年味正浓·采购正当时

年夜饭吃盆菜 感受真正年味

去年卖疯的杏花楼盆菜又来了　这次只有【3000份】！

新春佳节将至，亲朋好友围坐一起吃一顿是中国人不变的传统。近年来，在上海盆菜受到了越来越多家庭的喜爱。盆菜无论是从份量、层次感还是从视觉的效果、寓意来看，都充满了满满的年味。而其更大的魅力在于，它在情感层面勾连着全家团圆、新年喜庆。

食材堆出热闹"和味"

"盆菜是香港新界的传统食物，已有数百年的历史，是一种杂烩菜式。"每逢喜庆节日，如新居入伙、祠堂开光或新年点灯，香港新界的乡村都会举行盆菜宴。是重大节日不可缺少的的一道菜肴。

"盆菜"顾名思义，一盆菜里有百菜百味，共冶一炉，其基本原则是"和味"。传统盆菜以木盆盛载，材料则一层叠一层的排放。

盆菜的第一层，也就是最底层，必须放耐煮的素菜，例如花菜干、菜树菇干、腐竹干、粉丝等。

盆菜的第二层，一般是高端食材，如腊鸡、鲍鱼、花胶、猪柱等。盆菜的调味不能使味道太浓，因为最后还会在盆菜上淋汁，如果第二层原料的味道太浓会抢走盆菜汁的味道。

在堆叠完食材之后，还要淋上一个盆菜汁酱，一般是用高汤熬制的鲍汁，取其增香之能。地道的盆菜绝不添加味精之类的添加剂，也因此更加健康。

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，2016年年夜饭隆重推出"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。

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，此外还有卤鸭肫、腊鸡、港式鱼丸、肉圆等应节菜肴，底层是花菜干、菜树菇干等素菜，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，亦可让蔬菜吸收酱汁的鲜香。一层一层吃下去，汁液交融，味道醇郁而香浓。

新民晚报大购网携手杏花楼，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，是过年阖家团聚的佳选。

和味大盆菜提货券
订购热线：52927777
登录大购网www.xinmindagou.com
在线订购。（团购订单请来电咨询）

年夜饭预订不温不火 今年上海市民选择在家吃年夜饭

杏花楼 2016年年夜饭礼盒

猴年春节还有一个多月的时间，沪上年夜饭并未出现前几年的火爆，买些年夜饭半成品在家自己做，成了不少家庭年夜饭新选择，这种吃饭方式正在悄悄地改变越来越多人的生活。

春节不光是一家团圆的节日，对上在外辛苦工作了一年的上班族，也是一个难得的假期，看着家家户户为过年忙里忙外，坐在家中就能吃到知名饭店大厨的手艺，既享口福又享清福，如果春节想在家吃又不想动手，那么年夜饭礼盒一定是个不错的选择。

百年粤菜老字号"杏花楼"拥有原班香港、广东大厨，现在隆重推出2016年年夜饭组合，考究的用料，地道的粤式做饭，回家后只要直接加热即可食用，还在等什么，快来订购吧！

988元 菜一套

凤鹅丝、家乡咸鸡、四喜烤夫、贡菜、上海虾鱼、红焖蹄心、番鸭、红油笋丝
注：风味八小碟
肉排炖双鹅
时蔬随炒
吉列炸鲜奶
八宝鸭
红烧圆蹄
黑椒牛肋骨
鱼面筋炒腊肠
清炒河虾仁
风味八小碟

528元 菜一套

（六人用）
注：四小碟
凤鹅丝、家乡咸鸡、四喜烤夫、贡菜
八宝饭
肉排炖草鸽
吉列炸鲜奶
时蔬随炒
清蒸黄鱼
红烧圆蹄
黑椒牛柳粒
鱼面筋炒腊肠
清炒河虾仁
四小碟

1588元 菜一套

（十人用）
凤鹅丝、家乡咸鸡、四喜烤夫、贡菜、上海虾鱼、红焖蹄心、番鸭、红油笋丝
注：风味八小碟
松茸
鲜虾鱼肚炖老鸡汤
吉列炸鲜奶
时蔬随炒
特色烟熏鲳鱼
红烧圆蹄
八宝鸭
黑椒牛肋骨
鱼面筋炒腊肠
干煸大明虾
风味八小碟

