

新雅手工月饼:供不应求为啥还限量?



在物质极其丰富的今天,好像没有哪一样吃的东西是花钱买不到的, 偏偏今天的主角——新雅手工月饼,还真就稀罕到年年临近中秋节,都会供不应求。

先要做一个知识普及:手工月饼究竟稀罕在哪里?

月饼作为传统节令食品,由来已久。最初的时候,它就是手工制作的。后来,食品行业进入现代化工业时代,月饼生产的一些环节,比如揉面、包馅,就由流水线完成了。

流水线当然有流水线的好处。第一,它速度快。以前,月饼的产销模式都是“前店后工场”,一般来说,叫好又叫座的粤菜馆,都有一批老主顾,老主顾中秋节要吃月饼,粤菜馆就抽出几位师傅晚上加班加点做月饼,满足客人的需求。新雅最初做月饼,就是这个模式。后来,喜爱新雅月饼的人越来越多,“前店后工场”再也无法满足不断增加的购买力。新雅借助食品工业化的发展契机,开设了新雅食品厂,引进了月饼生产流水线,这样一来,月饼的产量大大提高了,越来越多的人能享用到新雅月饼,这当然是一件令人拍手称快的事。第二,流水线的生产环境,更便于食品卫生的掌控,这对于月饼这类产自高温季节、产量又巨大的节令食品来说,当然是好事。

纵观如今的月饼市场,各品牌已经全面进入工厂化时代,可见,当初新雅的领先一步,是具有前瞻性和战略意义的。不过这样一来,纯

手工月饼难得一见,也就变得稀罕了。稀罕还有另外一个原因:它的口感更传统。

为什么这么说呢?传统的月饼都是手工制作的,柔软度更好。而流水线生产出来的月饼,经过机器的挤轧,不管饼皮还是馅心,都不如手工制作的月饼松软。其次,纯手工制作的月饼,皮可以做得更薄,馅可以包得更多,机器在这方面也要逊色一些。还有,深受上海人喜欢的双黄莲蓉月饼,一定要纯手工包制,机器根本完成不了。

新雅在发展食品工业的同时,一直保留着一个纯手工月饼车间。手工月饼车间里有近30位月饼师傅,他们平均年龄40多岁,年龄最大的达到了70岁,最年轻的刚刚30出头。老师傅有着40多年制作月饼的经验,他们用“传、帮、带”的方式,将手工月饼的制作工艺一代代传下去,不让它失传。在手工月饼车间我们看到,包馅的老师傅们用两只手兜着饼皮,慢慢将炒制好的馅料包进去,成品四周必须厚薄均匀,不能露馅。最有韵味的工序要数“出模”:左敲一下,左边松动;右敲一下,右边松动;再敲一下,月饼脱模——“咚、咚、啪”三声,一个饼皮松薄、馅心饱满、花纹清晰的手工月饼便做好啦!这个看似简单的动作,一般人没有经过长期的严格训练,根本不可能完成。我们还发现,手工月饼车间对环境卫生的要求程度甚至超过了流水线车间。新雅掌门人陈耀良说:我们不但要给消费者更传统的选择,还要给他们更安全的保障。

新雅纯手工月饼年年都供不应求,有人曾建议新雅增加产量,可这个建议被陈耀良否定了。他告诉我们,就算最有经验的师傅,一分钟最多也只能包两个手工月饼,提高产量,质量难免会受影响。而培养一个手工月饼师傅,需要好几年,盲目扩大手工月饼生产队伍,生产者中必然会出现滥竽充数的现象。“要对消费者负责,对新雅的金字招牌负责!”陈耀良斩钉截铁地说。



今年,新雅纯手工月饼“港式皇牌”礼盒和“五福至尊”礼盒的产量分别是5万盒和5000盒,钟情于此的你,下手一定要快吆!

新雅 90 年周年庆促销活动

- 一、南京东路新雅食品旗舰店
- 散装月饼买 10 送 2
现金购买散装月饼满 10 只,送玫瑰细沙月饼 2 只,另赠精美礼袋 1 只,多买多送。
- 二、南京东路新雅粤菜馆
- 2-3 楼餐厅:8 月 1 日至 8 月 31 日,周一至周五,现金消费满 300 元,送新雅玫瑰细沙月饼 5 只,多买多送。
- 5-6 楼餐厅:8 月 1 日至 8 月 31 日,周一至周五。现金消费满 600 元,送新雅精品月饼礼盒 1 盒。多买多送。(价值 80 元,玫瑰细沙×2,奶油椰蓉×2,莲蓉月饼×2,绿豆蓉月饼×2,全部是深受消费者欢迎的品种)



新雅官网二维码



新雅食品天猫旗舰店二维码

- 新雅粤菜馆:南京东路 719 号
- 订购热线:63517788、63224393
- 新雅食品官网:sunya7788.com
- 新雅食品天猫官网:
xinyashipin.tmall.com

“古时御用滋养，如今大众养生”
——野山参并不神秘

人参

神象野山参

搜索

一直以来,野山参被人们赋予了太多的神秘色彩,百草之王、救命仙草等名号及神秘的光环如影至今。多数人对野山参的认识是从武侠小说、神话故事以及老一辈人的口口相传而得知,但其实野山参并不神秘。

野山参,根据国家标准定义是:人工播种,自然生长在山林15年以上的人参。也就是说,除了播种之外不受任何人工干预,而参农也只做一件事,就是围起来防盗,它既不同于传统的栽培山参,也不同于人工种植的古参和移山参。在质量标准必须是自然生长15年以上。为了区别,自然选择,自然生长在山林150年以上的人参,就被定义为特选野山参,也称为特级野山参。沪上著名品牌神象野山参的年份保证,就是通过基地化建设来实现的。

野山参,首选神象!



