

独步上海滩 绝版门宴

孔家花园刺刀鱼宴场

绝版的大师之作

“鳃红新出水,未熟香浮鼻”。又到阳春三月,又到“品刀”时节。孔家花园酒家推出的“全席无刺刀鱼宴”,今年已是第三年。“无刺刀鱼宴”由当年绿杨村总厨、川扬菜泰斗李兴福大师亲自传授监制,将用手工去尽骨刺的刀鱼肉,制成形味各异的12道冷碟、热菜与美点,真正独步上海的大师之作。

第一选择:全席无刺刀鱼宴

“全席无刺刀鱼宴”以刀鱼为主料,取当令时鲜为配料。12道佳肴全部用无刺刀鱼肉制成。前菜5道:刀鱼鸽蛋、刀鱼鸭舌、油爆刀鱼、古钱刀鱼和如意刀鱼。热菜5道:金狮刀鱼、锅贴刀鱼、珍珠刀鱼、辽参

刀鱼和清蒸刀鱼。美点2道:黄金刀鱼和刀鱼烩面。全部每位12道。2位起订,必须隔天预约,每天限约20位。每位赠送进口饮品礼券100元。

第二选择:经典无刺刀鱼宴

“经典无刺刀鱼宴”中的2道冷碟、2道热菜与1道点心由无刺刀鱼烹制,再佐以其他佳肴。前菜4道:黄金刀鱼,油爆刀鱼,原味嫩鸡,罗宋色拉。热菜6道:金狮刀鱼,清蒸刀鱼,黄油焗龙虾,黑椒小牛排,松茸野山菌,上汤鲜时蔬。美点2道:刀鱼烩面,黄鱼春卷。4位起订,每席赠送现金餐券300元。

第三选择:清蒸刀鱼和刀鱼烩面

一条清蒸刀鱼与一碗刀鱼茸烹制的烩面,一套如此美味只售158元。

这是最实在的“吃货”享受了。

今年是刀鱼大年,又厉行节俭,刀鱼价格从往年的每斤4位数降到了3位数,品尝刀鱼的大好时辰终于来到。孔家花园酒家所在地原为孔祥熙别墅。看看天上月亮,还与当年一样。在昔日豪门里品尝一年一度,独步上海

的大师版刀鱼盛宴,实在不容错过。

孔家花园酒家地址:斜土路2421号,近宛平南路口。

预订电话:64683159。

星级美食
平价厨房

一匹“黑马”适时而来

年初,人人做“吃货”的时候又到了。啥地方又好吃又便宜,人人心里有本“账”。日前一家名不见“账”传的饭店如黑马平地跃来,而且立时人流如潮,因为这家饭店菜肴不但好吃,而且便宜,这便是新张于徐家汇打浦桥二大商圈交界处的百家厨房。

开在肇嘉浜路陕西西南路口星级宾馆明珠大饭店三楼的百家厨房,旗号“聚百家百味,迎百家百姓”,打开菜谱,这十字真谛跃然而出。近百味小菜,包罗川沪湘粤,十足海派,非常新潮,却不失传统,最重要的是价格实在平易。

迎春宴席打5折 摆下擂台

为结交新老朋友,百家厨房推出一套10人迎春宴席,以5折价899元大酬宾,人均不到90元,却是十足的星级美味,平价到不可思议!且看菜谱如下:

开胃精致八冷碟。大菜:翅汤东星斑,芝士焗龙虾,碧绿炒蟹钳,石烹木桶鸭,脆皮小牛肉,家常焗海参,XO酱蓝口贝,川味烧鱼唇,秦淮香蹄,绿杨香酥鸭,郊外鲜时蔬,馄饨黄鱼锅。美点:鲜果小圆子,开心猪仔包。

是“吃货”一看便知这单菜谱不寻常。

且不说龙虾,开首一道翅汤东星,便足以显示这道宴席的高雅。鹅卵石烹就的棒棒虾、花生包裹的小牛肉,皮嫩肉酥的肴蹄膀,尽显海派风范。而蟹钳、蓝口贝、海参、鱼唇,则用料高档,分别用川粤技法烹制。香酥鸭以绿杨冠名,是因为这道名菜由当年大名鼎鼎的绿杨村大师指导而成。结局一道馄饨黄鱼锅,以齿间留鲜押阵,可圈可点。

还有三大“利好”消息

更为超值到锦上添花的是,还有三大“利好”消息:

“利好消息”之一:近日去百家厨房预定上述899宴席的朋友,还将获赠一张价值100元的红酒券,可领取价值100元的红酒一瓶。

“利好消息”之二:如果不足10人就餐,百家已为你准备好2套4人的宴席,仅售368元,菜品同上,请你选择。

“利好消息”之三:凡中午到百家厨房就餐,享受7.8折优惠!

