

桃花姬

桃花姬登陆上海滩
即食阿胶让你即时魅力

日前,阿胶名家东阿阿胶推出了全新升级的桃花姬阿胶糕,与此同时,其主办的“发现·美——寻找桃花Lady”大型“食”尚选美活动也在上海地区全面启动,并得到女性消费者的广泛认可。

至1月13日结束时,该活动进驻超过200家写字楼。在活动现场,上海白领们不仅能现场品尝桃花姬、领取会员大礼包,还可以通过参与桃花姬官方微博报名“桃花Lady”评选,赢取全年桃花姬、Dior香水以及“北海道之旅”等美丽大奖。

在活动如火如荼之余,曾经“养在深闺人未识”的桃花姬也凭借养颜,方便即食的特点悄然风行于上海。

对于此观点,倒也称得上是古今贯通。早在元曲中,就有“阿胶一碗,芝麻一盏,白米红馅蜜饯。粉腮似羞,杏花春雨带笑看”的传唱。有记载显示,古时人们便将阿胶、芝麻等加以调和食用。相传,最早使用该方法的即为四大美人之一的杨玉环,所以才有了《全唐诗》之中“暗服阿胶不肯道”一说。

而这也成为今天桃花姬阿胶糕的雏形。据了解,桃花姬阿胶糕采用正宗的东阿阿胶为原料,配以香脆的核桃和浓香的黑芝麻,其配方沿袭古方,采用现代工艺精制而成。

那么,桃花姬阿胶糕是怎样吃出“粉腮似羞”?从现代营养学的角度去分析其科学配伍,或许能从中找出某些端倪。

阿胶药食同源,可日常进补,常年服用。除去阿胶,核桃及黑芝麻同样也不失为日常食用的理想之物。现代营养学认为,核桃含有丰富的维生素B和维生素E。

北海道? Let's go!

据介绍,去年9月,山东东阿阿胶股份有限公司在京启动了“发现·美——寻找桃花Lady”大型写字楼营销活动,在推广产品的同时向白领女性传递“美生于内方能表于外”的美丽箴言。凭借精准的定位及线上线下立体营销的独特手段,活动引起了社会广泛关注。至12月两期活动结束时,覆盖北京白领逾50万,超过百万名网友线上投票。作为发现·美的活动奖励,北京首期评选出的“桃花Lady”还前往了《非诚勿扰2》的拍摄地——三亚石梅湾艾美度假酒店,感受海边早餐、沙滩美丽派对、异国风情舞蹈互动、创意的“沙滩深埋”、“沙滩CS”以及放飞美丽心愿等趣味活动。

为了让上海的白领女性也能参与到本次“有得吃,有得看,有得玩”的活动之中,东阿阿胶将活

动移师上海滩,活动至1月中旬结束,并将于2月中旬公布微博投票结果。届时,评选出的桃花lady将摘得全年桃花姬、Dior香水以及“北海道之旅”等美丽大奖。

除此之外,作为活动的另一个奖品,东阿阿胶还将推出美丽沙龙的大型连续性活动。沙龙不仅聚集了参与桃花姬“发现美”活动的获奖白领,并邀请国内顶级美容化妆师和医药养生专家与大家一起分享美丽的秘诀,旨在为白领女性打造一个结识朋友、分享美丽、传递健康的平台。

美丽? 即食可得!

现代医学研究表明,健康的面部肌肤,主要是依靠健康的身体、合理的进补、良好的情绪等诸方面因素的配合而获得的。可见,拥有让人称羡的完美雪肌,先要学会从“吃”做起。



山鹿是日本九州的一座小城市。和日本许多小城一样,山鹿也以温泉出名。上个月,我到日本九州旅行,住在一家名为“清流庄”的温泉旅馆里。

这是一家传统的日式旅馆,房间舒适,布置充满古典情调。而让人难忘的,是入住后的晚餐。

走进餐厅,桌上已摆好了一份份餐食,菜肴小巧精致,器皿古朴多样,让人有些目不暇接。桌上有一张菜单,名为《霜月怀石》,原来是著名的怀石料理啊!霜月即日语中的十一月,这四个字,立即将这桌料理带入了一种特别的意境中。

拿起菜单才知道,食前酒是柚子酒,小盅里是胡桃豆腐,点缀着一片绿色的山葵。豆腐和胡桃,一柔一刚,豆香和胡桃香在舌尖混合,十分特别。

红褐色的漆盘里的内容格外丰富:两小片鲭鱼寿司;两片“红叶”(胡萝卜雕成);一个橘黄色、柿子造型的小茶盅比手掌还小,里面是用菊花烹制的菌菇,一片入口,鲜美中尝得出菊花的清香;边上有个差不多大的褐色“小筐”,像极了竹编的,筐里放了十来粒双色果子,其中一种是白果,而“小筐”也可以吃,很脆,因为是用干的昆布(一种海藻)编的。小筐上面摆着两支稻穗,和“柿子盅”相映成趣。让人惊讶的是,主人说,这稻穗也可以吃。我咬一下穗粒,竟然是熟的,好像爆米花,当然,穗秆不能吃。

