

上海大饭堂:
“阿拉屋里厢”餐厅虹口、花木2新店金秋迎客

文／丁汀方歆



▲ 虹口店大堂



▲ 花木店门面效果图

金秋9月,“上海大饭堂”逆市上扬,直面餐饮业颓势,以连开2店的“双响炮”,给秋凉的食客带来了新的口福。至此“上海大饭堂”在申城已拥有8家直营连锁店。

据了解,上海大饭堂2家新店分别坐落在虹口区四平路和浦东花木地区人流稠密区。气派的新店不再是老店的重复:1500平方米、2个层面的虹口店以“大扇面”的开阔视野博得食客纷纷抢坐靠窗雅座;人们惊喜地发现,被誉为“阿拉屋里厢餐厅”的“大饭堂”变得更洋气、更优雅了。华灯初上,大块面落地玻璃外车水马龙,璀璨霓虹,尽收眼底。可置15桌的宴会厅设有液晶电视、音响、投影仪等适合团队聚餐的先进设备。12间包房宽敞舒适,店主介绍说:“我们的就餐空间舒适度,可以说在周边2公里内少见!”虹口店不仅在环境上更胜一筹,还俨然成为“大饭堂”高科技升级换代的一个试点——包房用餐启用时下流行的iPad点菜。

笔记本似的电子屏幕上显示出各个菜系的菜单及图片、价格,菜图清晰鲜艳,直观诱人,轻触屏幕,图片犹如书页一般翻过。食

客这边点击“确定”,那边信息就同时传到厨房和收银台。有人感慨:“这么洋气的餐厅,无论请客户、亲友吃饭都很有面子。”

花木店是“大饭堂”系列在浦东的第二家店。浓郁的欧美乡村风格,雕塑立面大气磅礴;店堂内鸟语花香,8间包房可满足不同宴请需求,全面提升就餐体验。试营半月,人气颇旺。又一次证明了业主“企业标准高于行业标准”与时俱进的先见之明。

2家新店虽然焕然一新,但菜式、价位却一如既往,原五星级酒店的总厨精英团队精心掌厨,冷菜3元起,热菜9元起,午市仍有免费自助水果吧和各类甜品,不愧是“阿拉屋里厢”的餐厅。对此,业主一贯谦和大气:“城市迅速发展,不少城市新贵‘鸭梨山大’,而午餐却不是盒饭就是三明治,毫无美食的幸福指数可言。我们有这个社会责任,用厨艺人的职业操守,做出精致好吃、价格实惠的饭菜,让美食为生活加油添彩!”

新店当有好的新菜,今特荐5款,以飨食客:

【三十年代熏鱼】冷菜热吃,别具风味;

外脆里嫩,酱香扑鼻,犹如回到老外婆过年时做的味道。

【孜然羊棒】烤羊棒分量十足,慢火烤得鲜嫩欲滴,浓香扑鼻,久久飘逸出浓郁醇厚的香气。

【金华火腿天目笋干】金华火腿肥润瘦香,天目笋干鲜醇悠然,慢火的“蒸功夫”将它们交融成独特的咸鲜香气,着实令人馋涎欲滴。

【秘制酱油虾】上海人餐桌上的经典菜。基围虾壳与虾肉的缝隙里充满了酱香,虾肉鲜甜饱满、虾壳鲜嫩酥脆!

【一煲香】时令人气菜,敦厚的红烧肉,酥烂入味的凤爪和鲜香的笋干集于一煲,热气腾腾,一煲上桌,满屋飘香。

窃想,在市民餐饮消费日趋理性的今天,“大饭堂”始终坚持“大厨、小菜、大饭堂”的经营理念,从2009年成功开出天钥桥路首店,到今天8家门店家家火爆的事实来看,“上海大饭堂”业主对餐饮市场超凡的阅读能力已可见一斑。

【虹口店惠客】9月14日至9月21日,

凡来店消费满百元以上(不累计),凭本文即赠30元自制面包礼券。

上海大饭堂一览

1. 徐家汇店:天钥桥路220号(近辛耕路)电话:021-54061017

2. 大华店:华灵路685号(近大华三路)泊车无忧,地铁7号线大华三路站下。电话:021-32050757/66371683

3. 光大店:康健路28号(钦州路口)电话:021-34605297

4. 浦东碧云店:金桥地区浙桥路200号(近杨高中路、金新路。大容量免费泊车)电话:021-20250179、20250197

5. 宜川店:宜川路310号(近延长西路)电话:021-36328717/36329397

6. 江桥店:嘉怡路333号3号楼2F电话:021-69006277

7. 浦东花木店:浦建路1207号(近锦绣路)电话:021-50496580

8. 虹口店:四平路216号新能源大厦(临平北路口)电话:021-58627878、55887979

小花牛酒店

外脆内嫩口感香
椒盐蛇肉名气响



文／悠然

小花牛酒店开了好多年了,人气很旺,生意一直不错。食客评价最好吃的就是该店的招牌菜“椒盐大王蛇”。上海小花牛酒店以本帮菜为代表,荟萃了苏、浙、粤、川菜等风味特色,色香味俱佳。每天爆满,晚上打烊了还有客人进店。

