

雍廷沪粤菜 三店同庆全单 7.8 折



自上次单位搞活动在雍廷,从此以后就喜欢上了这家餐厅,同事对她家的评价是:请客体面,货真价实,好吃不贵。近日雍廷三店同庆

新店开张全单 7.8 折(含酒水饮料、河海鲜,特价菜、套餐除外)的超值活动(截至 1 月 15 日),天鹅酥、官府浓汤真菌、雪菜家烧黄鱼、外婆红烧肉、咸鱼毛豆小素鸡和一品风沙加州龙虾等都是大家公认的招牌菜每次的必点。这次一道色香味俱全的芙蓉富贵鱼让所有人赞不绝口,桂鱼的做法里当数这道最经典,原本鲜美的桂鱼切片辅以加入高汤嫩滑的炖蛋打底,再配上西芹、木耳和时令水果,鲜香嫩滑恰如其分,如果带上家人这可是一道老少皆宜,让你能顾及周全的好菜。如果你是商务宴请,鱼翅和辽参必不可少,雍廷的黄焖鱼翅特价 78 元/位,汤底香浓底料十足带配上货真价实的鱼翅,鲍汁扣辽参特价 98 元/位同样美味超值。除此以外,雍廷地道的港式茶点是另一吸引人的特色,港式茶点全单 5.8 折(周六日 6.8 折),中午约上三五亲朋好友品尝一顿正宗精致的港式午茶当是犒劳一下也是相当不错的。

从集沪粤菜精华的菜品到港式点心,既适合商务宴请又适合亲朋小聚,既货真价实又体面实惠在上海这样的餐厅很难得,年夜饭 1280 元起现已火热预订中,爱吃、懂吃必来雍廷!

雍廷餐厅(虹桥店)

长宁区天山路 1111 号虹桥天都 5F(近遵义路),
订餐热线:61281117 轨交 2 号线娄山关路 2 号出口

雍廷餐厅(虹梅店)

闵行区虹梅路 2975 号嘉廷酒店 2F(近吴中路)
订餐热线:61271117

雍廷餐厅(广场店)

黄浦区新闻路 126 号嘉廷酒店 1F(近长沙路),
订餐热线:61371117 地铁 1 号线新闻路 1 号出口

爱吃玉米的看过来

文 / 可苗

玉米含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素、微量元素、纤维素及多糖等营养成分,可能就因此,一谈起玉米,好像其原来扮演的主食角色在大部分人的脑海中渐渐被替换成了一种好吃的、营养的食品,当然在爱美人士的眼中,玉米又是一种美味形象。



仔细观察发现身边爱吃玉米的人还真不少,尤其是对玉米棒的钟爱,单位的午饭或下午茶时间,经常有自带玉米棒啃得香又欢的同事。乘坐地铁和公交,也会发现站(坐)在隔壁的那位,车门刚关上,即笃定地从包包里掏出根玉米棒旁若无人地吃起来。虽有时会介意,但却没办法不关注,总是在冷眼旁观之余,暗暗的咽口水……其实任何食物要做得美味,基础在食材。玉米也是如此,老和嫩的程度,糯或硬的口感,这和品种、收割时间都有关系。如果无法把握或者不擅挑选的人,建议可以选择真空或者速冻包装的品牌玉米,小农夫品牌玉米系列就是此间的行家,从 1998 年就开始从事玉米棒的生产加工。糯、甜、香是“小农夫”玉米的特色,稳定的玉米口感是“小农夫”畅销的保证,这都来源于玉米农夫们多年的种植经验、悉心培育以及种植基地建设的不断完善。

看到此,不禁有人会问,那玉米棒的最佳食用方法是啥呢?大致可归结为蒸、煮、烤、煲四类。煲,就是煲汤,最著名莫过于那道玉米排骨汤了,首先是好吃、其次是好做,最后是营养,是一道家里都能做得出色的美味养生汤,所以知名度很高。而蒸和煮是最能体现玉米原味的做法,也是令玉米营养更易让人体吸收的方式。以“小农夫”速冻玉米棒为例,蒸、煮前最好先从冰箱中取出,高火蒸十五分钟,或水煮约十二分钟左右,看到玉米籽粒略有开花就可以啦,如果喜欢喝玉米汤的,可以选择水煮的方式。如想换种口味,可选择烤的,先在玉米棒上涂上黄油,用锡纸包实后放入烤箱,约 15~20 分钟就完成了,香气扑鼻,好吃!

