

年夜饭吃盆菜感受真正年味

去年火爆的杏花楼盆菜又来了 销售火爆

新春佳节将至，在上海盆菜受到了越来越多家庭的喜爱。无论是从体量、层次感还是从视觉效果、寓意来看，都充满了满满的年味。而其更大的魅力在于，它在情感层面勾连着全家团圆、新年喜庆。

食材堆出热闹“和味”

“盆菜是香港新界的传统食物，已有数百年的历史，是一种杂烩菜式。”每逢喜庆节日，香港新界的乡村都会举行盆菜宴，是重大节日不可缺少的一道菜肴。

“盆菜”顾名思义，一盆菜里有百菜百味，其治一炉，其基本层则是“和味”，传统盆菜以木盆盛载，材料则一层叠一层的排放。



盆菜的第一层，也就是最底层，必须放耐煮的素菜，例如花菜干、茶树菇干、蒜茸干、粉丝等。

盆菜的第二层，一般是高汤食材，如鲍鱼、花胶、瑶柱、腊鸡等。

在堆叠完食材之后，还要淋上一个盆菜汁，一般是用高汤熬制的鲍汁，取其增香之能。地道的盆菜绝不添加味精之类的添加剂，也因此更加健康。

杏花楼“和味”大盆菜 限量3000份

百年老字号“杏花楼”拥有原班香港、广东大厨，2016年年夜饭隆重推出“和味”大盆菜，用料丰富，汤浓鲜美，配送不锈钢锅，可送货到家，直接加热即可食用。

精心挑选下鲍、瑶柱、鱼肚（花胶）等高级食材作为顶层，此外还有重鸭腩、腊鸡、港式鱼丸、肉圆等应节菜

菜，顶层是花菜干、茶树菇干等素菜，分层摆放入盆中，和在一起，丰富的材料一层层叠进大盆之中，融汇出一种特有滋味。淋上特别熬制的鲍汁浓汤，既能提鲜，亦能让蔬菜吸收酱汁的鲜香。

一层一层吃下去，汁液交融，味道馥郁而香浓。

新民晚报大购网携手杏花楼，独家销售“和味”大盆菜提货券：588元（3-4人份），988元（6-8人份）两种规格，限量3000份，时尚而脱俗，是过年阖家团聚的首选。

和味大盆菜提货券

订购热线：52927777

登录大购网www.xinmindagou.com
在线订购。（团购订单请来电咨询）

年夜饭预订不温不火 今年众多上海市民选择在家吃年夜饭

杏花楼 2016年年夜饭礼盒

离猴年春节还有一个多月的时间，沪上年夜饭并未出现前几年的火爆，买年夜饭半成品在家自己做，成了不少家庭年夜饭新选择。这种吃饭方式正在悄悄地改变越来越多人的生活。

春节不只是一家人团圆的节日，对于在外辛苦工作了一年的上班族，也是一个难得的假期。看着家家户户为过年忙里忙外，坐在家中就能吃到知名饭店大厨的手艺，既享口福又享清福，如果春节想在家吃又不想动手，那么年夜饭礼盒一定是个不错的选择。

百年老字号“杏花楼”拥有正宗香港、广东大厨，现在隆重推出2016年年夜饭组合，考究的用料，地道的粤式做法，回家只要直接加热即可食用，还在等什么，快来订购吧！

528元一套	四小碟	清炒时蔬	清蒸游水鱼	黑椒牛柳粒	红烧蹄膀	时蔬炒时蔬	吉列炸鲜奶	肉排炖双菇	八宝饭	注：四小碟	凤翅丝、家乡咸鸡、四喜烤麸、素菜
698元一套	四小碟	清炒时蔬	清蒸游水鱼	黑椒牛柳粒	红烧蹄膀	时蔬炒时蔬	吉列炸鲜奶	肉排炖双菇	八宝饭	注：四小碟	凤翅丝、家乡咸鸡、四喜烤麸、素菜
988元一套	四小碟	清炒时蔬	清蒸游水鱼	黑椒牛柳粒	红烧蹄膀	时蔬炒时蔬	吉列炸鲜奶	肉排炖双菇	八宝饭	注：四小碟	凤翅丝、家乡咸鸡、四喜烤麸、素菜
1588元一套	四小碟	清炒时蔬	清蒸游水鱼	黑椒牛柳粒	红烧蹄膀	时蔬炒时蔬	吉列炸鲜奶	肉排炖双菇	八宝饭	注：四小碟	凤翅丝、家乡咸鸡、四喜烤麸、素菜

