

功德林净素月饼上市

卓越品质一如既往地令人称道

变化总是在不经意间发生,然后慢慢地成为一种常态:这几年,苏式月饼正为越来越多的上海人所接受和喜爱,销量呈现爆发式增长。

与之相呼应的是,生产苏式月饼的厂家也多了起来。中秋节前,令人眼花缭乱的月饼广告里,增加了很多新面孔。

可是,懂经的老百姓还是认“熟”不认“生”。他们说得好:月饼是传统食品,没有时间的积淀和丰富实战经验,怎么能做出好滋味来?

这就让我们很容易理解:为何功德林出品的净素月饼年年供不应求。90年经验加上获得国家“非遗”称号的素食烹饪技艺,谁能望其项背?

粽子的甘甜仍在齿间回味,月饼的诱人香气又在申城散开。虽然一浪高过一浪的热潮在上海弥漫着,但沪人尝新尝鲜的劲头却丝毫不减。尤其是品牌厂家生产的优质月饼,特别受到大众的喜爱。

在南京西路上的“功德林”我们看到,散装月饼已经上柜销售,前来购买的消费者将柜台团团围住,不少人一买就是一大袋。

人们为何喜欢散装月饼呢?随机调查发现,大致有以下几个原因——其一,散装月饼在口味方面选择余地大,家住闵行的刘女士告诉记者,他们全家人都喜欢吃功德林的玫瑰细沙月饼,这个月饼的主料是豆沙,里面特别添加了玫瑰露,别有一番风味。其二,散装月饼上市早,可以满足人们尝鲜尝新的欲望。特地从杨浦赶到功德林的方女士告诉我们,世博会期间,远在安徽和新疆的亲戚来到上海,品尝了功德林月饼后就再也忘不了了。之后每年都会打电话让她寄,“而且时间是越早越好,急着想饱口福呢!”其三,散装月饼还是盒装月饼的“试金石”。很多单位团购月饼发给员工前,都会先买一些散装月饼回去,看外观、尝滋味、比价格,看看哪家货真价实、品质卓越,就选择哪家的盒装月饼。因此我们也就很容易理解,为何功德林散装月饼和盒装月饼这几年呈现几乎同比的上升趋势,这就是人们尝了散装月饼感到满足之后,又选择了

他家的盒装月饼。

在“功德林”我们看到,功德林素月饼实行单个独立密封包装,卫生且方便携带。透过包装袋仔细查看,但见月饼饼皮完整,泛着诱人的光泽,让人一看就起了食欲。功德林素月饼属于苏式月饼,采用与广式月饼完全不同的手工制作方式,对企业的月饼制作经验、月饼原料的选择要求更高。以馅心为例,苏式月饼讲究的是“果粒完整、清晰”。“功德林”所选用的果仁,不但口感好,而且营养价值很高,低油、低脂肪,符合现代人的健康饮食理念。所有的果仁还都经过特殊处理,不但卫生安全,而且口感更加醇厚。

据悉,今年“功德林”共推出了14款散装月饼,包括玫瑰细沙、绿蓉香苔、桃仁麻蓉、椒盐百果等传统经典品种,椰皇金沙、无添加蔗糖



糖细沙、无添加蔗糖百果等时尚新品以及春风玫瑰、夏雨苔翠、秋月五仁、冬云罗汉等精品,充分满足不同消费者的需求。在这里,我们向大家重点推荐几款——

椰皇金沙

它是功德林前几年推出的一款时尚月饼,问世伊始就赢得了大众的热烈欢迎,特别是女孩子,对它简直到了“非其莫属”的地步。“椰皇金沙”饼皮酥软,层次分明,拿在手里就能闻到醇厚的香气,吃一口,馅心既保留了传统月饼的正宗滋味,回味间又有一点若有若无的奶油香,那是添加了高品质椰丝的缘故。

有意思的是,将“椰皇金沙”放在冰箱里冷藏后再食用,入口颇有冰激凌的味道,酷暑里吃起来感觉爽无比,最难得的是入口饼皮还是那样酥软,不像有些点心,一进冰箱就变得像石头一样硬。

无添加蔗糖细沙

现在市场上无蔗糖月饼很多,商家多是用甜味剂替代蔗糖,这已没什么稀奇。但是,甜味剂毕竟不同于蔗糖,一旦制作工艺不佳,月饼的馅心就会变得干糊糊的,口味大受影响。因此,无添加蔗糖月饼吃起来要像蔗糖月饼一样好吃,才算稀奇。功德林的“无添加蔗糖细沙”月饼选用绿色原料木糖醇替代食用糖,吃起来依然滋润丰盈,感觉和普通月饼没什么两样。尤其是豆沙馅心,细腻无比,回味间是那样香醇的甜,很受食客的喜欢。

“春夏秋冬”系列

这是功德林精品月饼的代表,充分体现了功德林在苏式月饼制作方面的卓越工艺,说“任何人都应该错过”一点都不夸张。首先,该系列的月饼饼皮就与常规的苏式月饼不同,它的配方含有独门秘笈,饼皮入口更加柔软、层次更加分明,好嚼、好消化,特别适合中老年人。其次,该系列月饼延续了功德林在素食经营方面低油脂、低热量、高营养的特点,月饼入口甜味适中,糖和脂肪含量均大大低于普通月饼,还使用了山茶籽油等高档原料,品质之高由此可见一斑。

