

老上海传统味道哪儿找？ 第一食品隆重推出 100%黑毛猪鲜肉月饼



临近中秋，上海街头商场到处都在卖鲜肉月饼，不过许多老上海吃客尝过后，总觉得没有孩提时品尝过的口味。三十年前那只鲜肉月饼呀，尝一口汁水外溢，余香绕舌。没错，这是因为今日一般的猪肉，与当年的猪肉不可同日而语。当年的猪肉，一家烧肉，百家飘香；而如今的猪大多是工厂化饲养，已不醇正。不过，今年中秋前，南京东路食品一店及全市“第一食品”门店，隆重推出了生态养殖的“猪状元”黑毛土猪肉馅鲜肉月饼。这个鲜肉月饼一面市，老上海吃客都说：小时候味道又回来了！购买者络绎不绝排起长队前往购买。（见图）

第一食品所采用的“猪状元”黑毛土猪，产自上海“猪状元畜牧综合场”。该畜牧场坐落于浦东新区南汇宣桥镇，创建于 1982 年，目前占地面积达 163 亩，是上海市政府重大菜篮子工程之一，被上海市质量技术监督局和上海畜牧办公室评为上海市标准化养殖场，被农业部授予“无公害农产品养殖基地”。

“猪状元”畜牧场所出栏的黑毛土猪，全部用豆渣、酒渣、青草、菜叶等作饲料，不仅营养价值高，而且肉质鲜美、有韧劲，入口后余香绕颊。如今，“猪状元”黑毛土猪被第一食品用作鲜肉月饼的馅料，而且其成份 100%，这种鲜肉月饼口味之鲜之醇可想而知了。

今年第一食品的鲜肉月饼，不仅采用“猪状元”黑毛土猪作馅料，还继续沿用纯手工制作工艺，现场烘制出的月饼，皮酥而粉，馅鲜而美。秉承薄利多销的原则，第一食品 100%黑毛猪鲜肉月饼，其价格还相当亲民，每只仅售 4 元。因为手工制作产量有限，加上“工薪价”，前来购买的顾客不免排起长队。

与“猪状元”黑毛土猪作馅料的鲜肉月饼一同上柜的，还有第一食品今年推出的开洋萝卜丝饼。萝卜丝饼本是上海著名小吃。据说美国前总统克林顿 1998 年访沪时，他的女儿就十分爱吃此饼。此次第一食品推出萝卜丝饼，馅料中加进新鲜开洋，使原本酥松的萝卜丝饼添入醇厚的海鲜味，让人回味无穷。在第一食品门店，许多顾客在购买鲜肉月饼时，都情不自禁地顺带一盒开洋萝卜丝饼。

特别提示：第一食品 100%“猪状元”黑毛土猪鲜肉月饼，除南京东路旗舰店外，五角场万达店、张杨路三鑫店、南桥百联店、宝山万达店、松江店、大华店、中环百联店等均有售，顾客请认准柜面及包装盒上“第一食品”标志，谨防假冒。

菩提心月 古法传承 龙华古寺净素月饼中秋飘香

最近突然发觉，周围吃净素月饼的人多了起来。身边有朋友善缘将低油、低糖、低脂归为不好吃的月饼，现在也时不时的发表起净素月饼很美味的言论来。私下追问，何来如此改观？答云，味道不错，甜度适中，虽然“三低”，但风味不失，健康无负担。前时须臾的总结，猜制定是细细深入品尝后的真实感概。



其实，对于食物而言味道才是灵魂，是属于下冷性极强的传统食品，月饼同禅如此。为饼滋味不生，在广阔的市场中，也终将寸瓦即逝。在现今市面上叫得上名字的月饼，都有着各自的门道，特别是净素月饼，因这素味本就不擅浓淡滋味，要做出素香宜人，饼酥可口的月饼，在这沪上也难寻到几家，而龙华古寺净素月饼就是其中之一，且畅销度是年年攀升。



如此好的销量从何而来？据龙华素食食品厂糕点车间主任刘锦尧师傅介绍，一枚正宗的龙华净素月饼必需是由好的原材料制作而成。来自原产地的果仁，颗颗精选保证品质，用精选的优质小麦粉搭配上名牌的花生油做成的饼皮。就连水也是通过反渗透净化设备处理，能有效的去除水中的杂质，改善水的口味。制饼师傅们再用传承下来的龙华古法技术进行一系列复杂手工程序后方可入烤箱烘烤。刘师傅说，你只要咬一口就知道，不光有酥和脆的口感，里面饱满的馅料和 27%的高果仁含量，素香扑鼻，没有一点油腻感，越吃越想吃。



