

雍廷一元乳鸽秒杀 让您垂涎欲滴欲罢不能

文莫非



吊烧脆皮乳鸽一直是粤菜里的名菜。“雍廷”吊烧脆皮乳鸽以脆、鲜、嫩出名,用“雍廷”特制的卤水腌制晾干后才拿去吊烧,名烧实为炸,并且炸乳鸽也要像乳猪一样需要“上皮”。

香嫩的鸽肉就让人按捺不住,拈起一块枣红色的鸽肉,在牙齿触碰到乳鸽的瞬间,脆皮绽开,肉汁溅出,嘴唇轻抿,舌尖轻巧的一卷,此味彼味借味融合,再加上乳鸽本身之韵味,足以“绕梁”,最后连骨头也要细细吸吮,吃时手口并用,连仪态也顾不得了。

现如今,想要品尝到上乘的吊烧脆皮乳鸽,只要剪下本篇文章凭报纸(复印无效)或扫下“雍廷”的二维码输入“雍廷一元乳鸽”加关注成功,就可以一元超低价品尝到原价 28 元的“雍廷”金牌吊烧脆皮乳鸽一只。

活动细则:单笔消费:午茶时段需满 50 元,晚市时段需满 100 元,可享受此项优惠,本优惠可与门店满百立减活动同享,每桌限点一只。

有效期:即日起至 2013 年 11 月 30 日。

营业时间:11:00-15:00, 17:00-21:30

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

金牌吊烧脆皮乳鸽 原价 28 元 特价 1 元



莲花岛苏渔蟹舫欢迎您

——品蟹、购蟹、吃农家菜的首选



“天高叶红时,赏秋吃螃蟹”,吃大闸蟹是一种时令性的享受。每逢金秋时节,味蕾欲动时,想起那膏黄肥美的阳澄湖大闸蟹,总能让人忍不住垂涎三尺。此时,如果能乘着快艇,沐浴着湖风去当地有名的苏渔蟹舫,品味一下真正的阳澄湖大闸蟹,便是一种绝佳的生活体验。

苏渔蟹舫是一家专门为吃大闸蟹而造的船舫,坐落于阳澄湖中的莲花岛。它面朝广阔的阳澄湖,出门便是水天相映的景色,相当迷人。蟹舫的主人是土生土长的阳澄湖人,拥有大片的养殖场,自产自销。他养的蟹个儿肥大,肉质白嫩,脂腻膏肥,在当地也是数一数二的。

在船舫上吃蟹购蟹,你都可以从网箱里自主挑选中意的大闸蟹,并体验一下亲手捉蟹的奇妙感受。据了解,今年为酬谢广大的新老顾客,苏渔蟹舫将限量推出特价对蟹,欢迎选购品尝。来到船舫,除了享受美味的大闸蟹外,新鲜的农家菜也是极具特色,不容错过的,其中有小鱼干、老母鸡汤、蚌肉青菜等等。习惯了精致的菜肴,偶尔来岛上感受下农家的风土气息,真是别有一番风味。

蟹足菜饱后,你可以到露台的躺椅上休憩片刻,享受湖风,临湖远眺;或是选择到莲花岛上沿着小径转一圈。此处的风景虽没有大城市的繁华,确是悠然宁静的,让你在忙碌的工作之余,疏解压力,放飞心情。

今年吃蟹何处去?苏渔蟹舫欢迎您!记得有空时约上您的亲朋好友一起来哦,来之前别忘了拨打我们的预约电话:013862554301(阿兴)

具体行程:沪蓉高速(沪宁)G42——常台高速(苏嘉杭)G15W——阳澄湖镇出口——凤阳路——澄林路——度假区管委会——澄中路 8 号(船餐接待处)——快艇接送——莲花岛苏渔蟹舫

网址: <http://www.lhdwx.com/>

关于老来青大米的传说

文、全歌

抓一把老来青“松香早粳”新大米在鼻子前闻一闻,那股馨香沁人心脾。摄入鼻翼的来源于松江黄浦江以南土地上的气息,给予消费者一个强烈信息:这样的新大米汇集了天地之阳光雨露,市民能够吃到它,是一种口福。

这是土地的馈赠,农民的奉献。作为早熟优质香型水稻“松香早粳”,在蒸煮时食用中都会发出特别的香味,饭冷了,到第二天都不会硬。糯软的口感,让人一尝不能再忘。喜爱吃新米的人也像喝新茶一样,等待着它的来临,随后又去追随它的踪迹。

今年,上海老来青米业专业合作社喜获科技支持,上海市科委科研计划项目课题任务书已经下达,课题名称为《早熟优质“老来青”品种的提纯复壮与品质提升技术研究》。市科委拨款 70 万元,松江区科委和“老来青”合作社分别配套 70 万元,主要研究解决两个问题:一是增加香味,过去新米上来的浓郁香味现在有所减弱,如今要通过分子标记技术,加快香味品种的选育和杂交,让香味回到餐桌;二是解决品种的条纹枯叶病,减少农药的使用。

