

品香茗 悦心神

——采芝斋茶楼



苏州采芝斋始创于清同治九年（公元1870年），金荫芝在苏州观前街设店起家，至今已有130多年历史。清光绪年间，慈禧太后患病，苏州名医曹沧轴进京为太后诊脉，曹把随身携带的采芝斋贝母糖奉太后助药，慈禧病情好转后，贝母糖也因此被列为“贡糖”，身价倍增，采芝斋从此声名鹊起。

从喧嚣的观前街到采芝斋的茶楼，只需上一层楼梯。这几步，却把茶楼内外相隔成了天上人间，相隔成了两个不同的世纪。进入了茶楼，古雅静逸，仿佛从现代回到了几千年前的古代。仿佛自己成了隐者，轻坐，凝神，感觉到了那似有似无，欲语还休的评弹，轻轻地在空气中荡漾开来，来发觉茶与人生的奥妙与神奇。品一口清香的碧螺春茶，尝一尝采芝斋精美的茶食小吃，如梦如幻，似在仙境。中国茶文化源远流长，采芝斋的茶食与茶相互呼应，相互衬托，并通过茶文化、茶食文化的交流，进一步加深了与国外友人的友谊。

随着中国与国际接轨，光临采芝斋的国际贵宾更是比比皆是，有新加坡前总统王鼎昌、日本富士通总裁大西实一行、泰国副总理乍都隆等，特别是新加坡坡政李光耀夫人四次来采芝斋购物，给苏州采芝斋带来了无比的荣誉和信心。

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



曾经为上海市民的菜篮子、米袋子立下汗马功劳的曹安市场已经完成历史使命，但是，告别曹安，难说再见上海。原曹安市场三号门曹安米业址曹安路1501号真新米市场088号，继续为市民提供10公斤装五常“葵花阳光”大米，每包110元；10公斤装精品申泰五常稻花香每包150元；5公斤精品申泰五常稻花香每包80元。以上品牌在2010年11月17日五常市市长和五常市粮食局局长亲自来上海曹安把它们

告别曹安, 难说再见上海

即日起五常大米免费一包起送

“申泰牌”常年供应免费送货上门

销售电话: 021-52801507
18964624797 售后电话: 13901866132
另有: 邯郸路10号嫩源粮油市场71号 65310001; 浦东联明路915号杨南市场196号 15901897196; 北翟路1550弄18号3幢 62202611(上海总仓库)有售。

推荐给上海市民, 让它们作为“五常大米”形象代表为上海的米袋子做贡献。

为了感谢本市新老顾客对曹安米业的青睐和怀念, 凡购买曹安米业任何产品一包起送, 免费送货, 不收物流费用, 电话预订送到家门口。

华亭宾馆第七届挪威三文鱼美食节

来自挪威王国冰冷深海的三文鱼, 因其洁净美味和卓越品质而享誉全球。2013年3月19日—3月31日, 华亭宾馆将再度携手挪威驻华大使馆, 举办第七届挪威三文鱼美食节。美食节期间, 您将品尝到从挪威空运而来的新鲜、纯正的三文鱼, 除各类经典三文鱼刺身外, 宾馆资深大厨还别具一格地将三文鱼与中餐的多元

化烹饪相结合。相信这场来自北欧冰雪王国的美食盛宴定能让你不虚此行。

价格: 自助午餐 178元+15%, 自助晚餐 258元+15%

日期: 2013年3月19日—3月31日

地点: 上海漕溪北路1200号华亭宾馆一楼花园餐厅

电话: 64391000 转 3010

您的冬虫夏草买得物有所值吗？

冬虫夏草是一种药食两用的中草药, 由于其保健功效良好, 所以近年来已成为大众和患者所优先选择的高级补品。因此, 其价格呈逐年升高之势。

面对价格昂贵的冬虫夏草市场, 相信很多大众都有种种担心, 花了大价钱买回来的冬虫夏草真的物有所值吗? 就现今混乱的虫草市场而言, 也的确存在很多的猫腻。因此, 学习鉴别冬虫夏草真假与优劣成为了广大冬虫夏草买家的一门必修课。目前市场上主要存在的不良行为有:

(1)以假乱真: 用亚香棒虫草、凉山虫草、蛹虫草、地蚕等当成冬虫夏草来出售;

(2)掺假造假: 在冬虫夏草的体内插入铅丝、铜丝等, 水打湿润增重, 更甚者用面粉、赋形剂、黏合剂、色素等加工制造假冬虫夏草。

(3)混淆产地: 同样是纯天然的冬虫夏草, 产地不同价格差异十分明显。所以, 有以低价产地替代高价产地的虫草。

(4)以次充好: 冬虫夏草按采收次序

分为头草、二草、三草, 以头草质量最好, 其次是二草, 三草就价值较低了。冬虫夏草中混入较多的三草也是比较常见的。

为了帮助广大消费者认清自己所买的虫草到底是不是物有所值? 上海科院药房的专业人士将免费为大众提供冬虫夏草的真伪鉴别以及各类相关咨询, 请电话预约。

咨询预约热线: 021-64311772/
34010789 (上海科院药房)
地址: 肇嘉浜路526号(近岳阳路)