698元 菜一套

（八人用）
松茸
鲜虾鱼肚炖老鸡汤
吉列炸鲜奶
时蔬随炒
八宝鸭
清蒸黄鱼
红烧圆蹄
黑椒牛柳粒
鱼面筋炒腊肠
清炒河虾仁
风味八小碟

橙心橙意
果园直销更便宜

赣南脐橙是江西特产，中国国家地理标志产品，脐橙果肉脆嫩无渣，果汁充盈，入口清香，甜嚼甜腻，余味无穷，素有"脐橙进房香满堂"的美誉。

水分充足·甜蜜风味

赣南脐橙最大的特点就是吃口甜。赣南脐橙果型端正，果皮细腻，剥开果皮便能闻到脐橙特有的香气。吃上一口，果汁充足，果香扑鼻，细细咀嚼，口腔中充满了甜味，回味无比。

生态健康·营养丰富

赣南脐橙，均为原生态优质脐橙，由原产地果园现场采摘，产地直接发货，种植脐橙的水源源自东江源山脉，真正做到杜绝工业污染。种植过程中无催熟，不打蜡，不打农药，限制种植规模，以求保证每一颗果实的品质。赣南脐橙富含人体所必需的各类营养成分，其中维生素P、胡萝卜素、黄酮类化合物、甘油糖脂质、柠檬酸、果胶等均能起到增强体质的作用，常食可以补气养胃，润肤养颜。

赣南脐橙大购价：98元10斤。

正宗陕西白水苹果到货！

产自中国苹果之乡　脆甜爽口！仅限200箱！！

"包装很仔细，不打农药不打蜡，放心得连皮都吃了！""苹果又大又漂亮，打开箱子有扑鼻的香味！""个头很大，颜色鲜亮，脆甜爽口，是我喜欢的口味！"

本周正宗陕西白水苹果到货！只有200箱！

新鲜摘下的苹果，果园摘下后直接空运上海。淡淡的果粉之下透出苹果特有的鲜红，表皮清晰可见"老虎纹"，放在手里沉甸甸的，闻一下，苹果特有的清香洋溢。咬上一口，吃口脆爽，果汁四溢，甜中带着微酸。

产地好　中国苹果之乡白水县

这次销售的苹果全部产自陕西白水县。因为白水县和渭北高原的气候、土壤和地理位置，与生产优质苹果的生态环境完全吻合，属全世界苹果优生区，是国内外有名的苹果优生区之一，素有"中国苹果之乡"的美誉。

日照足　吃口甜脆可口无果渣

众所周知，好的苹果需要充足的日照，白水县属于渭北黄土高原沟壑丘陵区，年均日照时间常，辐射总量高，是日照高值区，有利于苹果的光合物质积累和运转，白水县日照充足，紫外线强烈，昼夜温差大，空气湿度低，病虫害少，因而苹果颜色鲜艳，含糖量高，香味浓厚，品质优良。

品质好　原生态种植营养更高

吃过白水苹果的都知道，正宗的白水苹果都有一个特点——果型独特，因为白水县土地属于坡地，果树不正，重力作用加以强烈的日照，造就了白水苹果独特的果型。

白水县地处渭北高原，病虫害少。因此，种植过程完全按照原生态的种植方法，不使用农药，不添加化肥，让苹果完全自然生长。白水日照充足，降水量少，蓝天、白云、青山、绿水构成了白水苹果和柏的上佳种植条件，得天独厚的自然条件，加之纯绿色的种植方法，让白水苹果品质更好，营养更高。

目前，新民晚报大购网联合陕西白水苹果种植基地，做到产地直供，特别直送200箱陕西白水红富士。

崇明岛原浆米酒 上海人超级爱喝

去过崇明岛的都知道，崇明老白酒是当地特产，在崇明岛，几乎家家户户都会酿造几坛老白酒，而其中纯粮食酿造的原浆米酒，因其口味纯正、入口绵柔、绿色无添加更被视为老白酒中的珍品。

古法酿造　传承经典之作

在崇明岛，现在依旧沿袭古法酿造老白酒，在每年十月前后，崇明岛当地水稻收割后，当地人找到崇明岛当地生产的优质大米，在米缸中浸泡一夜，再用清水冲洗，然后将大米在锅上蒸熟，蒸熟的大米冷却后，被倒入发酵的酒缸中，并且拌上酒曲，经过半个月的发酵，在缸中放入酒篓，酒浆就汇集到酒篓中，那边是原浆米酒。

粮食酿造　真正营养健康

优质的原浆米酒通常是颜色清冽，酒香扑鼻，闻上去有淡淡的稻花香。喝上一口，第一反应便是舌尖体味到强烈的甜，而后是舌苔两侧回味的酸，就像喝饮料一样。原浆米酒入口柔绵不刺激，落口甘冽，是老百姓喜爱的一种营养食品，米酒中更是富含多种人体所需氨基酸及维生素。

崇明原浆酒[老白酒]
大购价：98元/坛
（酒精度：≥13.0%vol）。

崇明米酒[老白酒]
大购价：188元/箱
（酒精度：≥10%vol）。

崇明原浆米酒[老白酒]
大购价：218元/箱
（酒精度：≥12%vol）。