

传统工艺秘制 工薪价格面市 第一食品推出纯手工月饼



品决心让潮式月饼重返上海滩,第一食品加工基地——上海帝姆松食品有限公司不惜高薪,聘请了上海硕果仅存的几位退休在家的潮饼制作师傅,用近乎失传的手艺,秘制出正宗的潮式月饼。

潮式月饼工艺关键在酥皮,即“水油立酥皮”的“起酥”工艺。几位至少有30年工龄的师傅,全凭自身经验,根据不同季节、不同水温,用上等猪板油、新鲜葱葱、蛋黄等食材以不同方法“起酥”,做出的潮州月饼,皮酥馅细,相当正宗。特别是酥皮,层次分明,油而不腻。今年第一食品推出的秘制纯手工潮州月饼,有黑麻、椰蓉、椒盐、果仁、老婆饼、老公饼等十几个品种,极受顾客欢迎。

第一食品纯手工月饼系列还包括广式和苏式净素月饼。其中广式月饼,品种丰富,不添加任何蔗糖,十分适宜高血糖者尝食。苏式净素月饼采用精制面粉做饼皮,上等果仁做馅心,做出的净素月饼,里松外酥,不腻不油,保持了老上海的传统味道。

特别提示:纯手工鲜肉月饼,仅在南京东路旗舰店、百联中环店、宝山万达店、松江店、大华店、虹口店等6家第一食品门店有售;纯手工潮州月饼、无蔗糖广式月饼在第一食品所有门店均有售。

临近中秋佳节,商场超市月饼大量上市。在众多品牌竞争中,南京东路食品一店及全市“第一食品”各门店,今年独树一帜推出纯手工制作的月饼系列。无论广式、苏式、潮式,还是海派特色的鲜肉月饼,从皮张馅料到烘焙烤制,全部用手工来制作完成。难怪不少老上海特地跑到南京东路食品一店等开门,迫不及待地去买手工月饼。他们说,纯手工做出的月饼,口感细腻,味道醇厚;待到中秋赏月时,和家人一起围坐,沏上一壶清茶,细品传统秘制纯手工月饼,儿时回忆、怀旧情愫油然而生。

第一食品自推出纯手工鲜肉月饼后,从开门第一炉到打烊前最后一炉,顾客排队从未间断。鲜肉月饼手工制作,最讲究的是酥皮搅拌功夫。工人们要把面粉搅拌到面筋能不断扩展为止,这样做出的饼皮方能层次分明。馅料选用上等猪后腿肉,剁成肉酱后用一定比例的老抽、生抽和精盐匀拌,再添上名酒汾酒来增其香味。在手工逐个包制后送烘烤炉,烘烤至酥皮泛出金黄,馅料飘出香味,然后上柜供应。第一食品手工制作的鲜肉月饼,皮酥而粉,馅鲜而嫩,鲜嫩的肉馅还略带几分韧劲,让人齿颊间留下余味。因为手工制作产量有限,加上每只3元5角的“工薪价”,第一食品鲜肉月饼常常卖到断货。

第一食品另张王牌是纯手工秘制的潮州月饼。潮式月饼流行于闽南,上世纪初进入上海。因皮酥馅细,油不肥舌,甜不腻口,一直受到老上海吃货的推崇。前些年由于广式月饼势头强劲,潮式月饼开始式微,最终市场难觅其踪。今年第一食

经典好味道 2014
应季·实景

可颂坊
Croissants de France

订货热线
021-54963117

品正宗蟹 选金世尊

中国阳澄湖大闸蟹高端品牌

全国免费送货上门

影视明星 陆梦馨



2014年阳澄湖大闸蟹礼券火热销售中!

型号	规格(两)	数量	价格
488型	雄蟹3.4两 雌蟹2.4两	4对	488元/盒
688型	雄蟹3.5两 雌蟹2.5两	5对	688元/盒
888型	雄蟹3.8两 雌蟹2.6两	5对	888元/盒
1080型	雄蟹4.0两 雌蟹2.8两	5对	1080元/盒
1380型	雄蟹4.2两 雌蟹3.0两	5对	1380元/盒
1680型	雄蟹4.4两 雌蟹3.2两	5对	1680元/盒
1980型	雄蟹4.6两 雌蟹3.3两	5对	1980元/盒
2580型	雄蟹4.8两 雌蟹3.5两	5对	2580元/盒
3980型	雄蟹5两以上 雌蟹3.8两以上	5对	3980元/盒

每套礼盒附赠:蟹醋一套,紫苏一份,吃蟹工具三件套



选购阳澄湖大闸蟹请
认准原产地标志企业

苏州养殖基地: 阳澄湖镇澄林路3003号 官方网站: www.jinshizun.com

全国直营门店: 上海北京重庆江苏浙江安徽陕西山东吉林河北广东辽宁黑龙江等

订购热线: 400-678-2311

浦西旗舰店: 梅川路1209号(靠近真北路)

浦东张杨店: 张杨路1303号(靠近源深路)