“小农夫”玉米棒

购买地址:长宁区新渔东路 300 号

订购热线:021-32502935

老品牌焕发新光彩

——“龙门牌”大西洋章鱼、墨鱼刺身首次亮相上海



随着国内经济的快速发展以及人们生活水平的日益提高,上海水产(集团)总公司所属的上海蒂尔远洋渔业有限公司今年将捕自西非大西洋摩洛哥海域的章鱼、墨鱼等头足类产品运回国内,并首次加工成“龙门牌”高端系列刺身产品投放上海等国内市场。



为了保证产品质量,上海蒂尔公司在将原料运回国内后,不惜重金完全按照国际生鱼片加工标准加工。保证每一条原料鱼都是通过自然解冻而非浸水解冻,而且各个清洗环节均用纯净水进行清洗。最为关键的是,为保证产品的原有品质,在整个加工过程中绝不添加任何添加剂。



上海蒂尔公司推出的“龙门牌”高端系列刺身系列有章鱼、墨鱼生食片、生食条、章鱼段、墨鱼丝、墨鱼板等多个品种。目前,该系列产品已在家乐福等超市柜台上市销售。同时,上海蒂尔公司还推出了多款产品保鲜礼盒,以供消费者选购。

上海蒂尔远洋渔业有限公司
地址:上海市共青路 430 号
联系电话:021-65689015

13917461921

礼盒包装 A 套餐——1000 元/份			
序号	品名	数量	备注
1	墨鱼切片	2 盒	160g/盒
2	墨鱼生食条	2 盒	160g/盒
3	墨鱼板	2 枚	600~800g
4	章鱼切片	2 盒	160g/盒
5	章鱼段	1 包	500g/包
6	调料	1 套	

礼盒包装 B 套餐——800 元/份			
序号	品名	数量	备注
1	墨鱼切片	2 盒	160g/盒
2	墨鱼生食条	2 盒	160g/盒
3	墨鱼板	1 枚	300~400g
4	章鱼切片	2 盒	160g/盒
5	章鱼丝	1 包	500g/包
6	调料	1 套	

礼盒包装 C 套餐——600 元/份			
序号	品名	数量	备注
1	墨鱼切片	2 盒	160g/盒
2	墨鱼生食条	2 盒	160g/盒
3	章鱼切片	2 盒	160g/盒
4	章鱼头	1 包	500g/包
5	调料	1 套	

春节要到了,不少家庭的大厨开始为年夜饭作起了准备。每年除夕的这顿怕是一年中丰盛也是最幸福的美味了。不过,这年夜饭的丰盛来之不易,现在不像以前,大鱼大肉全鸡全鸭摆个圆台面就是最好的了,不少家庭大厨已经为每天吃啥绞尽脑汁翻花头,这个年夜饭可是一年家庭餐桌的汇总,岂可马虎。如果没有足够时间去采购,或者为菜式花样头痛,建议选择一套半成品年夜饭,然后再加上几个家里年夜饭必吃的拿手菜,如水笋烧肉、糖醋小排等等,万事俱备,就可轻松等待除夕夜的到来啦!

本期推荐:“猪状元”年夜饭大礼包

“猪状元”的农家猪肉都是来自于自己南汇农场自繁、自育、自养的国家保护土种母猪——梅山黑猪的后代。在品牌创始人“养猪状元”高岐山的精心培育和养殖下,这猪肉的口感和肉质都非同凡响。据老吃客讲,这猪肉一烧,满屋肉香,那久违的猪肉香令人食指大动,入口难忘。为迎接春节的来临,“猪状元”也为爱吃肉的食客带来了迎新春大优惠,让你今年的除夕夜餐桌更美味、更方便。

产品热荐:

猪状元半制成品礼盒 原价:398 元 优惠价:360 元

冷菜:香鸡、酱香鸭、猪舌、酱汁肉
热菜:水晶虾仁、咕咾肉、鱼香肉丝、特色鱼面筋、黑椒牛仔骨、灌汤虾球、大肠煲
汤:全家福 点心:荠菜虾仁春卷、八宝饭
猪状元土猪礼盒 原价:398 元 优惠价:358 元

大排(450g/盒)、小排(450g/盒)、方肉(450g/盒)、带皮后腿(450g/盒)、带皮夹心(450g/盒)、带皮蹄膀(1 只/袋)、精肉(450g/盒)、精肚(450g/盒)

订购热线:62173974、13916501360

上海地区免费配送,新鲜保证,货到付款。



畅享新年,乐享天喔

——送金送银红运来 礼到福到天喔到

团购热线: (021)-61923111
天喔食品(集团)有限公司荣誉出品

新春佳节,走亲访友,一份天喔年货能体现尊崇与体面;喜庆红的精致包装、精选的热门干果佳品让人感受到您诚挚的新春祝愿,不论是一道慢慢品尝盐焗腰果、杏仁、松子,还是轻敲开手剥小核桃,夏威夷果的外壳享受内在的醇厚甘美,都能让人忘却这一整年的风尘,而只留下时光雕刻的美好回忆;当你想去探望昔日好友,也不妨带上一份天喔年货礼包,和他在风味别具的干果中追忆纯真年代;当你怀念成长中给予你莫大帮助的师长、乡邻时,也顺道带上一份天喔年货礼包,以颗颗饱满的坚果回馈每一颗淳朴、美好的心。

2013 年新春佳节的脚步渐行渐近,在雪花纷飞的美好季节里,带上一份天喔年货,与家人与亲朋共享新春的温暖祝福与美好祝愿。

中国驰名商标
好品质 活天喔