如此优惠,就是为了请你认识:肇嘉浜美食路上的新星——百家厨房。

百家厨房地址:肇嘉浜路212号明珠大饭店三楼(陕西西南路口)

订位热线:54201767

苏州采芝斋
“炒货”、“咸味”产品介绍

炒货是采芝斋传统名产之一,生产历史悠久,已逾百年。主要产品有奶油西瓜子、玫瑰西瓜子、椒盐西瓜子、香瓜子、奶油五香豆、椒盐桃肉、椒盐香榧子、甜咸花生米、咸味腰果、椒盐杏仁、沙胡桃、椒盐松肉、椒盐南瓜子等。

炒货产品以其制作工艺不同及特性,分为炒制、煮制、油炸三大类型二十余个品种。在炒货、炒制类中的炒花生米,曾在1986年国家中商部优质产品评选中荣获“部优”产品。

奶油西瓜子是采芝斋生产历史最早、最著名的炒货产品,选用中片西瓜子,经分选、清洗、炒制、抛光等工艺,经滚筒中炒制而成,其瓜片两面呈乌黑的凤眼状,片身饱满呈凸有光泽,味香脆,风味隽永,深受消费者喜爱。

苏州采芝斋生产的咸味产品主要是以虾籽酱油、虾籽鲞鱼等为主的特色产品,历史悠久、选料讲究、工艺独特、誉满市场。

成品的虾籽鲞鱼,其骨松脆,色呈褐黄,块块鱼身沾满虾籽,肉质细腻。味甜咸适口、鲜美无比,风味隽永。过去为夏令节产品,夏季胃口清淡的老年人,在喝粥吃鲞鱼后,能增加他们的胃口。近年来,采芝斋采用密封去氧新工艺,并采用高密度食用透明塑盒的新包装,更适合携带,同时虾籽鲞鱼的保存期从原来的60天延长到180天,产品也从时令尚品成为了常年产品。改进后,产品销售额逐年倍增,年产量已从原来的几吨到目前的一百多吨,采芝斋虾籽鲞鱼现已成为苏州家喻户晓的馈赠长辈亲友的好礼品。

热线电话:0512-67276198, 65223388

网购:shop34802010.taobao.com

地址:苏州市观前街91号



爱吃玉米看过来

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,正因如此,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,玉米又是一种健康养生的美味形象。

玉米是公认农药残留物最少的农作物品种之一。玉米老和嫩、糯或硬的口感,又和品种、收割时间及加工有关系。如果无法把握或者不擅挑选的人,建议选择有品牌玉米。“小农夫”品牌玉米棒就是此间的行家,从1998年就建立无公害种植基地,从事玉米棒的生产 and 加工。糯、甜、香是“小农夫”玉米棒的特色,稳定的玉米口感是“小农夫”畅销的保证,这都来源于多年的种植经验、悉心培育的不断完善。

玉米棒的最佳食用方法大致可归结为蒸、煮、烤、煲四类。煲,就是煲汤,最著名的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、煮前最好从冰箱中取出自然解冻,高火蒸十五或水煮二十分钟左右,看到玉米籽粒略有开花即可。如想换种口味,可选择烘烤的,先在玉米棒上涂上黄油,用锡纸包实后放入烤箱,约5-20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

团购热线:021-59221368 021-32502935

淘宝店铺:盈正农产品;

“小农夫”还可提供多种农产品礼品选择,并诚招各区经销商。



邂逅马来西亚白咖啡

几年前,偶有朋友去马来西亚带回一袋咖啡,微苦中带点香甜的感觉,慢慢从舌尖舒展至全身,回味无穷,与日常所喝的咖啡风味相异,问起朋友,方知是马来西亚特有的白咖啡,自此不能相忘。

白咖啡起源于马来西亚怡保市,约有100多年的历史。白咖啡,并不是指咖啡的颜色是白色的,而是采用特等咖啡豆及特级的脱脂奶精原料,经中轻度低温烘焙及特殊工艺加工后大量去除咖啡碱,去除高温炭烤所产生的焦苦与酸涩味。

我花了几个月时间,在马来西亚品尝了数十种白咖啡,最难忘的依然是朋友带给我的COMBYWIDE可比白咖啡。可比公司全球拥有超过10000个零售商,生产的COMBYWIDE可比牌白咖啡有多种口味,外包装上均有清真食品标识,这也是马来西亚货品独有的。原味、卡布其诺、摩卡三合一市场价每袋69元,现优惠价48元,每袋600克(40克x15条)。另有二合一口味,每袋450克(30克x15条),特惠价38元。冲泡时加200克的热开水,既方便,又能品尝到类似豆腐咖啡的口感。(微风)

备注:上海地区配送,货到付款,3袋以上免运费,电话:62173974,13916501360。

经销商:上海腾羽实业有限公司。