

王者归来为新雅90岁添寿

“八·一八”，店庆纪念礼盒品味记忆

90年,对一个人来说,几乎是一生的岁月,即便对新雅粤菜馆这样的老字号来说,90年也是段漫长的日子,每年新雅月饼,沉淀着几代人的中秋记忆。

因此,今年的月饼季,对新雅的老顾客来说,多了个惊喜,中断供应多年的“猪油细沙”月饼重新上市,勾起了不少市民的记忆,为了纪念和庆祝和上海市民90年来一起携手走过的时光,新雅将在“8·18”店庆日推出纪念版月饼礼盒优惠活动,内有多款新雅传统经典月饼,让新雅的历史和市民的记忆合二为一。



说起来,新雅的运气真好,碰到今年90周年大庆,收到了一份见证新雅历史的珍贵礼物。

今年初,曾在新雅工作的月饼大师——宋泰来的子女专程赶到店里,拿出了一份珍藏60年的月饼配方,配方上详细记载着“猪油细沙”月饼的配料和制作工艺。

作为新雅历史上著名的月饼制作大师,宋泰来在新雅有着不可替代的历史地位。宋泰来到新雅之后,月饼成了新雅粤菜馆的一块当之无愧的招牌,因

猪油月饼并非新雅独创,200多年前的美食家袁枚在《随园食单》记载:“月饼,以松仁、核桃仁、瓜子仁和冰糖、猪油作馅,食之不觉甜而香松柔腻,迥异寻常。”然而,做猪油月饼的商家不少,为啥新雅的“猪油细沙”月饼深入人心?

陈耀良分析说,在物质还不丰富的年代,最能解馋的,大概就是大颗的猪油了。“猪油细沙”月饼是新雅的当家花旦,猪油放得足,在老百姓心目中名气大,很多人认准了新雅这个品牌,甚至在一些人的记忆中,每年的中秋就是和新雅的“猪油细沙”月饼连在一起的,月饼里的白板猪油也成了许多人难忘的美味记忆。

宋泰来的大弟子李嘉宁回忆,所谓

新雅对历史传承的重视,让宋泰来的后人也深感欣慰。近日,宋泰来的儿女二度赶来,把珍藏的剩余配方全部无偿赠送给新雅粤菜馆,其中既有各式月饼配方,也有中西点心做法。

陈耀良在捐赠仪式上表示,新雅不仅要传承大师的技艺,更重要的是要把新雅长期坚持的卫生、安全、质量的品

为宋泰来大师制作月饼技艺高超,故被同行称之为“泰斗”。

在几十年的工作经历中,宋泰来一直很注意月饼的传承,据前来赠送配方的宋泰来二女儿宋惠卿说,宋泰来只要有闲暇时间,经常会整理一些月饼配方。已经70岁的宋惠卿回忆说,当她还在读小学时,宋泰来经常让她帮忙整理月饼配方,晚上在昏暗的灯

光下,父亲一边思考一边叙述,女儿一边听写一边整理,现在看到这些配方,真得感慨万千。

在得到这张配方后,新雅对这份配方非常重视,在总经理陈耀良带领下,新雅的月饼技师,经过多次试验,将配方上的传统工艺与现代食品加工工艺相结合,最终研制了创新的新雅“猪油细沙”月饼。

细沙就是豆沙,叫细沙是因为豆沙非常细腻。猪油膘则用开水烫过、晒干,再与豆沙搅拌。烘烤前,猪肉膘还保留固体状,烤制后猪油香气散布豆沙中。新雅“猪油细沙”月饼卖得好的时候,他们几个月饼师傅自己想买回家,店里也不肯单独卖给他们,需要搭配其他品种。

新雅食品有限公司副厂长徐虎兴说,传承传统并非照搬历史,以前由于市民对猪油的偏见,加上月饼制作工艺的变化,新雅传统的猪油月饼从上世纪90年代开始停产。今年在得到宋泰来的

配方后,新雅在传承基础上,对“猪油细沙”月饼进行了创新。他说,一方面,猪油和豆沙无论是原料还是制作工艺,都采用了新雅的传统工艺,因为只有这样才能做出正宗的新雅经典口味。另一方面,在烘焙生产流水线上进行了多次试验,新雅对月饼含水量和烘焙温度进行了匹配,使得现在的吃口一点不油腻。

徐虎兴掰开一个月饼给大家看,猪油圆润,像一块立体的白玉,还没吃已经醉了七分,吃上一口,细沙在猪油的烘托下,味道变得更为香醇浓郁,其中绝妙滋味,不能言尽。

传承历史不忘创新

九十大庆再现经典

牌追求永远传承下去。

而即将到来的8月18日店庆日,也成了展现新雅历史和传承的绝佳时刻。陈耀良表示,人类对美味的追求是不随时代变化而变化的,此次新雅将推出一

款90周年纪念版礼盒月饼,囊括新雅历史上经典,如今卖得红火的广式月饼,除了让新雅的老顾客一饱口福,回味经典、分享记忆外,也希望能有更多的年轻人从中发现美味,成为新雅的拥趸。

“网红”来了! 腌笃鲜月饼为啥这么红?

