一切。我们的老祖宗,用一些坛坛罐罐,加上敏锐的直觉,在不断地尝试中寻求着转化的灵感,打造了一个食物的新境界。醋作为“食总管”,在我国已有近三千年的发展历史,《中国医学大典》载:“醋,以江苏镇江为最佳”。湖西岛,与镇江香醋的代表、起源于道光年间的中华老字号企业恒顺醋业结成战略合作伙伴,选用经 102 项农药检测零残留,通过四方有机认证的湖西岛自产有机大米、有机糯米、有机稻壳为原料,采用国家非物质文化遗产固态分层发酵工艺、经三大过程四十多道工序、放陶缸内密封后露天存放生产湖西岛牌手工酿造有机香醋,整个酿造过程均经过中国、日本、欧盟、美国四方的有机认证,无任何化学添加。一滴浓郁的湖西岛有机香醋,浸润博大的中国文化,凝聚劳动人民的智慧,透视

千百年的技艺探索,让舌尖上的那份滋味绵长,回荡着时光的气息。

湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油 凝练岁月的精华

中国的酱油在人类的调味史上可谓独树一帜,它所打造出的风味和对营养的升华令人叹为观止;在数千年间,成就了中国人餐桌上味道的基础,并且形成了一种叫做文化的部分,得以传承。湖西岛继承传统工艺精髓,为调味品注入有机因素,精选经四方认证的有机原豆为原料,采用中华老字号企业恒顺万通酿造工艺,经通风制曲、盐水放酱等工序后置于露天瓦缸内四季发酵生产湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油。露天存放的陈酿经昼夜温差更迭,汲取 365 天日月精华,无任何化学添加。只抽提前两道原汁精华,不做任何添加和勾兑,每斤黄豆仅产出一斤酱油,有效保证了酱油的原汁原味,形成视之色泽赤褐鲜亮、闻之酱香酯香浓郁柔和、品之鲜甜醇厚适口的特级酱油中之上上佳品,使延宕味蕾深处的千年老味道获得了超越现实的新生和升华,满足了追求高品质生活人群的消费需求。



柴米油盐酱醋茶 五味调和百味香

开门七件事,柴米油盐酱醋茶;酸甜苦辣咸,五味调和百味香。与西方“菜生而鲜,食分而餐”的饮食文化相比,中国的菜肴更讲究色、香、味、形、器的圆满合一。而在这一系列的意境追逐中,神奇的“味”字,似乎永远都充满了无限的可能性。中国文化中对于味道的感知和定义,不仅限于我们的舌头和鼻子,还包括中国人的心。湖西岛,用品质继承中华饮食的精致和源远流长,用技艺糅合构成中国美食特有气质的一系列元素,让流传千年的芳香浓郁,呈现出不同于平常的味型和气质,引领食物到达更加美味的境界,锻造出调味品行业高端形象的金字招牌,为舌尖上的调味品呈现出更为纯粹的完美品质。

官方网店: <http://www.cbd5organic.com>