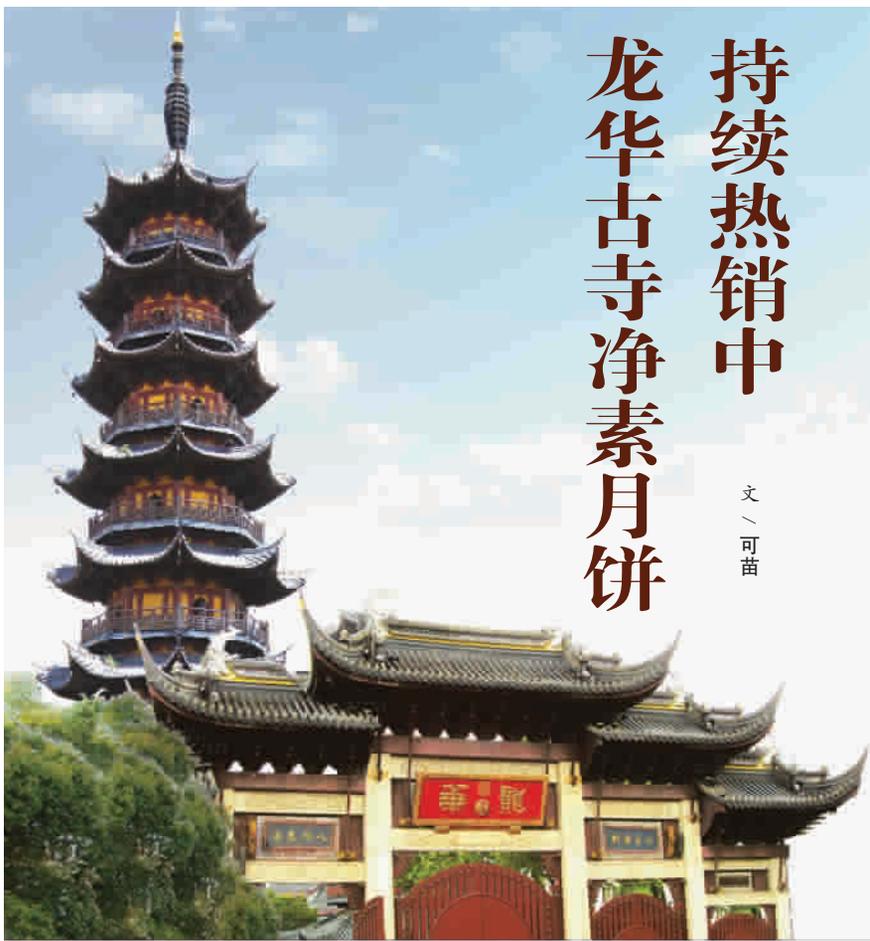


好吃周刊 / 美食地图



持续热销中 龙华古寺净素月饼

文 / 可苗

中秋将至,每逢此时,月饼市场热闹非凡,各品牌的月饼可谓是百花齐放,百家争鸣,无论从馅料、工艺还是包装都在以不断地力求完美状态呈现在消费者面前。虽然人们的选择是越来越多了,但不难发现在注重健康美味的当下,中秋吃净素月饼开始慢慢变成新热点,所以今年龙华古寺净素月饼刚一上市,就引来了众多消费者的关注,销量也是节节攀升,相当火爆,龙华古寺净素月饼缘何有此魅力呢?

仁均经过手工严选及“烘焙”洁净处理,不但确保品质,安全卫生,也令口感更加加浓醇厚。除此之外,优质的小麦粉搭配上著名品牌的桶装花生油,再经过龙华“净素”古法的制饼技艺,即造就了这馅香四溢,酥脆可口,令人赞不绝口的净素月饼。整个选料及制作过程中无任何添加剂,不用防腐剂、蓬松剂等化学原料,教人吃得美味,食得放心。

净之源 素之本

每一枚龙华古寺月饼都是以“净素”为中心,虽然“净素”两字看似简单,却透着不言而喻的含意。除去字面的意义,这净素月饼到底“净”在何处,“素”在何处呢?首先是制作“净素”。龙华净素月饼的制作师傅在制作月饼期间,每日茹素、不触荤腥、不沾烟酒。每位进入操作室的师傅都是“素”人形象,先去除各种金银饰物,保持周身洁净,然后再进行层层消毒,装备齐全,方可上岗。身体洁净简单,净心净意则是另一个境界,这也许就是龙华月饼的精髓所在。其次是选料“净素”。作为净素月饼的馅料,原料以素为本,精挑细选,无论是来自东北的松子,还是取自云南核桃,所有果

精包装 惠价格

龙华素斋遵从科学,更尊重环保。为了确保净素月饼味道口感,在包装上也是花费心思。用十天就可降解完毕的可降解玉米淀粉托为内包装,单枚独立包装便于拿放,更有利于存贮,既安全又卫生。而用铁盒、竹盒、PP高透明硅胶材质的乐扣盒等做成的外包装,在吃完月饼后还可让其继续发挥作用。据悉,不少上海家庭的“巧”主妇们早已如此这般啦。