独步上海滩的豪门盛宴

孔家花园无刺刀鱼宴登场

独步上海豪门盛宴

“鲤红新出水, 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, 制成形味各异的冷碟、热菜与美点, 成为独步上海的豪门盛宴。

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道佳肴用3斤半至4斤的无刺刀鱼肉制成, 全部每人1份。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。2位起订, 必须隔天预约, 每位赠送进口红酒礼券100元。

第二选择: 经典无刺刀鱼宴

“经典无刺刀鱼宴”中的2道前菜、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: 豪华双人刀鱼宴

前菜3道: 黄金刀鱼, 原味嫩鸡, 滋补木耳。热菜6道: 金狮刀鱼, 清蒸刀鱼, 黑椒牛排, 金果鸡丁, 鲍脯灵菇, 上汤时蔬。美点2道: 刀鱼烩面, 开心猪仔。仅需688元, 每席赠送现金餐券100元。真正汇聚精品的“老克拉”超值之选。

第四选择: 清蒸刀鱼配刀鱼烩面

一条清蒸刀鱼配一碗刀鱼茸烹制的烩面, 一套如此美味只售158元, 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、独步上海的豪门刀鱼盛宴, 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。

春江水暖鱼虾肥

世外桃源品江鲜

文 / 阿猫

阳春三月, 水暖花开, 经过了冗长的冬日, 人的感官开始在和煦的阳光、满目的葱绿、悦鸣的鸟鸣和拂面的微风中慢慢恢复……而老饕们的味蕾似乎也正急切地等待着被某道鲜美滋味狠狠唤醒, 这有如春雷般的美味究竟是为何物呢? 答曰: 江鲜佳肴。

刀鱼, 长江三鲜之首, 是这个时节不得不提的主角之一。清明前夕, 受江南烟雨的邀请, 刀鱼由海入江, 逆流而上作生殖洄游。人们习惯把长江刀鱼称为“江刀”, 以此来与生长在湖泊中的“湖刀”相区分。农谚有“春潮迷雾出刀鱼”, 作为春季最早的时鲜鱼, 这“江刀”的滋味也是非比寻常, 其肉质鲜嫩、入口即化, 且愈嚼愈甘, 食后即会对这种美妙之感念念不忘。难怪每年有众多“刀粉”专程前往产地进行“觅刀”之旅。

其实, 要吃刀鱼不用大费周章、舟车劳顿, 在东郊宾馆的江鲜美食节上就能品尝到这道时令特限的美味。除了这长江三鲜排列之首的刀鱼外, 在美食节上还能品尝鲥鱼、鳊鱼、江虾、江鳖、江鲢等江鲜特色佳肴。而这些江鲜食材均取自最正宗的原产地, 不仅如此, 包括深受上海食客欢迎的“十三把半蒸土鸡”、“凤凰豆腐”中的土鸡和豆腐以及香沙芋头、粉皮甚至连烧菜用的菜籽油等原材料都是每天按预订数量, 由专车运抵, 确保食材的新鲜。这也是宾馆的大厨们将“用最好的原料做最好的饮食”的理念融入菜肴向食客们充分展示的。

在今年江鲜节的菜单上, 不单单有叫人



无法停箸的“清蒸刀鱼”、一碗绝对不够的“刀鱼馄饨”、别致又好吃的“红汤蒸鲥鱼”、十分滋补十足美味的“野生甲鱼烧芋头”以及可令人感受到家的味道的“家烧长江鳊鱼”等必吃菜, 还可品尝到大厨以声名远扬的“金华两头乌”为原料, 精心烹制的猪肉菜肴。如“私房三宝”, 用猪耳朵、猪舌头、猪尾巴为主料, 加上靖江当地人多年流传下来的老卤卤制, 菜未上桌, 香就飘来, 三种食材的巧妙搭配, 呈现不同口感, 此菜佐酒, 极佳也。又如“自制咸肉蒸土笋”, 蒸得恰到好处的咸肉, 配上纤细细长的春笋, 此时需排除杂念, 纯以肉香为指引, 大大地咬一口, 猪油香即刻肆虐舌尖, 咸味先达鲜味即抵, 随着嚼动, 肉香溢开, 再夹上一筷春笋, 哎……余下的惟有这声赞叹。

收尾的点心, 此处必须得说, 因为是吃时需要口诀的蟹黄大汤包, “轻轻提, 慢慢移, 先开窗, 后喝汤”, 其实还想加上两句“点上醋, 配上姜”, 美食有时候真是能带来意想不到的灵感呢!

小贴士

东郊宾馆江鲜美食节只有20天, 从3月20日至4月10日, 要品鲜的食客可别错过了。另外, 在享美食的同时, 也要去欣赏一下东郊园林美景, 千万记得哟!

东郊宾馆江鲜美食节

地点: 东郊宾馆迎宾楼采悦厅

地址: 浦东新区金科路1800号

订餐热线: 021-38919888 转 632