其实小花牛生意好是有道理的。首先是店家菜肴滋味好,其次是价格实惠不花哨。除了主打招牌之外,店里供应的菜品种多,也很火。椒盐大王蛇是本店最大特色,营业八年之久,新老客人络绎不绝。椒盐大王蛇的烹饪到位,口感特别棒,脆香肉质嚼在嘴里,口感劲劲刚刚好,鲜香得不得了,怪不得名气这么响。特别推荐的是“蛇肉打边炉”。酸菜鱼锅底超级好吃,蛇肉越煮越嫩越入味。炸得脆脆的外皮,肉很嫩。汤料也微甜浓稠,非常好吃。其次,鱼类的汤或者鱼头锅火锅味道也不错。还有烤羊排也很有特色,羊排口感纯正。“乡村小公鸡”是该店的特色菜,该菜特别选用农家山上散养小公鸡,整只鸡约重2-3斤,采用现点现杀,厨房用农家土灶烧法,小火慢炖,口感绝对入味、肉质紧又有嚼劲。除此之外,酒店还有烧得非常好吃的特色菜:如馋嘴蛙、黑椒牛仔粒、麻辣海鲜片、水墨墨鱼、酸汤肥牛等。酒家特选食客喜欢的家常菜精心烹饪,价格实惠,吃出品位,消费满意。还有一道招牌红烧肉,其选用传统的浓油赤酱做法,口味浓香微甜,食客无不称道。

小花牛酒店环境优雅舒适,是招待朋友、宴请宾客及家庭聚会不错的选择。现新推新品火锅,各式手工打丸配有18种自选调料,小锅捞涮,其味无穷。该火锅采用清汤甲鱼、排骨萝卜、酸菜鱼头锅等,九种锅底可任你挑选,喜欢“捞涮”的食客不妨前往品尝。主料主菜有:秘制牛肉、鼎级热气羊肉、花蟹、草虾、手打鱼滑等百余个品种任意挑选,小花牛火锅汇集潮州打边炉及川式等各种风味特色,给您各种新奇的味蕾体验。

小花牛酒店曾荣获了“2011年度品牌餐厅重点推荐”的荣誉称号。这个称号可不是口碑的象征。

推荐菜:椒盐大王蛇、蛇肉打边炉、水煮牛肉

地址:黄浦区丽园路1030号(近徐家江路)

预定:63054822(免费停车)



天喔食品
TIANWOW FOODS

一品赏悦
一品不落凡俗的惊艳

临近农历八月十五,若遇晴好之夜,常能一仰头就看到大如银盘的熠熠明月高挂中天,那一刻可谓惊艳异常!天上的一轮惊艳带来人间赏心悦目,礼饼世家天喔一品今年全新推出的天喔一品赏悦月饼礼盒,同样以精彩纷呈的中秋月饼与世人共赏不落凡俗的惊艳之美!

一说到“莲蓉”、“豆沙”,您肯定马上想到传统广式月饼,如今天喔一品对广式月饼进行了大胆的创新与丰富,将巧克力月饼的绵密丝滑、金丝椰蓉月饼的柔润甜蜜、玉米马蹄月饼的清新爽脆以及普洱茶蔓越莓月饼的酸爽厚重交叠呈现,犹如一曲回旋于舌尖之上的乐音,令人沉醉。一品再品,以普洱茶蔓越莓月饼为例,其大胆选用普洱茶、蔓越莓作原料,带来了厚重与酸爽的激情碰撞,可谓恰到好处、惊艳无比!

带上一盒天喔一品赏悦月饼礼盒,与家人、朋友共赏这份不落凡俗的惊艳,让这个中秋佳节闪耀生辉!



天喔食品
TIANWOW FOODS
好品质·选天喔

天喔一品团购热线: 400-8811-300

天喔食品(美国)有限公司出品 天喔食品(美国)有限公司出品



棒捶岛海参：什么是纯淡干海参？为什么要纯淡干海参？

一 什么是纯淡干海参(刺参)?

1)闻:味道清新,淡淡海藻味道,无杂味道。

2)摸:外表清爽,刺坚硬,扎手。

3)扳:手拿海参两端,用力弯,扳不动,坚硬!

4)咬:用牙齿用力咬,石头般坚硬,无任何深凹牙痕迹

5)(发好后海参重量)除以(发前干海参重量)大于等于15

真正纯淡干海参具备上述5大要素!缺一不可,健康是自己的,所谓病从口入,马虎不得!

提示:1) 建议干海参一定自己发,避免代加工放药水泡大海参体积!!! 2)一定要看纯淡干检测报告!

二 为什么要纯淡干海参?

1)纯淡干海参加工过程无添加物,加工过程简单,锁住海参营养,真正健康,放心食品!真正五星级品质!

2)非纯淡干海参加工过程繁琐,如有添加物,加工过程必须要浸泡,会流失海参的大部分营养,梅雨季节甚至无保质期,大量盐,糖的添加,使海参重量加重,价格诱惑力强!

三 棒捶岛海参

1)棒捶岛海参专注海参30年,海参行业的领导者,“工程师”!所有干海参均保证统一品质纯淡干海参!

2)国家刺参原种场,纯种,纯种!纯种即营养更丰富! 外来参种大量入侵,野生原种海参(刺参)的种苗已经濒临灭绝的境地,棒捶岛承担了保护种苗的艰巨任务!

3)棒捶岛海参出自国家海参自然保护区,鸟岛-大连蛋坨子岛,国家一级保护鸟类东方白鹤,国家二级保护鸟类白鹭海鸬鹚等十万小鸟栖息在此!

棒捶岛!放心!安心!问心无愧!

棒捶岛!棒体格!棒海参!

棒捶岛海参上海旗舰店:

免费教鉴别海参热线电话:021-32160622

来电免费教鉴别海参地址:长宁路1283号

www.bangchuidao88.com