

自食味道好 送人更体面

新雅粤菜馆端午礼盒粽掀起销售热潮



极之势,“中国驰名商标”这一称号更是足以证明一切。

在新雅粤菜馆门口,担任国有企业工会主席的刘女士告诉我们,她是自己吃了新雅的散装粽子,觉得味道好,特地前来团购后发给员工的。这无疑佐证了新雅粽子走俏的另一个原因——口感。

据悉,新雅选用浙江、江西、安徽三省交界山林中的箬壳为裹粽的粽叶,用此粽叶包裹的粽子质地柔韧,清香宜人。包粽子的糯米也很有讲究,是青浦产的上等特供糯米,口感香甜软糯。五花肉、蛋黄、调味料等原料均是品牌产品。在操作流程上,新雅也有严格规范,从糯米的浸泡时间、吃水深浅,到包扎手势、绕线圈数都有严格规定。今年,新雅粤菜馆还特别从嘉兴聘请了粽子生产能手,将嘉兴粽的生产技艺纳入自家范畴。比如说,他们一改广式粽“枕头状”的造型,改为“斧头”粽,同时提升了粽叶的包裹强度,使得粽子吃起来更有咬劲。粽子生产过程中不使用防腐剂 and 添加剂,粽子包好后采用高温蒸煮、及时冷却、密封真空、高温灭菌等环节,之后还有多道检测工序,确保真空粽子的品质和安全。

新雅的礼盒粽有两个品种:88元的吉祥粽粽含鲜肉粽4只、香肠鲜肉粽2只、红豆蜜枣粽2只、特色豆沙粽2只,适合发给单位员工,传递节日祝福;128元的精品粽粽含蛋黄鲜肉粽4只、香肠鲜肉粽4只、鲜肉粽4只、咸鸭蛋6只,适合送给生意伙伴,表达真挚情谊。

很多企事业单位选择新雅礼品粽还有一个原因:新雅提供团购个性化服务,十分方便,而且粽子券提货点多,让提货不再成为一种负担。

新雅粤菜馆端午礼品粽销售热线: 63224393

家住静安区的马先生,前天收到了银行馈赠的一盒新雅粤菜馆端午礼盒粽。银行的客户经理说,这是银行为了回馈存款客户而进行的一项关爱活动。

事实上,自从端午节变成法定假日后,给职工或生意伙伴送上一份粽子,借以传递关爱和祝福,正成为一种企业文化的体现。从市场传来的信息显示:粽子团购需求不断升温,以新雅粤菜馆为代表的品牌产品,尤其受到企事业单位的喜爱,销量节节攀升。

粽子的品种这么多,商家选购时为何钟情新雅粤菜馆这一品牌呢?这和新雅品牌如雷贯耳的知名度、粽子卓尔不群的口感是分不开的。

粽子既是食品又是礼品,知名度当然很重要。牌子响,自然意味着口碑好,自己吃安心、放心,送人也体面。作为名传海内外的金牌老字号,新雅在粤菜出品方面已达登峰造



老刘家苏北农家菜 百年老卤味 鲜汁苏北菜

文 / 悠然

到什么季节,就吃该季节的时鲜货。老刘家时鲜佳肴食客喜欢,苏北百年老卤也受欢迎。翻缸倒卤层层腌,色透味香口口鲜。对于上海人来说,能吃到口味鲜咸腌制到位的咸货也算是有口福的,咂咂嚼劲十足的卤味佳肴,很饱口福。老刘家的农家菜的确满足了吃客的这种怀旧感,闻着弥漫的屋里向菜肴的香味,老刘家把原汁原味的土家菜烧制得有滋有味。老卤系列猪肉系列菜肴特别受欢迎。来一壶苏北黄酒,上一桌百年老卤菜,真是有滋有味啊!

