

海鸥舫美食节

2012年安吉农家菜不容错过

文 / 悠然



每年一到夏季,海鸥舫就推出特受食客欢迎的农家美食节,既是为满足食客消暑换口味,其次也是展示海鸥舫厨房的功力。入味的佳肴总能引领我们的味蕾穿越地点的限制。坐落在浦东陆家嘴黄浦江畔的“海鸥舫”为您准备了具有安吉特色的农家菜,好口味的农家菜一定能给您无限的惊喜。在饱览外滩美景之时,还能尽情享受清爽酱香,口味纯正的安吉农家菜。

安吉县位于浙江省西北部,为浙北第一峰,安吉山清水秀,尤以竹而闻名天下,素有中国竹乡之美誉。海鸥舫为推出2012年农家菜,专程前往国家级自然保护区浙江安吉笋选原生态食材,烹制出了一批具有乡土气息的农家菜。如笋焖肉、椒盐小溪鱼、爽口鲜蔬菜等均为原味可口。让食客聚海鸥舫一起享用大自然的惠泽。为啥不能错过本次美食节的理由在于:首先是讲究选料,即精细,注重选取原料精华部分,以保持菜品的高雅上乘;第二是注重选用当地时令特产,以突出菜品的地方特色;第三是确保选用时鲜蔬果和鲜活现杀的河鲜等原料菜品的口味纯正;第四注重选用新鲜的原料,以保证菜品的清爽脆嫩。

此次美食节主厨特别推荐的菜肴有鞭笋土鸡汤:此菜原料选用细细的很少见嫩笋干,从头到尾,吃上去全是嫩嫩的口感。土鸡则选用真正的安吉竹乡土鸡,厨房用小火慢炖三个多小时,表面一层黄黄的鸡油,喝一口鸡汤,笋干的清香味夹杂着浓浓的扑鼻鸡香味,十分诱人。渔家煎虾饼:这是一道采用野生的小溪虾作原料的原汁菜,每到夏季渔家捕鱼的季节,是小溪里最繁忙的季节,渔民将捉好的小虾回家用面粉浆一下,做成一个个圆圆的小饼,在油锅里煎成金黄色,又脆又香,是这个季节最好的美味。海鸥舫把这股清爽美味带到上海,让上海食客体验清新鲜美,独特鲜嫩,烹饪上精细到位的感觉。入夏去尝海鸥舫安吉农家菜,真的值。

地址:浦东新区陆家嘴滨江大道2852号(滨江花园内)

订餐电话:021-58797307 021-58797201

网址:www.haioufang.com



粥全潮汕沙锅粥 粥天粥地为锅粥 粥进粥出味道足

文 / 悠然

粥全粥煮得好,粥全回头客多,吃客都说,这家粥店味道好,吃了还想吃。来粥全喝粥,喝完再点上一锅的大有人在,一看就知道是老吃客。传统招牌粥“膏蟹干贝粥”和“花蟹鲍鱼粥”最受欢迎,尝过粥全的食客都喜欢。胃口一开,还不过瘾,那就再点上一锅,胃口这么好,的确是好味道引出好胃口。一碗黏稠米粥让吃客来了又来,尝了又尝,点了再加,这就是粥全好味道的魅力。

粥全位于浦汇塘路,许多粥客就是喜欢喝粥全煮粥,因为喝粥养生又养胃。粥全煮粥功夫极深,熬煮鲜粥讲究细节,掌握火候和控制水量到位,深得沪上粥男粥女的喜爱。厨房讲究煮粥海鲜原料的纯鲜度,更注重煮粥的独家配料,使得煮出来的鲜粥就是见功夫。粥全煮粥,粥是主料,配料品种选有鲍鱼、生鱼、牛蛙、乳鸽、田鸡、乌鸡和黄鳝等,煮粥的用料全部厨房独家秘制,高汤熬煮。最值得称道的是该店的所有粥品均不用味精,海鲜粥还不用盐,纯天然食物和口味,所有海鲜可依照个人喜好任意搭配定量,现煮现吃,整个熬煮过程需要二十五分钟左右,在等待时刻,店家还会送上上等茶点,供您消遣品尝。粥全煮粥功夫极深,厨房讲究煮粥原料的纯鲜度,掌控煮粥的火候,更注重煮粥的独家配料。“膏蟹干贝粥”和“花蟹鲍鱼粥”是该店的两款招牌粥。粥内货真价实的膏蟹煮得嫣红迷人,膏蟹的鲜味融进白米粥,红白相间,煮得绵香软滑、鲜甜甘美。最值得称道的是该店的所有粥品均不用味精,海鲜粥还不用盐,纯天然食物和口味。煮粥的用料全部厨房独家秘制,高汤熬煮。既保证了粥的营养价值,又保留了粥的美味。所有海鲜可依照个人喜好任意搭配定量。配料品种还有鲍鱼、生鱼、牛蛙、乳鸽、田鸡、乌鸡和黄鳝等,熬煮讲究细节,掌握火候和控制水量,使得煮出来的鲜粥就是见功夫。看见满店堂咕嘟咕嘟喝粥的吃客和门口排队候座等待的吃客,粥全潮汕沙锅粥的老板真是惊诧了,上海滩上喜欢喝粥的人还真不少啊。

