

“名厨美食季”攻略来袭

本周六(6月7日),本报联手沪上知名老字号、餐饮企业及多位国宴大师倾情打造的“新民名厨美食季之朱家角站”

即将火热开幕。自从上周本报刊登报道后,许多读者打电话询问抢票、展示活动和路线详情。今天,本报为您独家制作

“美食季”完整版攻略,囊括抢票方式、驾车或公交线路、活动预告等,方便市民收藏并按图索骥。

套票内含>>>

“元首名点”系列尝鲜(四款八件装);附赠 60 元朱家角景点联票(包括课植园、圆津禅院、上海手工艺展示馆、城隍庙、大清邮局等 8 个景点)——套票市场价 128 元。

为回馈读者,新民好吃推出套票优惠价:

88 元(周一至周五使用)

98 元(周六、周日使用)

抢票攻略>>>

从 5 月 31 日起,美食季套票在全市火热发售,市民可通过线上、电话、线下等多个渠道购票。

线上和电话预订后,可于游览当天先到兑票点“证大上海西镇体验中心”(朱家角镇沙淀中路珠湖路口)兑换套票。套票内含品尝券和门票,凭品尝券前往证大上海西镇大拇指广场(朱家角镇课植园路珠湖路口)品尝“元首名点”套餐。

线下购票者可凭票直接前往品尝点。(套票每日现场兑票时间:上午 8:30—下午 4:30)

一、电话

1. 拨打 021-52921615(9:00—18:00);

2. 告知游览日期,留下您的手机号;

3. 游览当天前往兑票点,凭手机号付款取票。

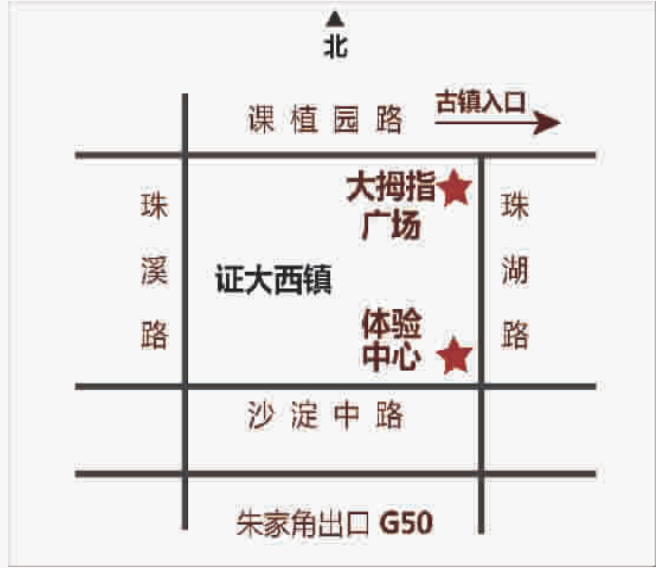
二、线上

携程网

1. 进入 www.ctrip.com 携程官网;

2. 点击“门票”子栏目,在搜索框中键入“朱家角”并搜索;

3. 点击“舌尖朱家角新民好



吃游套票”可浏览详情;

4. 点击“预订”按钮并付款(手机支付立减 5 元);

5. 妥善保存网上订单号,游览当天至兑票点取票。

“新民好吃”官网

1. 进入 www.xinminfood.com 新民好吃官网;

2. 在首页点击“新民好吃游套票”;

3. 点击“立即订票”按钮并付款;

4. 妥善保存网上订单号,游

览当天至兑票点取票。

三、线下

1. 绿波廊(老城隍庙内豫园路 115 号)

2. 上海老饭店(福佑路 242 号)

3. 梅龙镇酒家(南京西路 1081 弄 22 号)

4. 新雅粤菜馆(南京东路 719 号)

5. 慢农优选生鲜店(青浦区青湖路 789 弄 15 号)

6. 吉祥馄饨指定门店(名单

吉祥馄饨指定门店地址

黄浦 斜土路 778 号 重庆南路 207 号 绍兴路 2 号
长乐路 339 弄 18 号 宁波路 216 号

静安 长乐路 802 号 南京西路 1856 号 1 楼 08 室 威海路 722 号

徐汇 斜土路 1871 号 宋园路 133 号-3 东安路 452-1 号

长宁 武夷路 782 号 武夷路 70 弄 2 号

普陀 真南路 484 号

杨浦 荆州路 280 号 197 栋 103 室

闵行 莘朱路 270 弄 31 号

见上图)

自驾路线>>>

1. 高速:延安路高架——G50(朱家角出口下,详见地图)

2. 国道:沿 318 国道行驶,至朱家角后转祥凝浜路即达

(停车场位于镇东栅景区入口处,可容纳大小汽车 500 多辆)

公交线路>>>

沪朱高速快线(6:00—22:00)

上车地点:普安路金陵路

发班情况:每半小时一班

沪朱专线(京申)(5:30—18:00)

上车地点:延安路老成都路

发班情况:每十分钟一班

上朱线(5:30—18:40)

上车地点:上海南站

发班情况:每半小时一班

本周末活动预告>>>

6 月 6 日周五下午 4:30

“新民名厨美食季”启动仪式(大师红毯秀、大师灯箱墙、大师印

颁发)

6 月 7 日周六上午 10:00

上海绿波廊酒楼活动专场(点心师教您制作精致船点,大厨演示迷你“扣三丝”)

