

第一食品今冬隆重推出老上海味道熟食

精红肠——100%用黑毛土猪肉

卤香鹅——木炭与水果共同熏制

秋冬之际，位于南京东路食品一店二楼的熟食柜台，引来了许多“老上海”，他们都有一个共同目的，那就是来购买食品一店新近推出的正宗海派卤食制品。在众多卤食品中，精红肠和卤香鹅特别受到老上海吃客的青睐。（见上图）

红肠原料：100%黑毛猪后腿肉，淀粉含量低于4%

红肠是海派熟食的经典代表，但如今所吃的红肠，总让人觉得味道不如过去。这主要是食材的问题。为重拾正宗老上海之味，此次第一食品从食材上着手，不惜成本 100%采用“猪状元”黑毛土猪后腿肉作原料，再加以传统的腌制、按摩、蒸煮等 10 多道秘制工艺精心制作。“猪状元”黑毛土猪产自上海市政府重大菜篮子工程之一的浦东宣桥镇“猪状元畜牧场”，土猪全部用豆渣、酒渣、菜叶等作饲料，肉质鲜美，韧劲十足。精红肠不仅 100%用黑毛土猪后腿肉做原料，而且淀粉含量低于 4%。这样做出来的红肠，肉质饱满，香味绕齿，嚼起来还鲜嫩中有韧劲。买几段回家，或切片、冷拌、拌色拉，或热炒、油煎，当然也可用来作为罗宋汤的原料，也让人重拾久已远去的正宗老上海味道。

卤香鹅：熏制时木炭加上水果，使卤鹅有微熏香外还有水果香味

在保留传统老上海味道基础上加以创新，也是此次第一食品推出的卤熟制品又一特色。颇受消费者青睐的卤香鹅就是其中之一。上柜的卤香鹅一律选用东北两年以上散养草鹅，并且采用流传 30 年的老卤及传统秘制工艺精心制作而成。经过腌制入味、烟熏生坯、卤煮等复杂的过程，制作出来的卤香鹅色泽金黄润亮，表皮完整，形态大方，鹅肉和卤汁的香气浓郁，综合了老上海口味和重庆地方特色风味。特别是熏制工艺，在木炭上放上桔子苹果等水果，让香鹅有烟熏微香味外还有一股水果幽香，让人回味无穷。

除精红肠卤香鹅外，第一食品还推出酱制牛肉、本帮烤麸、秘制熏鱼、叉烧、油爆虾、烤子鱼等海派熟食卤制品。

温馨提示 上述熟食卤制品，在第一食品南京东路“一食当家”专柜、第一食品五角场店利尔专柜、第一食品中环店利尔专柜、第一食品南桥百联店利尔专柜、第一食品宝山万达店利尔专柜、第一食品松江店利尔专柜、第一食品大华店利尔专柜、第一食品梅陇店利尔专柜、第一食品高行店利尔专柜、第一食品江桥店利尔专柜等有售。同时网上也在销售，扫一扫二维码有详尽的介绍。



本月中式点心班名额已满 下月尚有少量名额

新民好吃学院1月课程安排出炉

3大精品课程、10多道各地经典美食 静候您的到来

本周六，新民好吃学院将迎来2015年的最后一堂课。届时，中式点心班将再度开课，教授小笼汤包、蟹壳黄的制作。新民好吃学院由新民晚报好吃周刊联合百年名校中华职校共同主办，先期已经开设日本寿司班、西点基础班。目前2016年1月的课程安排已公布，欢迎新老学员前来报名。



中式点心班一席难求 1月23日名额不多，先到先得

本周六，好吃学院首期中式点心班将正式开班，火爆程度前所未有，并提前半个月就已完成报名。届时小笼汤包、蟹壳黄将会作为第一批中式点心课程加入到新民好吃学院的“学习菜单”中！目前，最早的中式点心班已经安排到了1月23日，报名名额已经过半。

中式点心导师杨时红，是中华职业学校中式点心学科带头人，早年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，打造出绿色健康的中式点心。

日本寿司班报名持续火爆 沪上周末娱乐新去处

如果要问2015年，哪个班级是好吃学院的品牌班级？那一定是日本寿司班！66岁的金井三郎是日本料理科班出身，名扬海外，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主理人兼总料理长，在课堂上能够学到日本经典的寿司制作方法，风趣幽默的课堂气氛，偶尔的意外惊喜，受到了不少学员的好评。

西点基础班 烘焙“甜蜜生活”

为迎接新年到来，新民好吃学院1月将继续推出西点基础班，为爱烘焙的你打好坚实的基础！由沪上西点名厨，中华职校西点制作学科带头人张康老师，全程负责课程教学，机不可失！



