

苏州采芝斋糖果产品介绍



明《吴门表隐》有:“谢家糖,俗称粽子糖,在洙泗巷口,明末谢云山创始。”清,同治九年,苏州采芝斋第一代店主金荫芝,在观前街 72 号门口摆摊,恢复生产谢家糖、粽子糖,并在此基础上发展出了苏式糖果。清,光绪十年,苏州采芝斋糖果店在观前街 72 号正式开业,专营糖果、炒货、蜜饯等苏帮食品。各类糖果均佐以瓜仁、松仁、桃仁、学生仁、芝麻仁、南枣、桂圆等珍贵并富有药理作用的果品、果料为辅料,产品讲究营养,精工细作,色香味形均有独特之处。苏州采芝斋生产的糖果,品质繁

多,门类齐全,已成为我国糖果行业的魁首而闻名于世,至今企业档案保存着 120 多种产品的配方、工艺资料。苏式糖果的主要特点是选料讲究、工艺独特、食用安全、营养丰富,以其工艺特性大致可分为:脆性糖类、软性糖类、砂性糖类、特性糖类等四种。

苏式糖果营养丰富,且风味独特。脆性糖类,色泽金黄,造型美观,透明坚实,松脆香甜,晶莹夺目,鲜肥适口,齿嚼食用更为可口。软性糖类,色泽鲜艳,透明度高,食不粘牙,肥润柔软,余香绕口。砂性糖类,色彩洁白,颗粒大小均匀,互不粘连,保持原有果料状,口味清香甜美,肥而不腻,风味隽永,表面略带光亮。特性糖类,色泽鲜艳,入口香味浓郁,甜糯肥香。采芝斋苏式糖果,选料讲究,采用天然植物果脯料,据《本草纲目》记载,它所使用的果脯是药食同源的食品。并且,在生产中不采用化学合成的添加剂,工艺独特,食用安全可靠。

例如苏州采芝斋生产的苏式糖果与西式糖果的制作工艺有着本质的区别,采芝斋的脆性类苏式糖果是在熬煮过程中自然形成金黄色泽和焦糖香味,不需要添加任何色素和香料。只采用常压熬糖的制作工艺,熬煮后的糖浆流动性大,透明度高,可以与加入的果料融合一体,均匀分布,透明地呈现所用的果料。

- 热线电话:0512-67276198、65223388
- 网购:shop34802010.taobao.com
- 地址:苏州市观前街 91 号

金色年华 工作宴请有讲究

春节将至,不管是领导要求,还是自己需要,借着节日机会宴请客户已成为职场中的“家常便饭”。请客本就不是学问,工作宴请那可更有技术含量了。这里教您几招,保证受用:

金色技巧 1——“看人下菜”
操作核心:“洋人吃土菜·土人吃洋菜”

一年吃惯了西式大餐,洋派惯了的客户,那你请他吃点儿传统有特色的菜才有新意;而对于较少出外用餐、吃惯家常菜的人,你不妨选一些够气派够洋气的地方请客更显诚意。换位思考工作佳、错位请客效果好嘛。

金色技巧 2——“打好埋伏”
操作核心:“以客为尊·提前预约”

春节前后,大家公事私事都较多,抽时间吃饭也不容易。无论是以公司名义组织的郑重宴请,还是以个人名义组织的小规模聚会,都需要提前 3 到 7 天告知,好让双方都有时间准备准备。

金色技巧 3——“摆正位置”
操作核心:“与人方便·自己方便”

春节前后人多、车多。所以你请客的地点,离客户的公司或住所是远还是近?有没有足够车位?停车是否方便等,都需要考虑好。请客是为了热络感情,不能让让客



户因为出门吃饭而心里添“堵”啊。

金色技巧 4——“营养又适度”
操作核心:“酒要养人·话要到位”

工作宴请可是个力气活。因为除了吃饭,该喝的酒要喝,该说的话要说。无论喝酒还是聊天,餐桌上都要讲个营养和适度。不“营养”的对话乏味,不“适度”的酒伤身。这时,不妨来一瓶口感香醇的金色年华,不仅滋养丰富,度数也适中。大家提箸举杯、谈笑风生间,开心又到位,预祝新一年的合作顺风顺水。
(金色年华酒精度:13.5%vol)