如果把历史的卷轴倒转几千年,那时的野山参只能供皇室成员专享,东北的山头又是由皇室的八旗驻守,平民百姓根本接触不到野山参。难得有山农挖到一根,那必定是如获至宝作为物换的留作救命用的,久而久之野山参自然而然就成了百姓口中相传的“救命神草”了。千百年来,“救命神草”的说法来源于民间的

中医包教方“独参汤”,而野山参被听章取义的道成是急救的,更加加深了百姓对野山参不能用于日常养生的误会,也使野山参更加神秘化了。

从历史记载看,清朝康熙乾隆三朝人参只属于日常滋补品,清宫档案有清楚的记载:某年某月某年某月皇帝、皇太后或妃子吃了多少两人参,赏赐大臣多少人参……当时宫中对人参的认识就好比现代人对膳食补充剂、维生素的认识一样“平时吃一点终究是好的”。随着生活水平的提高,越来越多的“御用”养生命部已经流传至民间,野山参也是如此,如果掌握好野山参的服法,不要过量服用是不会上火的,对于平时免疫力低下,易感冒人群,心血管疾病的患者,糖尿病重症,以及30岁以上经常有疲劳感的人群就非常适合平时少量的食用一些,用来强心安神,补充人的根本之气,缓解疲劳感,增强体质。

为了进一步采集野山参的科学数据,也为了更好的科学论证野山参对人体滋补养生作用北大治病急救,上海药材和家公司已经在和中国药学会合作,在专业医院心内科做临床试验,正在唤醒中医医生对野山参的记忆。相信在不远的将来,



野山参作为平民养生的观念会被越来越多的老百姓所接受,也将真正成为“古时御用,如今民生”的亲民养产品。野山参的神秘也必将被百姓的认知所揭开!

新民好吃学院白领班现场纪实

私人订制不一样的成就感



速度之快让同学们惊叹不已,纷纷对老师提出再教一遍。做完卷寿司后,老师又开始了握寿司的教学,右手把米饭捏成团状,左手拿着事先切好的刺身,几秒之后,1个握寿司就做好了。看着陈列台上琳琅满目的寿司组合,同学们对老师的功力赞不绝口。

接下来实践的时间到了,老师和助手们帮同学们分配好食材和寿司米,两个人1组同时进行操作。起初许多同学做出来的卷寿司要么是三角形,要么切片的时候七歪八倒没有一点美感,经过老师的点评和慢动作示范,第二次同学们做出来的寿司则漂亮了很多,俗话说熟能生巧,多次锻炼后,很多同学都能做出非常美味漂亮的寿司了。看着自己的作品,同学们笑了,老师也笑了。

8月19日中午,新天地商圈上海瑞安大厦的培训教室里,一片欢声笑语,新民好吃学院的白领寿司班开幕了。老师的讲台由3张桌子组成,第一张桌子上放满了各种食材。第二张桌子是老师的操作台,上面放着蒸板、寿司帘、刀具等作业用品,第三张桌子则是老师做好寿司的陈列台。台下坐了20位瑞安集团的白领学员,等待着制作自己的第一个寿司。

教室里放着一块白板,板面上呈现了老师事先准备的操作图和注意事项,该选用什么样的米作为寿司米,该如何调制配料、蒸米饭的时候加多少水(因为要考虑到加入配料)等准备工作,感觉又像回到了读书时代,让学员们对自己的作品充满着期待。

培训课从学习卷寿司开始,在寿司帘上平铺着1片裁切好的紫菜,在紫菜上铺着大约50克左右调制好的寿司米,然后将所需食材放在寿司米上,用寿司帘先卷上一层,留下一定的间距,再卷上一层,用手指压一下,1条细卷寿司就完成了。同学们意犹未尽的时候,老师又教了1种反卷寿司,顾名思义,反卷寿司就是将紫菜和米饭的位置互换,紫菜被卷在其中,米饭外面涂上鱼子酱,

感谢各位对新民好吃学院的关注。首次进行的日本寿司班将在9月12日开班(每班限额30人),新民好吃联合中华职校特邀日料工匠金井三郎老师前来授课,现在名额已经不多,享生活、爱美味的你不要再等了,赶紧来加入我们吧!

报名费 500 元/人、700 元/两人、1000 元/三人,包含讲课、教学食材等所有费用,课时 1 天(9:30-15:00)。上课地点:打浦路 303 弄 16 号中华职业学校。上课时间 9 月 12 日和 9 月 19 日。

报名咨询热线:52927777 (8:00-20:00),欢迎登录大购网 www.xinmindagou.com 或关注大购网微信 dagou_w 报名。