6 月 8 日周日上午 10:00

上海新雅粤菜馆活动专场(大厨教您烹饪蚝油牛肉、南乳糟香鱼片、朱家角名鱼鲫格朗鱼)

本报记者 金旻旻 整理



新民好吃微信订阅

“元首名点”精心做名厨齐齐亮绝活

本周末,食客们期待已久的“新民名厨美食季之朱家角站”即将撩开神秘面纱。在美食季中即将亮相的“元首名点”是如何反复试味调制的?周末的老字号大师展示活动中又将亮出啥绝活?带着读者的疑问,记者提前探访上海新雅食品有限公司和绿波廊、新雅粤菜馆两家老字号,为大家揭秘。

精心制作四款名点

四款“元首名点”的配方,由绿波廊、上海老饭店、兴国宾馆等老字号和餐饮企业提供,承制方则是上海新雅食品有限公司。在松江九亭的新雅生产车间,分管生产的副厂长徐虎兴带着一帮资深点心师,细心揣摩配方,丝毫不敢怠慢。

“元首名点”的工艺复杂。比如萝卜丝汤圆要先将上食五丰的上好五花肉用慢火炖煮,熬制出浓稠肉汤。在将萝卜丝油炸,收干汁水,放进肉汤中浸泡,让汤汁充分吸收。再如椒盐腰果酥,做起来也颇费功夫:“皮 25g,馅 15g,包出来生的是 40g,熟的才正好 35g。”腰果颗粒太大太小都不合适,像绿豆般大小才刚刚好。热腾腾出锅的腰果酥甜中带咸,香气扑鼻。至于松茸粢饭糕,配方里要加 100g 火腿和 17g 盐,可几位老师傅都觉得口感偏咸,最后决定减少盐量。

名点的原料也很是上乘,糯米全部选用泰国“金象”牌,15 元一斤。松茸更贵,来自云南高山,成本价 3000 元一斤。萝卜则是出名的山东潍坊萝卜,多汁味美。“元首点心”均为

百分之百手工打造,慢工出细活,非常费工夫。有次试做了 20 斤萝卜丝,又刨又炸,光原料就搞了一个上午。

名厨大师悉数亮相

“新民好吃美食季之朱家角站”中,每个周末都会有两场老字号或知名餐饮企业的展示活动。本周六、日,绿波廊和新雅粤菜馆将率先亮相。

6 月 7 日上午 10 时,绿波廊将在证大西镇大拇指广场演示精致船点和迷你“扣三丝”的制作。“我们的扣三丝是迷你的,像茶盅一样大小,比《舌尖 2》的扣三丝难度还要高呢。”上海绿波廊酒楼副总经理陆亚明说。

6 月 8 日上午 10 时,新雅大师将现场教大家烹任新雅名菜:蚝油牛肉和南乳糟香鱼片。如何上浆?调味几许?新雅行政总厨钱正华积攒数十年的秘诀等您来“偷师”。游客可以现场试吃,与厨神互动,赢取小礼品,游古镇的同时品尝好味道。

钱大师还说,朱家角的河鲜最负盛名,早就想引入作为食材了。朱家角有一种当家名鱼“鲫格朗鱼”,肉质鲜美滑嫩,刺也很少,借这次活动,大师决定尝试用粤菜做法进行红烧,将本帮农家菜食材与粤菜融合。

现场还有部分新雅特色产品展示销售,比如特色中西点心等,价格优惠。游客在互动抽奖环节赢取的新雅食品现金券,可以立即抵用。

本报记者 金旻旻

美食季现场能喝到啥?

主办方特地在证大西镇大拇指广场摆设了饮料兑换处,市民们可以凭“好吃游”套票到兑换处换取可口可乐公司出品的饮料一份。如果你是双休日来现场,则能体验到他们最新推出的两款特色饮料。一款为“怡泉”+C,



它是可口可乐大家族全新上市的一款柠檬味汽水。除了拥有清新的柠檬口味外,更添加了维生素 C,给消费者一种全新的饮料选择。



另一款为“水动乐”果味营养素

饮料。独特的“3 合 1 补给”理念,在补水同时,更添加微量矿物质和维生素,一次补充身体时刻在流失的水分以及消耗的矿物质和维

生素。

还在犹豫什么?快拨打我们的热线电话或登录携程网,预订“好吃游”套票。希望大家在享受美食的同时,也“时刻身随意动”喝罐饮料,给自己充下电吧!

证大·上海西镇九间堂新品E2别漾登场 60平米精装叠加&90-130平米水岸联排

证大西镇九间堂新品 E2,于朱家角古镇漕港河与朱昆河交汇之处,筑起了水岸人家,用现代艺术手法延续朱家角古镇风貌,将新江南建筑融入古镇的肌理脉络之中。

伴蛙鸣入睡,随鸟叫晨起,60M2 精装叠加,一层一景,90-130M2 联排,河风穿堂,超高空间附赠率,轻松拥有水乡艺术情怀生活。

上海首个酒店化服务社区,24 小时恭候服务,72 小时解决问题;专属你的生活管家;大拇指广场入驻,将摩登繁华注入静谧生活,动静随享;17 号线地铁(在建中)接轨,举步抵达都市。

水乡从这里开始摩登,你的生活在这里焕然一新。

接待热线:39270909 现场体验中心:上海朱家角珠湖路 299 弄