换换好水 过新年

四大功能九大系统全新水机上市

越来越多的人已经认识到长期饮用纯净水对人体健康不是很均衡。虽然政府大力改造管道保护水资源,但管道老化和水箱用水会造成杂质及重金属超标,水保鲜氯气超标,诸多原因造成直饮水不达标。为改善市民的饮用水健康,本报活动部携手上海纳福生物科技发展有限公司提供最新一款能量活化水机,它是目前市场上最高级别的家用能量水处理设备。该产品具有四大特点:净化、矿化、活化、磁化。九大系统:1、高品质 PP 纤维过滤棉芯;2、美国原装进口 KDF(铜锌合金+精密活性炭滤芯);3、离子交换树脂滤芯;4、麦饭石滤芯;5、负离子滤芯;6、BIO 负电位高能量滤芯;7、UF 中空纤维超滤膜;8、专用载银微晶炭;9、强力磁化系统。

本产品原价为 2980 元,现特惠价为 2500 元。凡符合以下任何一条即可享受补贴价:

《新民晚报》读者俱乐部会员;

曾订阅过《新民晚报》三年的读者;

凡年满 60 周岁的读者。

温馨提示:原使用纳福生物水机的客户,购买此款水机均可享受以旧换新价 1000 元。

《新民晚报》活动专刊部

上海纳福生物科技发展有限公司

公司地址:曹杨路 1258 弄 36 号

订购热线:021-62105999、15002166678

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。既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”高端头足类刺身系列有章鱼、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。

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	墨鱼丝	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	黑鱼头	1 包	500g/包
5	调料	1 套	

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

上海大宁国际茶城掠影

大宁国际茶城位于上海闸北区交通枢纽和商业中心,大门正对着共和新路、洛川中路和老沪太路金三角口。著名休闲绿化地、建有辛亥革命元勋宋教仁陵墓的闸北公园,即和大宁国际茶城隔共和新路相望,热门繁华的大宁商业区也只隔着一条马路。茶城建筑面积 4 万平方米,有四层主楼和配套仓储、停车场、餐厅、商务办公楼一应俱全。主楼一至三层为茶叶专业市场,现入驻 600 多家商户,分别经营全国各地名特优茶叶、品牌茶具、高档茶工艺品。四楼为商务办公区,辟有茶艺馆、茶叶审评室、质量检测室、书法展览厅和茶文化历史博览走廊,以及屋顶花园。

“六大中心” 服务全面
茶城具有强大的集聚和辐射功能,目前已形成并进一步建设打造六大服务中心。

交易中心——茶城不仅供应全国各地的茶叶,而且还有英国、印度、斯里兰卡、日本等国的茶叶,可通过柜台交易、网上交易和拍卖形式成交。

采购中心——茶城采购人员经常深入各茶叶产地区采购,同时吸引国内外茶叶经销商到“茶城”采购。

服务中心——茶城专门配有各种茶叶检测设备,并聘请一批茶叶专家,为进场的茶叶测定各种指标数据和等级。

推广中心——随着品牌时代的到来,各类茶叶品牌纷纷走向市场。茶城将构筑品牌平台,为各种茶叶品牌进行推介。

物流中心——茶城专设保鲜仓库,目前已有 2000 平方米,今后可达 8000 平方米,将与其他物流公司合作,有专业队伍负责运输。



茶文化交流中心——茶城有开阔的展厅和多间茶艺室,成为 365 天永不落幕的茶文化交流平台。

打造品牌 提升品质
让消费者喝上品牌茶、放心茶、健康茶是上海大宁国际茶城经营理念。茶城一流硬件加上现代化管理系统,为全国各地名、特优茶叶进驻茶城营销创造有利条件。现进驻茶城经营户名牌茶叶、茶具占总数 50% 以上。茶城在总体设计上,注意凸显茶文化内涵,茶叶、茶具、书画、古乐器、雕刻、茶艺表演融为一体。茶城在茶文化兴市策略实施基础上,正着力拓宽茶文化与都市旅游相结合的新思路,让沪上和各地宾客近悦远来,在大宁茶城品茗赏珍,购买您最喜欢的茶品! 阮鉴祥