

小肥羊那达慕美食季 夏日炎炎正好啖

每个季节都是有性格的。啤酒、冰镇西瓜、火锅、世界杯、毕业季,这是属于夏天的豪放。灼热的阳光下,正在进行全球最盛大的体育赛事,900 多万高考生经历了人生大考,700 多万毕业生走出校园,而串联眼泪和欢笑,美食是最好的媒介,抒发豪迈与热情,又非火锅莫属。

草原不再远 相聚小肥羊

在成吉思汗的英雄传说和金庸先生《射雕英雄传》的武侠世界里,草原曾经是群雄逐鹿的战场,充满着英雄主义色彩。幕天席地,围着篝火啃着烤羊腿,也许是每个人心中的江湖梦。

近日,小肥羊那达慕草原美食季热闹登场。所谓“那达慕”,是蒙语的译音,意为“娱乐、游戏”,表示丰收的喜悦之情。每年农历六月初四开始的那达慕,是草原上一年一度的传统盛会,其中有摔跤、赛马、射箭、套马、下蒙古棋等民族传统项目,还有武术、马球、骑马射箭、摩托车等精彩表演。夜幕降临时,草原上会飘荡起悠扬激昂的马头琴声,男女青年围着篝火载歌载舞,到处都洋溢着节日的欢快气氛。

这一次不用大费周章地跑去内蒙古,你的草原英雄梦瞬间就可以成真! 没错,草原很远,但还有小肥羊在身边。

美味羊羯子 尽享真滋味

小肥羊精选内蒙古羊带肉脊骨部位,加入草果、陈皮、豆蔻等 10 多



种香辛料,再经过泡、煮、撇、焐、焖等多道工艺,现煮现熬成喷香肉酥的小肥羊豪气足料羊羯子锅。伴随着热气的升腾,羊羯子的骨肉香和香辛料的风味在熬煮过程中慢慢融合与释放,使得汤底在微麻微辣中透着足足的羊肉的鲜香味儿,鲜香而不膻。再配以白萝卜、红枣、枸杞等滋补食材,成就了一锅别具风味的羊肉盛宴。

看到如此诱人的羊羯子,吃货们请立即扔掉筷子,直接上手大快朵颐吧! 涮火锅,啃羊羯子,体验草原的奔放,享受羊羯子在舌尖迸发的激情。当然,一定不要漏掉锅中的白萝卜,因为这看似平淡的白萝卜已经吸收了肉汤精华,因此口感绵软,既有肉香,又保留清香。轻轻咬上一口,感受两者柔滑的碰撞,在浓

烈中品尝细腻的美味。

如果觉得羊羯子锅还不够过瘾,那就再来一根豪气羊棒骨吧! 加入三十多种天然香辛料精心烹制的羔羊小腿棒骨,外脆里嫩,咬一口满嘴溢香,肉质酥嫩多汁,根本停不下来! 当然,吃肉啃骨要过瘾,除了冰冻啤酒之外,还可以配上饮料甜品,沁爽山楂汁、沙棘汁、冰糖百合绿豆爽,款款诱人,都是小肥羊那达慕美食季推出的新饮品,适合尝鲜。

看到这里,吃货们一定开始蠢蠢欲动了,心动不如行动,想要体验畅快淋漓的草原风情,就赶快来小肥羊吧! 另外,特别要提醒吃货朋友的是,由于羊羯子锅工艺较为复杂,因此每天只在 17:00 以后限量供应,所以一定记得早点来哦!



夏季食羊肉 去湿又强身

俗话说,“冬吃羊肉赛人参,春夏秋食亦强身。”由于天气炎热,夏季里人们经常生吃蔬菜瓜果和冰镇饮料等解暑之物,室内长时间冷气开放,都易使人的脾胃受寒。适时地吃些羊肉可以去湿气、避寒冷,暖胃生津、保护胃肠。另外要提醒大家的是,饱食羊肉后,忌马上吃西瓜。西瓜性寒,进食后不仅大大降低了羊肉的温补作用,而且容易引起脾胃功能失调。

据了解,那达慕草原美食季将一直持续到 8 月,期间餐厅还会进行天天半价、美食赠送等丰富活动,让你尽情朵颐,品尝源自草原的美味。



龙华古寺净素月饼热销沪上

离开中秋还有一段时日,市面上各品牌的月饼就已经纷纷亮相。据悉,从龙华古寺净素月饼开炉售卖以来,销量持续攀升。每天龙华古寺内的净素月饼专柜都会出现购买长龙,无论是传统的上品五仁、海苔果仁、细沙果仁等经典口味还是桂花山药、枣泥桂圆、山楂、蓝莓等创新品种,都深受消费者的喜爱,特别是无糖系列的净素月饼,往往是一上柜就销售一空。