秘制农家调料已是老刘家烹饪地道苏北菜肴的诱人之处,是让许多吃客牵挂的菜肴。其菜的鲜味不是来自味精调料,而是地地道道的家乡传统烹饪手法。吃口就是不一样,受欢迎的缘由就在于其腌制手法到位,腌制咸货已成为老刘家的招牌菜。色透味香的百年老卤菜品种特别多:卤水猪肉、卤水门腔、卤水猪耳、猪尾、猪手等,口味就是没得话讲。当然,其苏北口味小炒点击率高啊。铁板文蛤、塘鲤鱼炖蛋、酱炒螺蛳、鸡汤螺蛳、农家烧河鲫鱼、诸葛烤鱼、韭黄炒蛤子、浓汤大鱼圆、素汤肉皮、农家红烧肉、苏北大肉圆等。在这片喧闹的都市里,您不妨邀三五好友,偕父母妻儿去感受一下苏北菜肴别具一格的纯朴风味吧!老刘家厨房特别推荐“咸发肉皮”,肉质糯韧,口味适宜。咸草鸡特选苏北散养草鸡,经秘制调料腌制过卤,再经风干而成,肉质醇香,口味独特。“风干咸肉”是选用家养黑毛瘦肉型猪肉制作,

嚼上香脆透明的咸肉片,鲜香浓郁,咸度适宜,让你大饱口福。

许多吃客都说到老刘家吃饭,有一种使人回归大自然的轻松,真是家人朋友聚会的好地方,其乐融融啊。

提醒

扬州早茶仅蒲汇塘路98号二楼供应,周一至周五上午10点,周六、周日早8点供应,提供堂吃外卖。部分早点密云路店中午有售。

连锁地址:(各店家均停车方便)
老刘家苏北农家菜:密云路475号(近赤峰路)55887717
老刘家八头土灶:蒲汇塘路98号二楼 54257577 54259787



凭本图片消费“老鸡抱疙瘩”抵用十元

吉臣酒店好菜肴 聚餐婚宴都说好

文 / 悠然



坐落于万航渡路南京西路商业街上的吉臣酒店,不仅以设计时尚、高雅的各色客房吸引客人,酒店更是在各类餐饮料理上下足功夫,“天然、绿色、营养、健康”的精美餐点将带给您难忘的味觉体验,为您平添一份温馨和舒适。

■ 全天候餐点饱口福 宾馆酒店的菜肴得到食客青睐,可见厨房功夫到位。为满足食客的口味,酒店不断推出食客喜欢的佳肴。“炸烹银鳕鱼”是一道新推的好口味菜肴。其口味鲜美嫩汁,肉质厚实。厨师以粤菜炸烹方法,将鳕鱼改刀成小方块。用盐、黑胡椒入味后裹上生粉下油锅炸至定型,再用自制酱汁翻炒。鳕鱼粒外脆里嫩,汁水外溢,味道鲜美,酱汁绵绵悠长,回味无穷。“炭烤青虾”获好评,此菜选用青壳大虾,不添加任何调料,在炭火中烤制而成,然后用青柠及其他原料调制而成的酱汁淋在青虾上。一入口,虾肉弹性足,青柠味回味悠长。“糟香三拼”是夏季食客至爱,菜品清新夺目,其选用鸭舌、鲜虾、毛豆用自制糟卤浸上12小时以上,糟味十足。“鲍汁扣辽参”选用上好辽参在高汤中煨入味后装盘,然后用自制鲍汁淋在辽参上配上西兰花即可。鲍汁香味浓郁,辽参鲜味十足,实乃滋补之上品。

■ 不容错过婚宴特色菜肴 酒店婚宴菜肴特色服务,也是该酒店的一大亮点。豪华亮丽的婚宴布置令新人欢喜不已。许多新人都选择“情定吉臣,携手真爱”。不仅是吉臣酒店的交通便利,更是不容错过的婚宴特色。推出的婚宴有:4588元天赐良缘、4888元佳偶天成、5588元花好月圆、5888元龙凤呈祥等各式婚宴套餐。除此之外,酒店还设有自助式早餐、全天候的餐点及法式零点美食,并适合举办生日派对、家庭小酌、商家聚会等。酒店还设有粤式餐厅、日式料理。位于酒店一层的君子兰西餐厅,每天为您提供自助式早餐,维多利亚及法式零点美食。酒店音乐餐厅20:00-23:30有激情四溢的原生态表演唱,让观者深切感受到热带岛国原住民的火热情怀。

地址:上海市静安区万航渡路818号
电话: 6226 7777 网址: www.ambassadorhotel.sh.cn

雍廷夏日健康茶点

许久没有到雍廷餐厅了,耳闻近日推出了不少非常叫好又叫座的夏日茶点,特意拍马赶到,一尝为快!

