

和記小菜午市平菜

上班一族最爱

十足地道自選商務餐

七十餘款菜肴任君選

名店出品 水準一如既往

让您轻松享受午间美食时光

十餘款冷菜

6元起

四十餘道熱菜

8元起

八道靚湯

8元起

六款主食

10元起

四款冰飲

6元起

周一至周五, 中午11点到下午2点

实行午市平餐的十二家门店是: 松江店、九亭店、打浦路金玉兰店、南丹路徐汇店、新东亚店、七莘路名品店、七宝店、吴中路古美店、闵行颛桥的航天城店、长宁路的长宁店、浦东的孙桥店、普陀的百联中环店, 详细地址可以通过114查询, 记住, 午市平餐的供应时间是每周一至每周五, 中午11点到下午2点, 欢迎上班一族和所有需要解决吃中饭问题的人们光临 (详情请见店内海报)。

天喔食品

天喔食品

一品花禄

至美中秋

中秋良宵, 皓月当空辉映成画, 置身此境中, 唯愿捧出心中最深挚的祝福, 与至友亲朋共享繁华美景。

“至美中秋, 一品心意”, 礼饼世家天喔一品今年如约推出经典广式月饼——天喔一品花禄月饼礼盒, 传承经典、象征美满与团圆的天喔一品月饼将伴您度过又一个佳节。

作为中秋佳节馈赠首选, 花禄月饼礼盒秉承广式月饼悠久传统, 融合呈现双黄豆沙月饼和双黄红莲蓉月饼, 每个品种各两只, 蕴含“成双成对、团圆合美”之意。在秉承选料上乘、皮薄松软、色泽金黄等传统优势的同时, 一品月饼更着力于工艺的创新与细节的完善, 力求将红莲蓉、咸鸭蛋黄等传统元素打造成符合人们当下口味的“点睛之笔”, 由此赋予天喔一品月饼独特的高贵气息和令人难以忘怀的香甜柔润。

这个中秋, 送一盒一品花禄月饼礼盒给亲友, 带去花好月圆, 更带去情意无限。

天喔食品

天喔食品

天喔一品团购热线: 400-8811-300

金湯瑤柱

SCALLOPS

鮑魚醬

鮑魚醬

香港著名品牌醉名厨拥有 30 多年专营鲍鱼的经验, 在香港、澳门拥有 6 家连锁店。醉名厨主营的鲍鱼产地来自中国台湾、韩国、墨西哥、日本、南非、澳大利亚等多个不同国家, 醉名厨集各大名厨及星级食府的专长, 泡制食材, 将美味佳肴重新包装, 令食客省却繁复的烹调程序, 在家中只要按照简单的步骤, 就可以品尝各大名厨的精湛厨艺。

醉名厨唐心风“鲍”之“绝品帝皇”超值礼盒登陆上海市场, 礼盒包括唐心蚝皇鲍、帝皇金汤瑶柱和极上鲍鱼酱, 市场价 398 元, 特惠价 358 元, 团购更优惠, 欢迎读者来电垂询, 电话: 13916501360。

唐心蚝皇鲍:

规格: 盒装 2 只

产地: 中国台湾    净重: 150G

选用上等台湾养殖的鼎级日本绝品鲍鱼, 只只精挑细选, 元宝形的鲍鱼配以秘制蚝皇汁, 带出鲍鱼独有的鲜味, 肉质香滑柔软。拆封即可食用。

帝皇金汤瑶柱

产地: 中国台湾    净重: 410G

选用海味之珍品——日本绝品干贝为主料, 搭配鲜美的鼎级花菇, 经名厨精心调理以老母鸡熬炖而成的美味佳肴。拆封即可食用。

极上鲍鱼酱

产地: 中国台湾    净重: 150G

遵循古法烹调, 选用上等汤汁及独家秘方, 再以老母鸡依传统方法炼制粹取骨髓精华, 煲熬超过八小时的鼎级高汤, 口感鲜香绵滑, 浓而不膩, 可沾、淋、炒、煨……料理调味食用。

唐心风「鲍」来沪

香港醉名厨中秋礼盒

鲍味浓郁 真材实料

你想去斗味吗?

文 / 阿猫

烹饪大师周元昌。周大师以“精致好味”、“充满创意”打造的元昌美食遍布上海, 他主理的廊亦舫和品悦, 菜品都是既叫好又叫座。这家“斗味”是他在世界各地考察后, 为年轻人特别推出的新品牌, 所以无论从菜品还是环境, 包括餐厅的面积和菜单的设计, 都是向白领群体倾斜。不过从现场来看, 还是有不少中老年人吃客结伴而来, 是因为小资的情调不只是受年轻一族的欢迎, 还是菜品的魅力挡不牢呢?

