

带你吃出今年中秋新味道

“好吃今秋”大购集市活动预告来袭

又到一年月圆时。中秋临近,圆月当空,举家团聚,共叙天伦。在这个团圆美满的时刻,案头桌上更少不了节令美点佳肴。尝几枚月饼,夹几簇鸭子,拈几粒毛豆,剥几个芋艿……要说中秋节必吃的美食,这几样一定不能少。而对上海人来说,咸鲜可口的苏式鲜肉月饼又是心中的偏爱。

今天,好吃君就为大家搜罗了上海滩上顶好吃美味的鲜肉月饼和顶新鲜放心的中秋“老三样”,以饕各位。而这些美食,也将在9月6日至7日于苏宁五角场店举行的“好吃今秋”大购集市活动上亮相。(活动详情见后)

王家沙:榨菜鲜肉月饼

提起王家沙的榨菜鲜肉月饼,只要爱吃鲜肉月饼的食客一定知道。每年中秋临近,南京西路王家沙总店门口总是长队如龙,他们都是来买榨菜鲜肉月饼的。6只一盒,很多人一买就是三五盒,性急者刚付了钱,转身就打开盒盖,拿起一只热腾腾的月饼一口咬下去,脸上洋溢着满足。

说起王家沙的榨菜鲜肉月饼,始于1997年,配方由现在的技术总监诸万师发明。在调鲜肉馅儿时,诸大师觉得还不够鲜,就灵机一动,加入了自己爱吃的榨菜,不料口感异常美味丰富。榨菜用的是原味榨菜头,切得细碎,有点“辣蓬蓬”,只闻其味、不见其身。

与其他鲜肉月饼烘烤出炉不同,这家的肉月饼是用油煎熟的。所以它的口感是油油湿湿的,一口咬下去又烫又咸,绝对是地道的“上海米道”。

绿波廊:香辣肉月饼、咖喱肉月饼、蟹粉肉月饼、原味肉月饼

提起“绿波廊”,上海滩可能无人不知。这家坐落于豫园九曲桥畔的老字号,以特色面点享誉海内外。而绿波廊接待外宾的秘密通道“胡志明小道”,也被传为美谈。

今年8月,绿波廊重拾老味道,融进新创意,做了上海人怀念的“旧时味道”,其中就包括了四款肉月饼——香辣肉月饼、咖喱肉月饼、蟹粉肉月饼、原味肉月饼。绿波廊表示,之所以推出那么多种类,是因为坐落旅游区,要适应南来北往游客的不同口味。店家之贴心,可见一斑。

四款中,原味鲜肉月饼最经典,用传统的“烫水面”保持了口感,咬上一口,卤汁鲜香,满口生香。

而三款创新口味的肉月饼也各有特色。绿波廊酒楼点心部总监、面点高级技师陆亚明揭秘说,蟹肉是选自高邮的“六月黄”,是雄性大闸蟹进入成熟期前的最后一次蜕壳,肉质非常丰满。每只蟹大约一两半至二两,一斤蟹只能拆三两蟹粉,而一斤鲜肉要拌三两半的



新民好吃微信订阅



苏宁易购 APP 订阅



菜管家微信订阅

蟹粉。专人当日拆蟹、当日熬馅、当日包烘、当日供应,食之蟹香扑鼻。香辣月饼是年轻人的最爱,微辣中透出鲜香,辣而不腻,回味久长。咖喱月饼则是中西点心相结合的典范,熬熟的洋葱附着着浓香的咖喱,汁水四溢,具有浓郁的东南亚风味。

值得一提的是绿波廊月饼的酥皮,色泽金黄,松脆香酥。秘诀就是绿波廊坚持使用传统配料麦芽糖。而其他小商家的月饼酥皮,出于成本考虑往往用白砂糖代替麦芽糖。

新雅粤菜馆 生坯鲜肉月饼

新雅粤菜馆的鲜肉月饼在沪上也非常知名,每到中秋节,南京东路步行街上的新雅粤菜馆门口,就会排起四条长龙,其中一条就是买鲜肉月饼的。这可谓是“中华第一街”上独特的风景线,彰显老字号品牌的实力。

新雅的鲜肉月饼,用料上乘,工艺配方独特,皮脆、中酥、馅嫩。鲜肉馅由一大团鲜猪肉制成,皮脆而粉,丰腴的肉汁慢慢渗透其间,烘烤后香气四溢。

而最特别的是,大家可以在新雅买到鲜肉月饼的生坯,带回家自个儿加工。新雅总经理陈耀良说,以前曾听不少顾客反映,鲜肉月饼的最佳品尝时间为烘烤后的半小时,而买回家的鲜肉月饼有时已经冷掉,口味欠佳。因此,新雅经过反复试验,推出了生坯鲜肉月饼。买一盒回家,现烘现吃,既方便又美味。

新雅员工说,生坯鲜肉月饼可用烘烤或平底锅两种方式加热加工。将烤箱预热加温,调节上火至

220摄氏度,底火至200摄氏度,将解冻后的生坯月饼间隔均匀地放入烤盘。约20-25分钟后看到月饼底部略带金黄,就可以吃了。如用平底锅煎的话,先将锅加热,倒入少许油,将油抹匀在锅底,将自然解冻后的月饼放入锅内,炉火调成微火,锅盖盖住,烘煎10分钟。随后翻个面,再煎10分钟即可。

顾客王女士曾经在新雅排队买鲜肉月饼,整整排了2个半小时。今年看到网上有生坯卖,就试着订了两盒。“初看月饼有些不规整,但进烤箱后一烤倒是又恢复了圆整。虽然早饭刚吃,但一个不过瘾,克制不住又吃了一个,比南京路上对面人家出品的还好吃,可能是因为刚出炉的缘故。看来今年中秋不用到外面排长队了,方便方便!”