步入餐厅,餐厅面貌一新,值得一提的是包房的装修升级了,在这里商务宴请,办谢师宴、生日宴一定很有面子。

打开茶点单,果然气象一新,许多带有“新”字的茶点映入眼帘。迫不及待,一一点上。

健康杂粮包:用黑米做的外皮,细洁香糯,一口咬下,非常有料,紫薯南瓜粒清晰可见,口感香甜,但又不腻,果然食材可谓健康五星级。

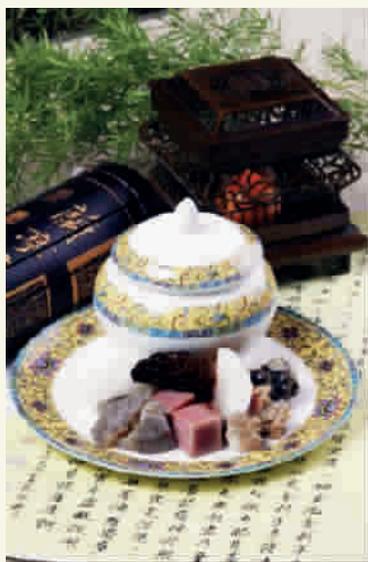
核桃千层糕:真材实料一眼望之,雪白的千层糕上点缀了许多的核桃仁,细细品之,杏仁、咸蛋黄、芝麻等等夹杂其中,口感丰富,非常敦实。

雪花金粟球:金黄圆润,惹人喜爱。尝一口,玉米味香气扑鼻,外层酥皮香脆,里面软糯滑口,一颗颗的玉米粒夹杂其中。友情提醒,比较烫口,上菜后可稍放,后食用。

接着还点了一些小凉菜,菜名都显得健康,美极长寿菜:餐桌的新宠野菜,凉拌类似于蔬菜色拉。爽口西芹:冰镇后爽脆异常,夏日佳肴。酸辣裙带菜:长寿食品,够酸够辣,入味十足。

记住,所有茶点每日中午都有5.8折的特惠,人均只有30至40元,健康又美味,超高性价比!

天山路1111号虹桥天都5楼,近遵义路,地铁2号线娄山关路2号出口
订餐电话:021-61281117



杏花楼集团汇集旗下5家老字号 企业联手推出网上粽子节

“网”尽端午粽 众口不难调

杏花楼、新雅、功德林、五芳斋、沈大成……说起买端午粽,很多人脑海中马上会想起杏花楼集团下的这些老字号、老品牌。这也难怪,粽子本来就是传统节令食品,而这些品牌又都历史悠久,凝结了多年的餐饮文化,在大众的心目中象征了美味、营养、特色,地位怎是新兴品牌所能比拟?

虽然同在杏花楼集团旗下,但是,上面提及的这些粽子品牌可谓各有特色——杏花楼做的是传统广式粽子;新雅今年则推出了新一代广式粽,融广式风味与江南特色于一体;功德林的净素粽别具特色,八宝粽尤其受欢迎;五芳斋是江南粽的代表,大肉粽每天都卖到断档;沈大成的粽子则迎合了上海人的口味……

为了集中展示旗下各品牌特色粽,同时为广大消费者,尤其是为忙于事业奋斗的年轻白领们选购提供方便,杏花楼集团特地在他们的美食营销网 www.5177.com.cn 上推出“杏花楼集团2012网上粽子节”,不但汇集了各家特色粽,还提供优惠销售、送货上门服务。消费者只需轻点鼠标,就能在家坐等心仪的粽子送上门。

据悉,开设 www.5177.com.cn 美食营销网是杏花楼集团在开拓市场、创新营销、满足消费新需求方面做的又一有意义的尝试。除了粽子销售外,该网站还集中旗下16家企业,向大众提供网上订位、选餐服务,不但价格优惠,而且在品质和售后服务等方面也有强大的保证,获得了消费者的认可。

吃货也环保

在“世界环境日”到来之际,日前,环保厨房专家乐扣乐扣与上海小南国共同推出“拒绝食物浪费、提倡餐后打包”的公益倡议活动,于6月初开展为期3天的保鲜盒赠送活动,凡在活动期间到指定门店消费的客人,就有机会免费获赠保鲜盒。以号召更多人参与到“适度点单,餐后打包”的环保行动中。整个活动覆盖上海、北京、深圳三大城市,预计将有超过7000个保鲜盒免费赠送到消费者手中。

米亚