一道天麻鼎味鸭, 必点。原因: 鲜美滋补。选用上海本地的刚头鸭加入了天麻和人参等草本植物, 经过腌、蒸等技法制成。吃完鸭肉记得吃下面的笋干, 被汤汁吸饱的笋干才是绝品也。如果你不喜欢中药入菜的菜肴, 怕有药味干扰, 也可试试此道, 入口绝无药味, 只有满嘴鲜香。另一道酸汤萝卜丝大虾, 当酒逢知己千杯少的时候, 可点此款, 自认为有些开胃、醒酒之功, 而且周大师主理的酸汤萝卜丝系列菜肴, 总是那么令人赞不绝口。还有限期供应的风味特制虾, 色香味俱佳的糖醋寸金骨, 内含好吃的三林塘肉皮的一品全家福……都是不可不尝的美味。

虽然“斗味”的名字霸气十足, 价格却相当小鸟依人, 漂亮的菜单上, 令人雀跃的可不仅仅是好吃又好看的菜品哟!

现在你一定想去斗味了吧!

斗味地址: 上海市闵行区虹井路 288 号乐虹坊商业广场 2 楼

斗味电话: 021-54335297

“六问”可颂坊

一问“添加剂”

有些看上去色泽光鲜的食品, 其实暗藏多种禁止使用或严格限制使用的添加剂。在食品安全问题愈来愈被关注的今天, 可颂坊的面包, 是否有违规使用的添加剂?

答: 可颂坊绝不会违规使用添加剂, 对各种食品工艺流程均严格要求, 从进货渠道、卫检证明、卫生消毒等环节监控均有严格的标准和操作规程。低糖、低油、高纤维是可颂坊主打法式面包的一个最大特色。

二问“洋血统”

“达芬奇家具”“伪意大利服装”事件被陆续曝光后, 很多消费者对“傍洋品牌欺骗顾客”的现象十分警惕。可颂坊是否如其宣传的一样, 具有真正的“法国血统”?

答: 可颂坊品牌始创于法国的里维埃拉(Riviera)。法式面包均使用法国配方及工艺, 可以说是具有原汁原味的“法国血统”。主要原料多来源于法国及欧洲国家, 如鲜奶油使用法国鼎级品牌“总统牌 PRESIDENT”、黄油采购自品质优质的西欧产区: 荷兰-“皇家”自然发酵黄油(Lactic Butter), 富含 ω-3 脂肪酸, 巧克力则是来自比利时的知名品牌“贝可拉”等。

三问“翻贴标”

给食品重新贴标签, 人为延长保质期, 这一现象在食品行业亦有发生。可颂坊如何做到杜绝这类现象?

答: 公司有严格的产品报废流程, 在规定的保质期到期后, 门店将报废产品进行破坏销毁(如泡水、撕成两半等)。目前, 公司已装有监控门店报废产品系统, 总部管理人员可以在线监督或随时调取录像抽检。

四问“新鲜度”

面包行业竞争日趋激烈, 很多面包店都推出外送, 甚至网上订单业务, 可颂坊也在这方

面积积极拓展。那么, 如何保证面包新鲜度, 及保证面包运送中不变质?

答: 可颂坊所有点餐产品均为新鲜当日生产, 其中焗饭、焗面、饮料等产品现点现做。并且, 专业的物流配送公司、可靠的配送箱支持整个配送系统, 整个配送的路途时间不超过 40 分钟。门店实行你点我烤, 顾客预约订货, 在约定的时间前烤出选购的产品, 做到第一时间让顾客尝到新鲜出炉的美食、面包。

五问“圈钱说”

不少食品企业为“圈钱”, 通过大量加盟店扩大经营规模, 牺牲的往往是产品质量。可颂坊除了直营店, 是否有加盟店? 如有, 如何保证面包质量不受影响?

答: 每个“可颂人”都希望让更多的人吃到好的法式面包。公司的经营理念是“不做最大的, 只做更好的”。门店的急速扩张必然导致人员不足、培训不到位、战线太长, 顾此失彼。20 年的直营坚持、循序渐进的拓展, 铸就了可颂坊的法式面包美食文化的企业名片。

目前, 可颂坊上海、深圳、南京、杭州全是直营门店。

六问“口味乱”

不少“前店后工厂”的食品连锁企业的产品口味常参差不齐, 杂乱无章。可颂坊在全国各地有上百家门店, 如何保证这么多门店的面包原料如一、口味如一、品质如一、文化如一? 有什么“独门秘籍”?

答: 公司早在 20 年前就开始使用近年才在欧美、日本等烘焙业日趋盛行的速冻技术。所有面包均在中央工厂完成包装成箱后送到门店, 由门店的烘焙师傅完成解冻、装饰加工、烘烤等最后工序。只有这样, 全国的门店才可以在最大程度上保持产品营养、口味、卫生度的统一性, 这也是可颂坊的企业核心竞争力。