

12月日本寿司班新花样乐翻天

新民好吃学院12月课程开始招生

中式点心班正式招生

由新民好吃周刊联合百年名校中华职校,共同主办的新民好吃学院,自9月开班以来,获得沪上餐饮、培训、媒体各方面的好评和肯定。为满足新老学员的需求,12月新民好吃学院除开设日本寿司精品班、西点基础班以外,新增中式点心班。期待您的家人一同到来!

加重不加价!玩出日本寿司新花样!

12月5日,日本寿司班将会打破只教寿司的单一模式,增加了日式烧烤等新内容。

66岁的金井先生是日本料理科班出身,担任过东京许多有名饭店的厨师长,是东京希尔顿日本料理武藏野的总料理长,上海伊藤家经理,料理长。有翻译可以帮助与学员之间的沟通,金井先生自己也会说简单的中文。

11月21日西点班圆满结束
12月12日所剩名额不多!

中式点心想学啥?就等你来告诉我!

12月下旬,好吃学院中式点心班将正式开班,汤圆、小笼馒头、大肉包、菜肉馄饨等经典上海早餐将会加入到新民好吃学院的“学习菜单”中,想学什么?完全由学员来决定!即日起至12月6日,学员可通过热线电话和微信等告知想要学习的中式点心内容。

中式点心导师杨时红,中华职业学校中式点心学科带头人,早前前往日本学习点心制作,在日本潜心钻研点心制作十年,精通中华传统点心制作,将中华传统点心与日本健康饮食文化相结合,打造绿色健康的中式点心,其中不乏小笼包、灌汤小笼包、蟹壳黄等经典中式点心。

报名须知:

12月5日、12月19日本班寿司班:报名费500元/人、700元/两人和1000元/三人;
12月12日西点基础班:报名费200元/人、四人同行一人免单(算下来只要150元/人);
12月26日中班基础班:报名费200元/人。

限定每班15人,包含讲课、教学食材等所有费用,课时1天(13:00-16:00)。上课时间11月7日。上课地点:打浦路303弄16号中华职业学校。



11月21日(上周六)的西点基础班圆满,学员满意,部分还预约了后续课程。12月12日还有少量名额,抓紧时间报名哦!

西点基础班张康老师从业15年,曾在上海各大知名酒店点心部任职,并在日本留学学习西点制作,好吃学院和张康老师进行多次沟通,对西点基础班课程内容进行优化,让学员们更直观的感受烹饪的气氛,学到满意的成果。

11月21日(上周六)的西点基础班圆满,学员满意,部分还预约了后续课程。12月12日还有少量名额,抓紧时间报名哦!

西点基础班张康老师从业15年,曾在上海各大知名酒店点心部任职,并在日本留学学习西点制作,好吃学院和张康老师进行多次沟通,对西点基础班课程内容进行优化,让学员们更直观的感受烹饪的气氛,学到满意的成果。

免费申领



家用不粘炒锅

吸附能力强 无烟不粘锅

申请条件:

凡年满55周岁以上者,可来电预约申请登记,申请通过后,主办方将安排无条件免费领取家用不粘炒锅一口。本活动每人限领一份,已领取者报名无效。

报名热线:400-862-7797
报名时间:9:00—17:00

上海益德寿健康咨询管理有限公司
生产单位:永康市德康工贸有限公司

冬天里的滋补佳品 阿胶

买一送一大优惠

冬天将近,又到了一年半养生进补的时节,现如今不少年轻人成为了进补的主力军。工作之余时常感觉身体乏力、睡眠不足,半夜容易惊醒,长期处于亚健康边缘。气血不足的根本原因是人体自身免疫功能降低,对此传统滋补中药材阿胶的效果明显,是养血补气的上佳选择。在气温较低的深秋时节,合理服用阿胶,能为寒冬的到来蓄好能量。

阿胶历史悠久,早在古籍医书中,便将阿胶位列上品,称其久服可轻身益气,使身体强健。阿胶由上等驴皮包括整皮、化皮、熬汁等50多道工序,慢慢熬制而成,全为手工操作,尤以熬胶、晾胶复杂,其间挂珠、砸油、吊袋等环节颇显功力,操作六七年刚摸窍门,仅制成鲜胶就需九天九夜,此外,辅以黄酒和冰糖,黑中透亮,可入药,可做阿胶糕,增强体

质。在日常使用中,因为阿胶性平,也非常适合长期服用。

九和堂,沪上中药老字号,是由上海九和堂国药有限公司持有的上海老字号,始创于1933年,以经营药材道地,货真价实,待客服务周到而闻名沪上,此次推出的九和堂阿胶,色如紫漆,光如琥珀,阳光下呈棕色半透明状,味微甘,产品受到了沪上消费者的广泛好评。

大购网特惠活动:
1500元/500g,买500g送500g(同品)
欲购从速。

新民晚报 | 大购网
订购电话:021-52927777
上海地区包邮(每天8:00-20:00)

2015上海农副产品交易会

自贸区进口平价海鲜,中国特色食品,全国名特优农产品

凭此报纸到自贸区进口海鲜展位,可领取价值20元海鲜一份



光明莫斯利安酸奶

超市价格70.2元/箱,农展会现场只要:

49.9元/箱

展会汇聚全国上千家企业,上万种名特优,老字号手工腌腊制品,山西小黄米,新疆瓜果,临安炒货,舟山海产品,福建南北干货,野生苹果,五常新大米,青藏高原特产,东北散养鸡鸭,五芳斋,四川云南特产,野生香菇木耳,千岛湖野生鱼等等,所有特色农产品全部以原产地价格回馈上海市民,本展会最具特色亮点的是平价进口海鲜专柜,展销的海鲜有越南黑虎虾仁、法国生蚝、挪威三文鱼、加拿大北极贝、美国象拔蚌、阿拉斯加帝王蟹、英国面包蟹、澳龙、阿根廷红虾等几十种特色进口海鲜,全部以市场超低价格展销。



阿艺海参年来沪,诚意满满!

因受北黄海冷水团的影响,今年大连獐子岛海域的野生海参产量锐减(大连阿艺海参的主产地),上市较晚。阿艺在此向上海所有的新老客户致歉。大连阿艺野生淡干海参产自大连海参原产地核心区最北端,黄海11℃冷海域的獐子岛、大小长山岛,阿艺在大连海参原产地核心区拥有十万亩捕捞海域。大连阿艺食品有限公司用现代化的设备结合传统的加工工艺,加工的野生淡干海参刺针根部粗壮而坚挺,腰足清晰,短而粗壮沙嘴大而有劲。干海参发制后约2-3倍长,12-20倍以上重量,参体完整,筋白质香。完整,肉质肥厚,参刺突出,韧性十足。口感鲜、香、糯、不腥气,富有弹性。大连阿艺海参为了答谢七年来上海所有的新老客户,把新上市的大连野生淡干秋参全部运抵上海。为了让您买到称心如意的野生淡干海参,适应不同的消费者,阿艺精心把海参分选为每斤20头(个)到200头(个)不等的规格,所有的海参产品均可由您目挑自选!!!

阿艺海参热线:4009-927-527