2016年好吃学院1月课程安排				
1月9日 (全天)	西点 初级班	手工巧克力、手工核桃饼干、纸杯蛋糕	报名费200元/人、另有四人同行一人免单活动(折后价150/人)	 新民晚报 大购网 订购热线: 52927777 (每天8:00-20:00)
1月16日 (全天)	日本 寿司班	卷寿司、握寿司、天妇罗、鸡肉盖浇饭等	报名费200元/人、另有四人同行一人免单活动(折后价150/人)	
1月30日 (全天)		小笼汤包、蟹壳黄等	报名费500元/人、700元/两人和1000元/三人	
1月23日(半天) (9:00-12:00)	中式 点心班 (十天课程)	本帮烧麦、香菇菜包	报名费200元/人 老学员享有折扣价150元/人	
1月23日(半天) (13:00-16:00)				

荣欣

装修送家具

真是牛

省一套家具 办一场婚宴!

成品家装1号C型 100平米 装修主要施工内容及品牌 9.9万!!

油漆 采用荷兰多乐士涂料。施工包括墙面顶面刷乳胶漆;安装石膏顶角线、踢脚线。

水电 采用伟星吊顶,美利华,浪华淋浴房,方太、欧琳煤气灶油烟机,丹麦诺尔士灯具。施工包括顶面安装铝扣板,安装淋浴房、安装浴霸;排油烟机、燃气灶安装。

水管 采用伟星水管、西班牙乐家洁具、欧琳五金,欧琳水槽龙头,施工包括安装包立管;安装PPR给水管和排水管;安装座便器、台盆、冲淋龙头、台盆龙头、洗衣机龙头;厨房龙头、厨房水槽安装。

电线 采用熊猫电线、德国西门子开关,施工包括排强电线路;开关插座安装;排弱电线路;开关插座安装;灯具安装。

木工 采用欧派小门、门套、铰链、皮阿诺橱柜,肯帝亚地板,欧琳橱柜衣柜。施工包括地面铺地板、地线、木门、门套、门轴、合页、门吸安装;安装镜箱或镜子、台盆柜、安装橱柜(2.8米)。

泥工 采用东鹏、斯米克墙地砖墙,施工包括贴面砖、墙砖、花砖。墙地面防水、大理石过水。

5大类家具

1 城市之富豪家具 21 组

2 豪华功能沙发一套

3 高档立柜窗帘 8 组

4 中国台湾创意小摆件 1 套

5 丹麦诺尔士灯具 11 件

详情请见: <http://rxzh.rongxinhg.com.cn/>

【精彩内容:成品家装新变化,跨年装修等什么!】

转眼已到年末,本周五晚由专业设计师和家装观察员跟你聊聊跨年装修怎么办?在跨年装修中遇到问题怎么解决?关注荣欣官方微信,参与直播投票环节,点赞设计师,分享得红包!该节目由荣欣装潢全年独家赞助,连续周播。

点赞网址: <http://ish.cn/5H1J>

热线电话: 4007-000-648

总部实景馆

地址:江宁路1330号

电话:62463320

总部海外高端设计

地址:江宁路1330号

电话:62706129

徐家汇实景馆

地址:文定路200号3楼D8-12(恒源大地家居城)

电话:64693025/64693028

浦东实景馆

地址:浦东南路1967号107室(塘桥-中锦集团大厦)

电话:61049528/61049530

浦江镇实景馆

地址:沈杜公路3872号2号楼5层(近沈杜公路站50米)

电话:61555327

松江实景馆

地址:思贤路782号地铁9号线松江新城站(地铁站3楼)

电话:37831067

金桥实景馆

地址:金杨路1309号(上海金桥大厦2楼)

电话:50185596

七宝分公司

地址:七莘路3599弄11号(华漕时代商业广场2楼)

电话:64065810

宝山实景馆

地址:殷高路85号2楼(地铁3号线殷高路站文太附中对面)

电话:33853608

虹口实景馆

地址:四川北路2116号(美兴百货四楼(地铁虹口足球场站))

电话:62750588

长宁实景馆

地址:天山西路165号4楼(宜嘉坊A座3号北新泾站4号口)

电话:62988860

莘庄实景馆

地址:春申路3555号C座5F(宜嘉坊A座3号北新泾站4号口)

电话:34885098

成品装潢交易中心

地址:斜土路645号

电话:53021535

南翔实景馆

地址:众仁路560弄3号(地铁口)

电话:69929003

张杨路分公司

地址:张杨路1921号

电话:68470212

大渡河路分公司

地址:大渡河路1583号

电话:63803766