

盆菜年味浓——寓意“和味”

沪港通了,沪上也流行起港式盆菜年夜饭了!

“沪港通”的风潮来袭,香港的股市成为上海商务人士圈的热门话题,而道地香港大盆菜也成为了高端商务宴请上选。盆菜乃香港元朗围村的地方风味特色菜,象征合家团圆,满室吉庆,加上盆菜盘满钵满的形态,尽显繁荣兴旺之寓意。

盆菜年味浓——寓意“和味”

盆菜是广东沿海地区和香港新界的汉族饮食习俗,至今已有数百年的历史,凝聚了好几代饮食男女的温暖记忆。每逢喜庆节日,例如新居入伙、祠堂开光或新年点灯,香港新界、深圳下沙和广州一些乡村都会举行盆菜宴。以大、香、全著称的盆菜,至今延续的是一款浓郁的温情。

杏花楼的香港、广东大厨,精心挑选南非干鲍、日本瑶柱、深海鱼肚(花胶)等高级食材作为顶层,中间一层是熏鸭脯、鸡中翅、港式鱼丸、肉圆等应节荤菜,底层是腐竹、娃娃菜、花菇、肉皮等吸收汤汁的配菜,分层摆放入盆中,和在一起,丰富的材料一层层叠进大盆之中,加入特质的鲍汁浓汤,融汇出一种特有滋味。

汤浓鲜美,配送不锈钢锅,配备了坚实的真空内包装和精美外包装,到家即可直接加热也可放在电磁炉上加热,高贵大方又实用。时尚而脱俗,是过年阖家团聚的上选。



新鲜直送

限量
3000份

杏花楼“和味”大盆菜限量3000份

百年粤菜老字号“杏花楼”拥有原班香港、广东大厨,推出的粤菜与香港同步。2015年年夜饭,杏花楼隆重推出“和味”大盆菜,用料丰富,汤浓鲜美,配送不锈钢锅,可送货到家,直接加热即可食用。简单干净,让父母省心省力,在家就能吃上一顿高端大气上档次的年夜饭。

精心挑选南非干鲍、日本瑶柱、深海鱼肚(花胶)等高级食材作为顶层,中间一层是熏鸭脯、鸡中翅、港式鱼丸、肉圆等应节荤菜,底层是腐竹、娃娃菜、花菇、肉皮等吸收汤汁的配菜,分层摆放入盆中,和在一起,丰富的材料一层层叠进大盆之中,融汇出一种特有滋味。淋上特别熬制的鲍汁浓汤,既能提鲜,亦能让蔬菜吸收酱汁的鲜香。一层一层吃下去,汁液交融,味道馥郁而香浓。

新民大购携手杏花楼,独家销售“和味”大盆菜提货券:588元(3-4人份),988元(6-8人份)两种规格,限量3000份,时尚而脱俗,是过年阖家团聚的上选。

经典美味

唇齿留香

真材实料
品质保证
香港名厨
精心料理

欲购从速

大购网独家代理

杏花楼“和味”大盆菜提货券

588元/988元

3-4人份

6-8人份

「团购更有优惠价」 欢迎来电咨询



产品实拍图

热腾腾团圆饭
新鲜直达到您家
……
阖家团圆
送礼上选



588元 3-4人份	
原材料	数量
鲍鱼	4只
瑶柱	4只
花胶	100克
虾干	100克
鸡中翅	150克
花菇	100克
熏鸭脯	150克
港式鱼丸	100克
港式肉丸	100克
肉皮	100克
娃娃菜	500克
腐竹	150克
香芋头	150克
鲍汁浓汤	1包
不锈钢锅具	1套

988元 6-8人份	
原材料	数量
鲍鱼	8只
瑶柱	8只
花胶	150克
虾干	150克
鸡中翅	250克
花菇	150克
熏鸭脯	250克
港式鱼丸	150克
港式肉丸	150克
肉皮	150克
娃娃菜	750克
腐竹	150克
香芋头	150克
鲍汁浓汤	1包
不锈钢锅具	1套