近年来,随着健康养生之风的盛行,净素月饼也受到了越来越多人的关注。用传承了龙华古寺 1700 余年的素斋技艺制作而成的净素月饼作为中秋礼物,无论是送父母,赠亲友或是自己享用,都是上佳的选择。所以,若说前几年,净素月饼的消费者人群主要是中老年消费者的话,那么现在越来越多的年轻人也加入了这个行列。

在这些喜欢净素月饼的人群中,有的喜欢其饼皮酥脆的口感和充满香味的饱满馅料,有的则欣赏净素月饼甜而不腻的清新之感;有的则是看重这月饼低油低脂低糖的健康三要素;当然还有的则是因为本身是素食主义者,这净素月饼是他们每年中秋必吃的特定食品……不论你有何种青睐净素月饼的理由,相信总有一款龙华古寺净素月饼能深得你心。



订购专线:4008-200-158
地址:上海市龙华路 2853 号(龙华古寺内)
电话:021-51088000*2266、2288
网上商城:www.4008200158.com



金贵的冬虫夏草您吃对了吗?

虫草分很多种,除了冬虫夏草外,还有亚香棒虫草、凉山虫草、新疆虫草、贵州虫草、分枝虫草、蕾克虫草、蛹虫草、龙洞虫草、湖北虫草、大塔顶虫草等等。广义上的虫草,目前已发现有报道的四百多种。而冬虫夏草指的是生长于 3500-4000 米以上高山雪域地区,由蝙蝠蛾多毛孢菌感染的高山虫草。而海拔 3500 米以上主要是藏族地区,所以也称为藏草,如西藏那曲、青海玉树、四川阿坝、四川甘孜等藏区出产的冬虫夏草。藏名为“牙扎更布”,“冬虫夏草”是标准名称。

医学研究发现,冬虫夏草是世界上目前所知对人体健康有益极好的虫草,古书记载并被国家药典收藏的有药用价值的虫草就是冬虫夏草。此外,有些虫草如蛹虫草也有药用价值,有些虫草不但没有药用价值还带有少量的毒性,如亚香棒虫草等,而经染色的亚香棒虫草外形近似于野生冬虫夏草,一般人难以分辨。伪虫草的收购价格很低,每公斤几十元到几万元不等。有些不

法分子以低价收购的虫草,鱼目混珠以掺杂混合等方式流入市场,欺骗消费者。吃了这种虫草不但对身体无益,甚至还危害健康。所以,在选择食用冬虫夏草时一定要谨慎!

上海科院药房冬虫夏草是源自西藏、青海、川北等藏区的优质虫草,为每年 4 月中旬开始采集的新鲜虫草。现正值一年一度的购买佳期,四川阿坝、甘孜虫草及青海玉树虫草已到货,西藏那曲虫草也将陆续登场,欲知详情可拨打下方热线电话进行咨询。另外,如您对选购的新冬虫夏草还有其他疑问也可拨打我们的热线进行咨询,上海科院药房将安排专业药师为您送去悉心解答,并将免费为大众提供冬虫夏草的真伪鉴别、新旧鉴别、产地鉴别以及各类相关咨询,请电话预约。咨询热线:021-64311772/34010789 门店地址:肇嘉浜路 526 号(上海科院药房)



用手机微信扫一扫
订购科院本草官方微信
健康养生、中草药知识与您分享

“唐宫”第一家品牌店亮相申城

近日,香港唐宫饮食集团在中国大陆开设的第一家名字为“唐宫”品牌的星级餐厅在上海开幕。这家开在普陀区金沙江路 1699 号圣诺亚皇冠假日酒店二楼的皇冠店,是该集团为了迎合市场的需求和自身高品质的定位而诞生的一个新品牌。据悉,开张至今,以其亲民的价格,上乘的品质,豪华的装修吸引了不少新老顾客专程前来品尝佳肴。

唐宫新品牌除了供应唐宫招牌的生猛海鲜、金奖乳鸽、港式茶点等经典美食外,这次也推出和研发了一些该店才有的新菜,譬如台式豆酥银鲳鱼、黄焖野生甲鱼等,既美味又滋补。若想亲自体验一下来自星级酒店里的“中国好味道”,不妨去唐宫皇冠店,因为你能用更平易近人的价格,吃到更好品质的星级酒店的高档菜式。