品尝后感觉,4款月饼各具风味。其中,春风玫瑰以豆沙、核桃仁、瓜子仁、杏仁、杏仁为原料,还添加了夏威夷果,吃口更加香甜;夏雨苔翠是苔条口味月饼,香气浓郁、甜中带咸、别具特色;秋月五仁则突出核桃仁、瓜子仁、杏仁、杏仁等果仁的风味,特别有嚼头;冬云罗汉的原料里增加了芝麻,入口馥郁,回味无穷。

文 / 薛达

地址:南京西路445号
咨询电话:63270218、33100700

团购客户提供
完善的个性化服务

喝健康茶

从丰庄开始

上海市曹安公路1611号(丰庄路口)
Tel: 60257115 60257116

漢興閣

主营: 血拼堂炒 佛佛艺术

丰庄茶城1B25号
Mp: 13120810808

新红袍

SIN HONG PAO

主营: 正山小种 金骏眉 大红袍

丰庄茶城1C05号
Mp: 18621058552

茶客

主营: 云南普洱 武夷

丰庄茶城1B09号
Mp: 18601633742

雍廷周年店庆 实惠清爽到家



精挑细选,当中既有一直以来客人喜欢的沪粤经典菜品,如:杏香牛腩皇、蒜香海螺片、浓汤鸡火煮干丝、外婆蜜汁红烧肉、官府浓汤真菌等,也不乏创新和特色的后起之秀,如:野生剥皮菌、舌尖上的麻鸭、太湖第一鲜、芝士爱上土豆等,除了严把原料品质关外,对出品和质量的严格把控也是食客们大为赞赏的。

这个酷暑拿实惠作冰块,用6周年店庆传递“清爽”,来“雍廷”清凉一下吧!

- 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

地铁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

公交:徐梅线
- 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

灵芝孢子粉好不好要看破壁率高不高

现在“破壁”灵芝孢子粉已经成为颇受大众消费者青睐的保健品,但孢子粉破壁率的多少直接影响人体对其有效成分的吸收,因此如何辨别和选择高破壁率的优质孢子粉对于消费者来说非常重要。

从结构上看,灵芝的孢子的双层外壳是几丁质胞壁非常坚硬,坚硬的内外壳紧紧包围着孢子内部的所有有效成分,这些有效成分主要是三萜及多糖类等。不破壁的孢子人体吸收率低,因此只有破壁的孢子粉才易于人体吸收。

那么,如何检测所购买的孢子粉是否破壁呢?有一个很简单的方法。只要用400倍以上的显微镜就可以非常清晰地观测到其破壁效果:取少量的待鉴定的孢子粉放在玻璃镜片上,然后放在显微

镜下观察,没有破壁的灵芝孢子粉从显微镜中可以看到地看见灵芝孢子呈瓜子状。破壁后的孢子粉外壳明显被打碎,呈碎片状。

在2013年“中秋”、“国庆”双节到来之际,中科上海特别推出了一年一度的8月超值优惠活动。中科灵芝孢子油最低可至6折!中科灵芝孢子粉最低可至5折!另免费赠送中草药消费卡,更有惊喜礼包等着你!(详情请见店内海报,或拨打热线电话进行咨询。)另外,为了帮助广大消费者更加清楚地认识破壁灵芝孢子粉,上海科医院药房中科上海健康服务中心近十年来均为广大消费者提供免费灵芝孢子破壁检验观测服务!地址:肇嘉浜路526号(近岳阳路)咨询电话:021-34010789/64311772

夏日炎炎口臭慌,滋阴养胃口气清!

夏日口臭不用急,清爽口气有办法。

夏日是口臭、口干易发的季节,这是由于夏季气温高,暑热邪盛,身体代谢旺盛,出汗多,耗伤津液,易使身体体液亏虚;天气炎热,工作繁忙,心火火旺,易气郁化火;夏季湿邪易致脾胃功能低下,烟酒肉类,辛辣肥腻食物摄入,也会胃热津亏。因此,夏季容易出现郁热伤阴,津液代谢失常,即胃液、肠液、唾液等腺体分泌不足,是口臭、口苦、口干、口腔溃疡、牙龈咽喉肿痛、肠燥便秘的重要原因。传统医学认为阴虚郁热使胃失和降,浊气上蒸出现口臭、口干等症状。对于阴虚郁热简单苦寒清火助消化,要用滋阴、生津、养胃的综合治疗。

口臭、口干、牙龈咽喉肿痛,不仅影响您的工作和社交,还是体内病症的信号。贵州万顺堂药业的苗



药养阴口香合剂,独创云贵高原金钗石斛鲜品、黄芩、蓝布正等十二味药材,使天然药物有效成分充分保留,清胃泻火,滋阴生津,行气消积,既祛除体内湿毒热邪,又滋阴养胃。养阴口香合剂是有效治疗口臭、口干、牙龈咽喉肿痛、口腔溃疡、胃热烧心的国药准字非处方药。有糖耐量异常者代谢功能患者可按说明书使用。建议按疗程用药以巩固疗效,达到康复目的。

养阴口香合剂名牌产品,滋阴养胃,清热祛湿,有疗效。“养阴口香合剂”贵州万顺堂生产,全市各大药房有售。

批准文号:国药准字Z20025095 黔药广审(文)2013060097号 上海备案号:2013年7月11日 请按药品说明使用或在药师指导下购买电话:62041665