粥全潮汕沙锅粥,因煮出一锅锅鲜稠绵长的好粥而赢得粥男粥女的喜爱。粥全潮汕沙锅粥是要慢慢品味的,黏稠鲜粥能让你品尝温暖的独特滋味。

地址:梅川路1275号A116座

电话:51621515

浦汇塘路98号四楼

电话:64878517

营业时间:上午11:00-凌晨4:00



雍廷

餐厅里的全能王



很少能有一家餐厅能够做到面面俱到,既能商务宴请不失体面又能家庭聚会不惧钱包厚薄。位于天山路遵义路口虹桥天都商场五楼的雍廷餐厅便能做到,可谓雍容华贵,典雅随心。

雍廷餐厅主打地道粤菜、本帮菜和创意港式茶点,提到创意可谓商家用心良苦,本季主打健康,将健康的食材用健康的烹饪手法表现出一道道精美的食物上。

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。

紫薯奶酪球:这一款点心是以健康紫薯为主要原料,外面包裹着白芝麻,里面含着奶酪,虽然其貌不扬,但口感却香甜不腻,深受老人和小孩的欢迎。友情提醒,心急吃不了奶酪球,千万别被烫到了,如再配上一壶香茗,更加相得益彰。

还有一些小凉菜,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。

关键还有每日的中午,所有的茶点全单5.8折,人均只有30-40元,性价比太高了!

最后再说商务宴请和各色喜宴,典雅舒适的环境和宽敞豪华的多功能大包房超乎您的想象,商家酒店式的服务想必也能达到您的要求,菜肴选择广泛,宴会预订还可量身定制!

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



2012中国(北京)有机食品博览会绽放京城

自主品牌湖西岛势头强劲,再逐金奖

由国际绿色产业协会等单位联合主办的“2012中国(北京)国际有机食品博览会”将于2012年7月4日在北京国际会议中心隆重开幕,本次展会面积近2万平方米,预计有20多个国家和地区的390多家企业参展。一个崭新的民族自主有机品牌——湖西岛,在各种国际博览会频频亮相、屡获金奖,已然成为业界和消费者关注的焦点;该品牌作为第六届中国国际有机食品博览会(BioFach China)金奖得主,又在第二届中国醋产品与健康展览会上再次囊括两项金奖。据悉,湖西岛将继续以强劲的势头角逐本届有机博览会金奖,在这个名企汇聚,主流关注的国际展览平台上,大会金奖花落谁家?让我们拭目以待。

味柔和,无任何化学添加。升级产品湖西岛金牌陈酿手工酿造有机香醋,以全新的标签设计、尊贵的单盒包装、多一倍的酿造周期,成就更高端、更精致的“醋中上品”,与国际高端品牌形成竞争之势。

湖西岛金牌特级手工酿造有机晾晒酱油

湖西岛牌手工酿造有机晾晒酱油不同于日式酱油,精选经四方认证的有机原豆为原料,采用中华老字号企业恒顺万通酿造工艺,经露天四季发酵,汲取365天日月精华,无任何化学添加物。只抽提前两道原汁精华,不做任何添加和勾兑,每斤黄豆仅产出一斤酱油,有效保证了酱油的原汁原味。升级产品湖西岛金牌特级手工酿造有机晾晒酱油为视之色泽赤褐鲜亮、闻之酱香酯香浓郁柔和、品之鲜甜醇厚适口的特级酱油之上上佳品,满足了追求高品质生活的人群需求。

卓越品质 难以超越

从目前全球最新消费趋势来看,营养、安全、健康的有机食品越来越受到广大消费者的青睐,全球有机食品行业市场有着巨大的发展空间和广阔的市场前景。纵观前几届国际有机食品博览会上有机食品行业现状,湖西岛产品同时具备的“四方认证”、“手工酿造”、“中华老字号”三大特征铸就了湖西岛难以逾越的卓越品质,奠定了湖西岛在有机食品行业的至高地位,目前尚未发现可以超越的同类产品。本届博览会的适时举办,让消费者看到我国食品安全的希望,让真正安全、营养、健康的高品质有机食品真正走进千家万户。我们也相信湖西岛作为民族自主有机高端品牌一定能在本届博览会上得偿所愿,再创辉煌。