餐前一幅画,食毕一首诗

日本山鹿清流庄出品『霜月怀石』

这一组前菜,从菜的选料、烹制,到色彩、造型、搭配,都充分体现了季节特点,秋风起兮,秋叶飘零,万物成熟,大地沉静……让人感受到“霜月”的浓浓秋意。

前菜吃完后,滑子汤、刺身、烧物(烤鱼)依次上桌。盛器同样都很有特色,盛刺身的是碧绿的花瓣碗,碗底铺着一层冰,上面是一张银色透明的树叶,再衬着一张绿叶,放着金枪鱼和鲷鱼,另有一个迷你小盅,装着海胆。刺身非常新鲜,细嚼之下有一丝微甜。

随后上来的是“强肴”,即特色菜,几片肉的纹理如同雪花般清晰。之前就知道山鹿属于熊本县,当地的马肉十分有名,但没想到也是刺身。战战兢兢地撩起一片马肉,蘸点加了姜末的日本酱油,放入口中,没有传说中的酸味,也没什么生腥气,而是嫩、滑、香,还有一定嚼劲,回味无穷。“进肴”(主菜)是烤肥牛。而之前的明炉“茸锅”也点燃了,里面有几种菌菇,有一种叫白舞茸,听上去就很美。最后的甜品是糖渍的梨和栗子,用明黄色的细瓷碗盛着,简直像一件工艺品,让人不忍下箸。

清流庄、霜月、怀石……蓦地,唐王维的几句诗涌上我的心头:“空山新雨后,天气晚来秋。明月松间照,清泉石上流。”

餐前,如同一幅静物画;食毕,则是一首山水诗。怀石料理被誉为日本饮食文化的极品,果然名不虚传。郡宁

“霖”尝遍上海味道

霖——上海味道是2010年年初开业的连锁本帮菜餐厅,到今天已有6家,名字颇有些玩味,仅一个字“霖”,米道哈灵!在上海多个热闹商圈均能看到它的身影,营业时间不算长,却已风靡上海滩,长话短说,去尝尝就知道了。

●老上海熏鱼 先介绍一道冷菜——老上海熏鱼,此熏鱼并非字面烟熏之意,是经过油炸、浓汁浸泡而成的冷盘。热菜冷作制成的佳肴,色面诱人,咬上一口,腌汁融于整个熏鱼之中,腌汁如此浓郁原来是加入了桂皮、八角和香叶,外皮酥脆,内里软糯,口感咸鲜味美。观之酱色深邃,闻之焦香四溢,酱甜间渗汁水,湿润间透油松,上海菜的含而不露尽在此菜间。

●八宝辣酱炒年糕 八宝辣酱炒年糕是不少80后多年来的至爱,霖的八宝辣酱炒年糕到底有哪八宝呢?虾仁、鸭胗、花生仁、青豆、鸡脯肉、老豆腐、香菇还有年糕,选料丰富到位,口味咸甜鲜辣,鸡脯肉“嫩”、花生仁“脆”、鸭胗“鲜”的质感都让此菜酱香浓郁、腻而不糊,色泽艳丽光亮,酱汁完全充分融入这菜里,入味满满,那股鲜辣辛香的后劲儿,特别下饭,真叫一个香啊!

霖的上海点心颇受老爸老妈的喜欢,每次来都必点老上海糖糕、芝麻满天心、扬州细沙锅饼等,怀旧不只属于80后,听老爸老妈诉说小时候的上海点心里,这边吃边怀旧的情景和乐融融。霖最近还有午市茶点全单8.8折的优惠活动,也是对上海点心中有独钟的怀旧消费者的推广,那么大的力度难怪他们走得特别的勤。时尚靓丽的装饰风格让妈妈很是喜欢,还带着几个小姐妹去霖喝过好几次下午茶了,谈得老则劲额!

上海有太多本帮餐厅了,为什么大家偏偏都选择“霖”呢?问了同桌的朋友们,实惠又好吃,这是大家对“霖”最直观的感受,人均不到75元的亲民价尝遍各色本帮美味,看看桌上一个个被掏空的碗碟,心动不如行动,周末带上亲朋好友来“霖”——上海味道吧,尽享这里的本帮佳肴。



霖上海味道各门店地址

- 真华路巴黎春天店 电话:36530682 宝山区真华路888号巴黎春天B1
- 浦建路巴黎春天店 电话:51925570 (可办婚宴15桌) 浦东塘桥浦建路118号巴黎春天3楼
- 浦东联洋广场店 电话:61637028 浦东新区芳甸路300号联洋广场B座2楼(可办婚宴20桌)
- 莘庄仲盛世界广场店 电话:34633544 闵行区都市路5001号4楼(可办婚宴20桌)
- 闵行龙之梦店 电话:34677928 闵行区沪闵路6088号B1楼(可办婚宴35桌)
- 虹口龙之梦店 电话:56325152 西江湾路388号六层A座06-05(可办婚宴30桌)