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
● 龙华路2787号（龙华古寺东侧）
● 镇宁路156号（延安西路口）
● 张杨路601号（浦东食品城一楼）
● 沪闵路6088号（龙之梦地下二层）
● 西江湾路388号（龙之梦地下B2-16）



微信淘宝有售
扫一扫

国际大赛屡获殊荣 新疆酒庄异军突起 ——2015获奖葡萄酒品鉴



近日，中国葡萄酒在世界上引起同行瞩目，中非酒庄的六个酒款在刚闭幕的最具世界影响力的英国 Decanter（品醇客）世界葡萄酒大赛、比利时布鲁塞尔国际葡萄酒大赛等重量级国内外葡萄酒大赛中取得不俗成绩，它们分别是中非酒庄 2014 桃红葡萄酒、中非酒庄 2014 美乐干红葡萄酒、中非酒庄 2013 珍藏美乐干红葡萄酒、中非酒庄 2013 珍藏赤霞珠葡萄酒、中非酒庄 2013 橡木桶陈酿赤霞珠干红葡萄酒、中非酒庄 2013 橡木桶陈酿西拉干红葡萄酒(13.5%)。

8 月 16 日，在中非酒庄 2015 获奖葡萄酒品鉴中，中国酒业协会副秘书长、中国酒



业协会葡萄酒分会兼果露酒分会秘书长王祖明，中国农学会葡萄分会副秘书长、焉耆县葡萄产业顾问、中非酒庄葡萄酒顾问李德美，新疆酿酒工业协会理事长戚升科等专家参加了此次活动。品鉴会由李德美担任主讲嘉宾，为大家详细讲解了中非酒庄获奖酒品的四个代表性酒款。

中非酒庄成立之初，特别聘请被誉为“全球最具影响力的十大酿酒顾问”的著名葡萄酒专家李德美教授及其团队作为酿酒技术顾问，通过李德美组建具有丰富种植和酿造经验的生产团队。从种植之初便介入全过程管理，有效地保证酒庄生产工作的专业性和国际化。李德美走遍国内外各大重要葡

萄酒产区，受聘为宁夏贺兰山东麓、新疆焉耆等产区的政府酿酒顾问；同时担任世界重量级葡萄酒赛事评委，他所指导酿造的国产酒庄葡萄酒，在国际顶级葡萄酒大赛中屡次斩获重要奖项。

中非酒庄隶属于新疆中非酿酒股份有限公司，是集葡萄种植、葡萄酒酿造与文化传播以及休闲度假为一体的综合型规模化酒庄，从葡萄种植采摘、葡萄酒发酵陈酿，直至装瓶等葡萄酒生产的所有环节均在酒庄内完成。

酒庄坐落于新疆巴州焉耆县古焉耆国核心地区七个星镇霍拉山脚下，北临开都河流域，南临博斯腾湖。霍拉山洪水冲积平原，

以沙质土为主，土壤通透性好，利于葡萄根系生长；空气干燥，无病虫害，辅以天山融化雪水灌溉，造就了一个天然成的有机葡萄优良产地。焉耆盆地得天独厚的光热资源和风土优势，更使这里迅速成为国内冉冉兴起的明星葡萄酒产区。

自 2009 年在广袤的焉耆盆地戈壁滩处女地上种植葡萄，至今酒庄已开发有机葡萄园 10000 亩。中非酒庄是一座结合焉耆本土自然人文特点，并融入国际化审美视野的生态酒庄，总建筑面积约 50000 平方米，建筑风格东西兼备。由全球知名酒庄建筑设计机构——意大利阿克雅建筑设计事务所为酒庄提供整体规划与设计，集葡萄酒生产与文化传播、酒庄办公休闲等功能于一体，拥有地下恒温恒湿酒窖 8000 平方米。

两千多年前，焉耆人开始在焉耆盆地种植葡萄、酿饮葡萄酒，迷醉了整个西域。公元前 115 年，汉使张骞第二次出使西域，途径焉耆，带回了西域葡萄及葡萄酒。从公元 5 世纪到 8 世纪，高僧法显、宋云、玄奘等先后经焉耆西游，曾见证盛行于西域的醇美葡萄酒。今天，中非酒庄传承历史，加之精益求精的酿酒理念，让焉耆葡萄酒在西域古道上飘逸酒香，弥漫着整条丝绸之路。

近几年，国内潜力巨大的本土市场以及缩短供应链减少生产成本的背景，都让新疆葡萄酒产区迅速崛起，中非酒庄是这批表现不俗酒庄的涌现者代表。中非酒庄将本土品牌运营、多元细分市场和打造精品酒庄融入酒庄的建设，这同样是未来国产酒庄发展的必经之路。