中国第六届国际有机食品博览会 BioFach China 金质奖章



湖西岛金牌有机大米

湖西岛精选南粳5055有机稻种,运用提早播种,缓时收割,一年一季,绿肥轮作耕作方式;结合中国传统稻鸭共生技术,全过程不使用任何化学农药、化肥、生长调节剂、化学除草剂、化学添加剂和转基因技术。自然方式生产出来的有机稻谷经102项农药检测零残留,通过中国、日本、欧盟、美国四方有机认证,营养成分含量经国家食品安全质量监督检验中心检测,富含人体健康所需的碳水化合物、蛋白质、膳食纤维和钙、磷、铁、镁等物质。

湖西岛金牌陈酿手工酿造有机香醋

湖西岛与中华老字号企业恒顺醋业结成战略合作伙伴,选用湖西岛自产有机大米、有机糯米、有机稻壳为原料,采用国家非物质文化遗产固态分层发酵工艺生产湖西岛牌手工酿造有机香醋。整个酿造过程均经过中国、日本、欧盟、美国四方的有机认证,醋香浓郁、酸

中国白酒权威 高度评价洋河成就

如何为人们提供更高品质的白酒,怎样让人们感受到中国白酒创新的生命力?这被认为是一些老名酒企业应有的担当与责任。

很多企业选择不同的路径,但是这条道路却充满艰辛,成功者了了。直到老名酒洋河在“绵柔”品质上取得重大突破,整个白酒行业的品质创新终于迎来了春天。

历史底蕴是品质升化的保证

“洋河很优秀,你们做得很好”,这是中国酿造工业协会白酒专业委员会秘书长赵建华近日考察洋河酒厂时,给予的高度评价。而在带领专家队伍参观了洋河酒厂百年地下酒窖、原酒生产基地之后,对洋河丰富的优质原酒生产与库存能力,这位中国白酒权威,更是赞叹不已。

这是企业的实力所在,这是产品的质量保证”,在赵建华秘书长看来,百年地下酒窖是洋河历史悠久厚重的见证,是数代洋河酒人传承相续的结晶,更是洋河产品质量永葆优质、赢得消费者青睐的根本所在。

据了解,该地下酒窖近日被江苏省政府部门列为省级文物重点保护单位。而早在2007年洋河酒厂被确定为宿迁市唯一的全国工业旅游示范点时,来洋河参观的客人都会到被誉为“中国白酒地下宫殿”的地下酒窖看一看。日前,洋河对外开放的是第九号小容器地下酒窖,这是该企业拥有的众多地下酒窖中的一个,洋河的酒窖资源丰富程度可见一斑。

洋河的产能规模在行业内数一数二

“目前洋河的产能规模,在行业内是数一数二的”,赵建华在分析行业格局和生产技术实力时,对洋河这样评价说。

赵建华指出,从历史上看,作为全国八大名酒之一和江苏白酒领头羊的洋河,

一直具有庞大的生产能力和企业规模。只是因为十几年以前,从计划经济向市场经济转变时,企业机制不畅,造成了企业失去了应有的市场份额。

“但现在回过头看,那个时代洋河生产出来的原酒资源,没有被转化成产品被市场消化的产品,却为今天的洋河留下了一笔宝贵的财富”,赵建华分析说,历史给今天市场扩大、产量需求大的洋河留下了一个伏笔。

在历史产能的基本上,近五六年来新增的产能规模,更为洋河注入强大的发展动力。时至今日,如果你走到洋河·双沟产业园,在这个产能位居全国白酒行业前列的产区里,一幢幢现代化的酿酒厂房整齐排列,一阵阵浓郁的酒香沁人心脾,工人们热火朝天的酿酒场景,你想不被震撼都不容易。

质量管理技术处于行业领先地位

在洋河酒厂技术中心,赵建华参观了企业质量检测中心,对洋河“科技兴企”战略倍加称赞。

洋河酒厂技术中心较早获得省级技术中心、省级博士后技术创新中心等称号,江苏省酿酒工程技术创新中心也落户在洋河。2008年7月,洋河酒厂获得国家人力资源和社会保障部门批准设立博士后科研工作站。目前,洋河正全力建设江苏省生物酿酒技术研究院。一流的人才队伍,一流的技术设备,正是洋河绵柔型白酒引领市场、倍受青睐的重要保证。

“洋河的各项技术都在同行处于领先地位”,赵建华分析说。在他看来,洋河建立起了一整套质量管理的先进模式,从原材料进厂到成品酒出厂有24道关键质量控制点,足以确保企业各类产品质量符合国家相关白酒标准,满足不同层次消费群体的需求。