中秋老三样 鸭子、芋艿、毛豆

除了月饼之外,中秋节家庭餐桌上必备的就是“老三样”——鸭子、芋艿、毛豆。可是如何挑选新鲜、美味、安全、卫生的食材?好吃君今天为大家介绍的是“光明菜管家”。全程冷链配送、低温储存、零度包装、隔离存放,这样的食材才能经得住上海人的挑剔眼光。

皖南散养老鸭

主妇们都知道,老鸭是散养的好,烧出来的汤澄清鲜美、鸭肉酥烂,非常滋补。“菜管家”的散养老鸭生长在安徽皖南的农家院落,依山傍水、古色古香。散养鸭子嬉戏于农家池塘,适当的运动量使它们肥瘦有度。

而农家散养的鸭子,均为五谷杂粮喂养,更有原生态的青草虫子“吃食”,这是人工集体养殖的鸭子



“好吃今秋”大购集市

9月6日、7日12:00-16:00,在上海苏宁五角场店(邯郸路585号,轨交10号线五角场站5号口)举办“好吃今秋”大购集市活动。集市中,来自老字号的五味肉月饼、光明菜管家的中秋“老三样”将登场展销,以供读者挑选。

新雅的鲜肉月饼生坯,王家沙榨菜鲜肉月饼、蟹粉鲜肉月饼,绿波廊香辣肉月饼、咖喱肉月饼、原味肉月饼、蟹粉肉月饼……这些来自老字号的美味,总是令人难以忘怀。在集市上,读者可以一站将所有喜欢的口味买回家。

我们还精心挑选了原味肉月饼、榨菜肉月饼、蟹粉肉月饼、香辣肉月饼、咖喱肉月饼,组成“五味肉月饼”套装,在苏宁易购、新民大购、光明菜管家三大平台限时抢购,在集市上当场提货。

活动中,光明菜管家也将带来“中秋老三样”——速冻散养老鸭、有机毛豆、芋艿展销。此外,还有适合教师节送恩师的“桃李满天下”套餐、四川红心猕猴桃、冰鲜兔淘米、朝日绿源纯牛奶、精品麻鸭蛋等家宴食材展示。

消费者还能在活动现场找到新民大购的产品展销区,包括JUMBO UGG、贝拉米奶粉等精美商品等你来抢。 **金昱奕**



你想知道中秋的来历和习俗吗?你想让你今年的中秋假期过得更加精彩吗?你想更优惠地购买到新雅月饼吗?

今年,是新雅粤菜馆88周年诞辰。为了弘扬传统月饼文化,让市民和南来北往的宾客愉悦欢乐地度过一个难忘的中秋之夜,同时,更能品尝到著名老字号品牌——新雅月饼的香甜,新雅粤菜馆将于今年中秋节前夕,推出名为“月圆饼香,共话中秋”的大型主题营销活动。

一、时间及地点:

2014年9月6日-8日,南京东路步行街世纪广场。

二、活动形式:

月圆饼香,共话中秋

——新雅粤菜馆88周年中秋感恩回馈主题活动

● 感恩回馈月饼捐赠仪式:

9月6日上午10:00,新雅粤菜馆建店88周年之际,为感谢社会各界的支持和厚爱,感恩消费者对新雅品牌的信任和青睐,特向上海市慈善基金会、黄浦区红十字会、黄浦区社会福利院等,捐赠888盒2014年新鲜出炉的新雅月饼。

● 中秋文化推广:

让您全面了解中秋起源、神话传说、风俗

习惯、文学记述等相关中秋知识,了解中华民族传统文化的悠远绵长。

● 实时优惠销售:

新雅散装月饼、盒装月饼礼盒、新雅电商专款月饼同场优惠酬宾销售,天天有惊喜。

● 现场活动:

- ① 每天上午10:00沪剧、歌舞、演唱等精彩表演;
- ② 每天一场欢快有趣的互动游戏(上午

11:00安排)

● 丰厚奖品:

① 参加有礼:

参与现场猜谜游戏,获取新雅“四大金刚”散装月饼作为奖品;

② 围观有礼:

扫新雅二维码,参加欢乐抽奖活动,赢取新雅经典月饼礼盒大奖。每场设:

一等奖一名(新雅锦绣前程月饼礼盒一盒。价值258元)

二等奖三名(新雅团圆月月饼礼盒一盒。价值178元)

三等奖五名(新雅花好月圆月饼礼盒一盒。价值118元) **雅文**