年年岁岁花相似,岁岁月饼不同,2016年,新雅月饼踏出了“网红”节奏!

还记得今年清明节前后让大家疯狂排队的“网红”,咸蛋黄肉松青团吗!这才过去没多久,上海的朋友又开始排长队了,这一次受到吃货们追捧的,则是新雅粤菜馆的“网红”月饼——腌笃鲜月饼。

什么?腌笃鲜也能做月饼?是的,你没看错!新雅粤菜馆今年推出了腌笃鲜口味的鲜肉月饼。卖的是创意,更是情怀。

虽说是粤菜馆,但扎根上海90年,新雅,懂得上海人的胃。

毫不夸张地说,上海人家,几乎户户都烧腌笃鲜;上海人,几乎个个都有腌笃鲜情结。每到春天来临,厨房里就会飘出腌笃鲜特有的香味。还没到吃饭的点,很多人就忍不住来上一碗,那种舒爽的感觉,真是让人想起来就流口水。

可惜,腌笃鲜是有节令的,过了春天,腌笃鲜就成了脑海深处的思念,说不得,一说就流口水,这就难怪,新雅腌笃鲜月饼的出现成全了三伏天里大家对腌笃鲜的想念,所以才会一推出,就成了网红。

腌笃鲜月饼原料和烹饪腌笃鲜完全一样,有鲜肉、咸肉、笋,比普通鲜肉月饼清爽,吃起来不那么油腻,闭上眼睛咬一口,的确吃出了腌笃鲜的鲜美。

虽然原料一样,味道相似,但是腌笃鲜月饼的制作工艺可比腌笃鲜烦多了。据新雅总经理陈耀良介绍,咸肉先要充分浸泡,去掉多余的咸味,然后蒸煮,自然冷却,之后再放在冰箱里冷冻到零下2度,再拿出来切成丁。猪肉在绞成肉馅前,则要经由师傅长时间的摔打、锤敲,这样一来,肉质不但更加嫩滑,也更容易出汁。猪肉、咸肉、笋丁的比例是5:2:3,笋丁要看得见,嚼得到,品得香。腌笃鲜月饼饼皮是苏式的,层层起酥,每层都入口即化。掰开看,可以看到鲜嫩的猪肉和嫩黄的笋丁,尝一口,汁水甜美,回味是满口的鲜香。

由于手工艺繁复制作耗时费力,所以腌笃鲜月饼产量有限,每天只能供应10000只,每人限购5盒,加上腌笃鲜月饼只卖6元一只,价格非常公道,称得上是完完全全的“良心产品”,更是受到了市民欢迎。

供不应求的结果是,南京东路新雅总店门前的长队成了一景,腌笃鲜月饼排队2个小时都未必能买到。据悉,新雅正在积极想办法从餐厅部调配人手,力求能增加腌笃鲜的产量,让更多人能尝到它。不过,大家在品尝之后觉得,更靠谱的办法还是明天起得更早来排队。



新雅官微二维码



新雅天猫官网

二维码

○新雅月饼咨询热线: 63517788、63224393

○新雅粤菜馆地址: 上海市南京东路719号

○新雅食品官网: www.sunya7788.com

○新雅食品天猫官网: xinyashipin.tmall.com

店庆
优惠
链接

线下:8月18日店庆当日,在南京东路719号新雅食品旗舰店,现金购买纪念版礼盒(市价188元/盒),可享有特别优惠价90元/盒(每人限购一盒)。

当天销售限200盒,购买第二盒开始享有7折优惠,售完即止。

8月18日开始,在南京东路719号新雅食品旗舰店,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。全市新雅食品专卖店优惠活动同步。

线上:8月18日-8月20日,在新雅官网购买纪念版礼盒(市价188元/盒),可享有特别优惠价90元/盒(每人限购一盒)。

每天销售限100盒,购买第二盒开始享有7折优惠,售完即止。