龙华素斋以诚、善待客,虽然每一枚龙华古寺净素月饼里有高达27%的果仁含量,但价格依然亲民、实惠,绝对是中秋佳节里送礼的上佳选择。

上海龙华素斋食品有限公司
地址:上海市龙华路2787号
电话:51088000×2266、2288
订购专线:4008-200-158
网上商城:www.4008200158.com



龙华古寺净素月饼提货点

徐汇区	龙华古寺店	龙华路2787号(龙华古寺东侧)	021-64578777
	天平宾馆	天平路185号	021-54569999*1290
静安区	圆明讲堂店	镇宁路156号(延安西路口)	021-62486528
浦东新区	浦建店	浦建路118号(巴黎春天地下一层)	021-68783379
	成山店	成山路1993号(巴黎春天地下一层60号铺)	021-60753228
	浦东食品城	张杨路601号一楼	021-50495313
普陀区	118广场店	金沙江路1685号(农工商超市三楼)	021-32559695
闵行区	莘庄店	沪闵路6088号(龙之梦地下二层)	021-34551751
	七宝教寺	新镇路1205号	021-54850213*197
宝山区	大华店	真华路888号(巴黎春天地下一层)	021-33871815



万润酒店餐饮飘来咖啡香

文 / 林尘

当今年5月份韩寒《世界咖啡之旅》开始上线的时候,这些原本只是埃塞俄比亚咖啡(kaffa)小镇山上的野花野草,在800年后的今天,在中国大陆,开始焕发出其咖啡的力量与热情,而力量与热情正是咖啡希腊语一词的真正含义。而在海峡的另一边,中国台湾,其实咖啡有着更悠久的历史。早在1884年台湾就开始了咖啡的种植,经过上百年的熏陶,咖啡文化在台湾已经和茶文化一样的盛行。据说有一半以上的台湾民众把咖啡当作“启动”每一天活力的开关,每天要喝掉82万杯咖啡,今天上海大都市圈的台湾人已经多达50多万。借问品皇何处有?谁知私藏在万润。万润品皇的黄国文总经理偷偷告诉我他

们品皇迅猛发展的企业基因,他说是中华传统的家族抱团文化加上西方的现代企业管理精神。他自己和品皇创始人洪明宝就有着亲戚关系,这种关系在整个企业中非常普遍。但这并不等于任人唯亲。2007年品皇入驻万润以来,发展顺利。万润宽敞的物流环境和同行集聚营造了很好的市场氛围。上海各界消费者对万润的品牌共识正在不断形成,在这里不仅有来自全世界50多个产地的咖啡香



飘万润,而且从瓷盘调羹、餐巾、餐桌到高档自动化厨具设备,一应俱全。添加万润酒店餐饮微信 canyin259 和浦江商坛微信 pjst8621,走进万润酒店餐饮文化,领略更多精彩。2013年8月至10月凭本广告至万润市场A2区二楼即可免费品尝品皇提供的咖啡一杯以及领取万润纪念礼品一份
万润酒店用品市场地址:上海市普陀区武威路259号
电话:51032222

雍廷周年店庆,实惠清爽到家



一,八月恰逢“雍廷”六周年店庆,截止到9月30日,餐厅推出一系列感恩回馈活动,有满100立减20,6元特价菜,港式午茶6.8元起,中午还有免费水果畅吃等,为了让更多的人享受到实惠,下午营业时间延长到15:00结束,菜价从6元/例起真正做到实惠到家。其二,此次店庆月,雍廷还全新推出22个招牌菜品,每一个菜都是经过精挑细选,当中既有一直为客人喜欢的沪粤经典菜品,如:杏香牛肋眼皇,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“清凉”,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
轨交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
轨交1号线新闻路1号出口

天喔一品 中秋传情
TENWOW CAKEONE
月满一品 中秋传情
天喔一品月饼,中秋传递团圆情
月满一品,中秋传情,溶溶秋月融入最深厚的团圆之情,精心备置的天喔一品“金尊”、“花禄”、“赏悦”三款臻选礼盒,更能让这份情感散发温馨挚意,长久永驻。
天喔一品,继承了广式月饼传统之精髓,融汇物产之精华,月饼皮薄松软,色泽金黄,外形精致,口感丰富。“金尊”礼盒美酒与月饼的完美搭配,珍藏佳酿,尽显尊贵气度;“花禄”礼盒传承经典,品味时尚,独创的“赏悦”礼盒,普润沁人心田,爱意情思流畅胸怀。
千百年来在佳节吃月饼是传统也是心意,品饼赏月是一家人最温馨的时刻。中秋佳节即将到来,让天喔月饼伴随诚挚的祝愿,带给您和您的家人和睦平安,祥和美满!
团购热线:021-61923111
买月饼 选天喔

被称为“魔都”的上海一直不缺特色的餐馆,但找到放心实惠,味道正宗,环境优雅的消暑用餐胜地绝非易事,“雍廷”餐厅应该是不错之选。其