苏州采芝斋蜜饯产品介绍

苏式蜜饯起源于江南古城苏州，生产历史悠久。由于苏州地区气候温和湿润，瓜果资源十分丰富，大大促进了果品加工业的发展。根据史料记载，远在三国时期，《吴历》中就讲到“蜜渍梅”，明清时期苏州蜜饯的品种已较多，沈周曾赋诗称赞当时苏州蜜饯“熏杨梅”。苏州的“天香枣”、“金橘饼”、“雕梅”等都是向慈禧太后进贡之物。

蜜饯是采芝斋历史传统名产之一，生产历史悠久，一直深受顾客欢迎，是休闲食品之最。蜜饯的原料主要取材于各种果品，也有一部分采用蔬菜，因此它对调节果蔬供应，满足人们需求起着一定的作用。采芝斋生产的蜜饯是中国京式蜜饯、潮式蜜饯、福式蜜饯、苏式蜜饯这四大帮派中苏式蜜饯的代表。

采芝斋蜜饯有四十余种产品，分成蜜饯类、凉果类、果脯类、话梅类、果丹（饼）类、果糕类等六大类型。

采芝斋生产的蜜饯又因其产品含汁丰富，形似鲜果，吃口肉质丰富、鲜洁，故俗称“清水蜜饯”。

例如，采芝斋生产的奶油话梅是采芝斋历史传统名品，生产历史悠久。选用个大核小的梅胚、白砂糖、甘草水、甜味剂等主要原料，经过浸泡脱盐、漂洗、糖渍、日晒支汁等工艺加工而成，产品风味独特，甜酸相济，入口满是奶油芳香，回味长久。近年来，又经配方修正，生产工艺调整，使得产品口感更加完善。自去年又增加干燥灭菌、冷却、颗粒包装等后道工序，使产品适应了现代市场经营需求。

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

苏州同里湖大饭店推出百花争宴

冬寒褪尽，四月春光灿烂迷人。在苏州同里湖大饭店广阔十万平方米园林内，正是群芳争艳之时。而怡景轩中餐厅手艺精湛，创意无限的主厨们，也在这满园春色之下大展身手，为饕家带来难得一见的“百花争宴”。

餐如其名，这次的百花争宴，全是由手艺精湛的主厨，依照园区内当季绽放的花朵，或取其清雅的香气、或留其艳丽之姿容。并搭配中医食补调养的功效，以其独具之巧思细心雕琢研拟烹制而成。不管在色、香、味的表现上，都是令人叹为观止的惊艳呈现。

例如“玫瑰香熏脆皮鸡”这道菜，采用上等鸡肉以玫瑰花瓣和蒜茸炸成的酱汁历经长时间的腌制入味。再与苹果、黄瓜京葱拌匀。外形清新宜人赏心悦目，入口爽脆并带着淡淡的玫瑰香气，十分开胃。另外，非常吸引眼球让人食指大动的“黄天竹女儿红蒸河鳗”，以兼具食补功效的黄天竹、女儿红黄酒再加上鸡汤，一起置入瓮中与精选鲜美滋补的河鳗蒸制。入口清雅甘美，令人回味无穷。同时，像茉莉花蒸草虾、梨花煨雪花牛、樱花养身鲃肺汤、紫荆花牛肉松煎蛋等等鲜花宴，无一不是兼顾了花的美感与食材的特性精心设计而成。

百花争宴主厨杨卫尉表示：这次的花宴十分难能可贵，除了采用精选的珍贵食材，更须搭配绝对天然无毒的各式花材，方能成其一桌动人的美味。而且，如同稍纵即逝的春光一般，花朵绽放的时间有限，因此百花争宴也仅能在短暂的四月举行。过了这段花朵绽放的精华时间，花宴就得等到明年方能再现。

挚邀请您把握四月美好春光，在这动人江南春日里，与亲友共享人间难得的百花争宴，品味一场清丽雅致的美食惊艳之旅。**预定专线：0512-63337888-5860**

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，一说起玉米，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，玉米又是一种防衰老、利减肥的美味形象。

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，从事玉米棒的生产和加工。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、煮前最好事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。

孔府家宴　就在舌尖

如果孔祥熙设宴

文 / 木易

时空穿越，如果孔祥熙携夫人回到他们在徐家汇斜土路的别墅，看到当年围绕着这幢小洋房的葱茏菜地，居然已经高楼林立，惊叹之余，第一大事应该是设家宴招待新知故旧。这张斟酌再三的家宴菜单非同一般，孔老先生念念不忘的很多经典老菜昨日重现，很家常却气派十足，很传统但全新演绎，一套绝无仅有的豪门家宴，就在舌尖！

■ 十道佳肴独步上海

以下按出菜顺序，将孔府家宴十道佳肴,简单介绍。

洛阳燕菜　形如逼真燕窝却非燕窝，武则天定其为洛阳水席第一道，盛唐一品名菜，孔府独得真传。

双味小青龙　霸气造型之下，两种美味相得益彰。

干烧辽参　以四十年代名震老上海的“蜀腴川菜社”秘方烹制，轻麻微辣，当下罕见的绝版名菜。

红楼第一菜　刘姥姥进大观园，令她大开眼界的第一事，便是这道由凤姐讲解的红楼名菜。

蒋公狮子头　用蛤蜊汤秘制出来的一种有活力的鲜，蒋介石餐桌上的最爱之一。

美庐虾蟹　以鲜橙烹制的虾蟹，与当年宋美龄别墅“美庐”里的陈设一样,中西合璧的经典之作。

霑龄牛肋骨　以当年家宴女主人命名的私家大菜，米其林大厨亦曾登门求教，其品其味何止独特二字。

荠菜塘鳢鱼　最经典的上海本土时令好菜，故人远去，春上海的美味依然如旧。

一品翡翠　一道亮丽的时蔬双拼。

孔府煨面　用心制成的鲜，真正鲜到面的骨子里，豪门家宴的压阵杰作。

■ “吃货”有福

到处都有吃，如果没有个说法，想请客都难。

孔家花园的开店宗旨，就是希望喜欢吃的朋友，在这幢有历史底蕴的老洋房里，吃到别家没有的美食，吃到独创特色，吃到人文历史。“孔府家宴”，就是这样一套美食作品。

这套家宴10道佳肴，全部“国宴标准”，每道佳肴都是人均一份，虽然出自豪门，价格却很平常。十道佳肴全部可以单点。如享用10道一套的家宴，每位赠送100元餐券和100元进口红酒礼券，吃货有福了！

一座有故事的花园，一家有好菜的饭店，孔家花园。

地址：斜土路2421号近宛平南路口
订位热线 64683159