一家煮饭满弄堂香,这是过去的记忆,现在,我们还能找回它吗?有了科技的支持,“老来青”会更香。

今年,“老来青”继续与“正广和”订水热线联手,市区居民可以拨打正广和销售网络订购热线 96858,当天订购隔日免费送到家。五公斤一袋售价 85 元,可以满足市民国庆前吃到大米的需要。

今年“松香早粳”已经上市,价格不变,五公斤一袋售价 85 元。10 公斤一袋 160 元。从现在起到国庆期间,只须拨打一个电话:52801507,在上海市范围内包括郊区免费送米上门。松江老来青销售门店曹安店(总店):曹安路 1501 号真新粮食市场 088 号,电话:52801507。杨浦店:邯郸路 10 号粮油批发市场 71 号,电话:65310001。浦东店:联明路 915 号 196 号门面,电话:15901897196。闵行店:北翟路 1550 弄 18 号 3 幢,电话:62202611。售后和质量跟踪 18001665132

附:老来青米业专业合作社地址:沪松路 25 号甲。订购电话:67741995

金秋好礼 2013

新冬虫夏草系列礼盒特大优惠



每年阳历的四月中旬至六月末,在四千多米的雪域高原上,当积雪逐步溶化的时候,便是冬虫夏草采收的季节。

我们把当年采集的冬虫夏草至来年开采前这一时段称之为这一年的新冬虫夏草。其间采收的新冬虫夏草按采集次序与质量分为“头草”、“二草”、“三草”,以头草质量最好,其次是二草,三草价值就相对低了许多。

上海科院药房 2013 年源自西藏那曲、青海玉树、四川藏区(阿坝、甘孜)等三大藏区的冬虫夏草已新鲜上市,为今年 5 月中旬开始采集的新鲜虫草。采用全程冷冻工艺,整个工艺保持了冬虫夏草的活性 SOD,最大限度保存了有效物质。

在 2013 年十月金秋时节,我们特别为您准备了佳节尊贵礼盒系列装。精美包装与优惠价格同步进行,买的越多优惠越大。让您买到放心、实惠、物超所值的滋补佳品。更有 2012 年那曲虫草王礼盒 6.8 折惊喜特惠活动!上海科院药房新冬虫夏草礼盒是馈赠亲友以及自己享用的尚佳之选。

此外,上海科院药房的专业人士免费为大众提供冬虫夏草的真伪鉴别、新旧鉴别、产地鉴别以及服用方法等各类相关咨询,请电话预约。

咨询热线: 021-64311772 021-34010789

地址:上海科院药房肇嘉浜路 526 号(近岳阳路)

口腔溃疡、口臭应及时治疗

口腔溃疡俗称“口舌生疮”,中医认为:反复发作的口舌生疮,有时由长期思虑过度、熬夜、烟酒肥腻等,引起胃火偏盛,气郁化火,造成阴虚津亏,即腺体分泌的阴液亏虚,上不能滋润口咽,下不能濡润肠胃。虚火上炎于口腔而容易发生口腔糜烂溃疡,牙龈咽喉肿痛,口臭等;积热郁结于胃肠则胃灼烧心,肠燥便秘,消化代谢紊乱。

医学研究表明咽干口燥,唾液减少会降低口腔粘膜的抵抗力,减弱对口腔牙龈细菌的抑制,容易发生口腔溃疡、牙龈炎(牙周炎)等。欲除口腔之痛,必先滋补阴液,使唾液等阴液充裕,同时清除虚火郁热,行气解郁,由贵州万顺堂药业依据苗族千年古方,精选鲜品金钗石斛等 12 味药材,制成纯中药制剂“养阴口香合剂”,独有滋阴生津、清胃泻火,行气消积三管齐下的作用。按疗程坚持服用,对反复发作的口腔溃疡、口臭、牙龈肿痛疗效良好,对于肠燥便秘、及体弱多病患者阴虚火旺引起的口腔糜烂也有很好的疗效。“养阴口香合剂”液体能充分接触溃疡面,建议患者服用时可在口中含服 3-5 分钟,然后缓缓咽下。

“养阴口香合剂”贵州万顺堂生产,全市各大药房有售(建议服用 4-6 盒)批准文号:国药准字 z20025095 黔药广审(文) 2013040038 号 上海备案号:2013 年 4 月 8 日 请按药品说明使用或在药师指导下购买 电话:62041665



ALPS-002B/400G

全自动净浊分离家用净水器

新换代产品上市啦

作为家庭饮水安全的最后一道屏障,净水器受到越来越多消费者青睐,新鲜过滤饮用的净水器在中国已逐渐成为新趋势。

作为净水行业领军品牌,复旦大学科技园区内企业,上海复科健康科技有限公司研制了新换代产品——全自动净浊分离家用净水器,该机前端纳米器阻隔水箱,管道污染,主机运转后净浊分离排水,所以长期使用无需更换和清洗主机,杜绝老款净水器要更换和清洗过滤柱的长期困扰,该水质可生饮,去除重金属,化学有害物质,属于换代新产品。

凡已在用各类净水器,本公司可义务测试。欢迎各级代理商和客户前来参观考察、洽谈、联营。

联系地址:上海市塘沽路 309 号 23 楼 C 座

电话: 021-56721092 手机: 13701637502