【新民晚报大购网】“腊月送茯”礼盒 火热销售中

丙申猴年到 金猴送“茯腊”！

杏花楼腊味 闻名全国！

在中国，谈及腊味，广东腊味是驰名海内外的汉族风味名菜，属于粤菜系。

在上海，杏花楼是为数不多将广式腊味做到了极致企业，在广式腊味的发祥地广东，不少当地人谈及杏花楼腊味，纷纷翘起大拇指，将这份广式腊味的荣耀专属杏花楼。

100斤优质猪肉 仅能生产45斤腊肉

杏花楼腊味完全按照古法制作，保留百年韵味，其中腊肠用白玫瑰酒、腊肉用汾酒腌制。正是因为古法制作，所以100斤优质猪肉，仅能生产45斤腊肉，故而杏花楼的腊肉，既美味，又肉质紧实，为了保证腊味质量，杏花楼坚持从天津采购山玫瑰酒，肠衣全部

采用一级天然肠衣。正是这种用心做食物的匠心态度，让杏花楼领跑中国腊味市场。

经渭茯茶——缕缕茶香更健康

茯茶，属六大茶类中的黑茶中特色产品，是后发之茶。茯砖茶也是中国历史上最古老的标准化茶之一，而且其精妙绝伦的制茶技艺在中国制茶史上堪称一绝，它非常巧妙地应用了现代微生物技术，金花瑞雪，香韵天成，金花学名为“冠突散囊菌”，是一种益生菌体，茯茶除具备常期茶类所具有的养生功效之外，因茯砖茶制作过程中特殊的“发花”工艺，特别适合高脂饮食人群饮用。

即将到来的除夕佳节，为您的家人、亲朋、师长、同事都送上一份“腊月送茯”礼盒，杏花楼的腊味配上经渭茯茶，高雅大气，又有面子。

腊月送茯”礼盒售价498元，内含经渭茯茶一份（经典1368茯茶饼900gx1、茶锥x1）；杏花楼腊味礼包一份（腊肠227gx1、腊肉454gx1、咸肉500gx1、腊鸡腿454gx1、腊鸭胸x1）。

上海老味道 鲜得来 鲜得来 眉毛都掉了

说到鲜得来，绝对是上海吃排骨年糕的老牌号！“鲜得来”排骨年糕别具特色，人人爱吃。在上海几乎是家喻户晓，家喻户晓。

鲜得来年糕中，最受人称道的是炸制的排骨，外酥脆而里香嫩，鲜得来的排骨，面上裹着一层粉，放油中煎。外面酥脆，是那一层薄

面；里面香嫩，是那一层厚肉。别小看这油条排骨，余的油温和时间都有讲究。否则，过则焦而不嫩，欠则酥而不脆。唯有“既酥又脆”，“既香且嫩”，才是真得其味。还有那经典的辣酱油色泽金黄，香气扑鼻的排骨，配上“泰康黄牌辣酱油”更美味。当客人需要时，厨师将炸好的排骨及年糕放入滚汁中“煮”几分钟后，熟透后用“火钳”将排骨与年糕钳入盘中，随后用剪刀将排骨剪几刀，再洒点辣酱油，一盘上海滩上著名的“鲜得来排骨年糕”就成啦！

近两年来，鲜得来先后推出排骨年糕、春卷等冷冻食品系列，受到了众多消费者的追捧。

排骨大礼包：20块排骨（每袋5块，共4袋）大购价：170元

排骨、春卷大礼包：10块排骨（每袋5块，共2袋）2盒虾仁荠菜春卷（每盒400克，共2盒）大购价：141元

鲜得来1/5和1/7发货，1/11开始每周二发一次货

空气不好 多食梨膏

崇明水蜜梨梨膏、梨汁润肺补气



今秋，沪郊晚熟的崇明水蜜梨，因品质上乘，在沪上掀起一阵抢购热潮，不少消费者表示吃口非常好。现在，出自同一果园，由今年新鲜崇明水蜜梨为原料制作而成的梨膏、梨汁已经到货！

全部由今年的水蜜梨制作而成，崇明水蜜梨是从韩国引进的蜜梨新品种，该梨含有大量的水、糖、蛋白质、维生素、胡萝卜素等多种营养成分，果型端正，果心极小果肉极细腻又清脆。

产地介绍

崇明岛的地理位置三面靠江，一面靠海，远离污染；是全国第15个“长寿之乡”，中国知名的“长寿之乡”；果园位于崇明岛的腹地，水、空气、土壤均达到国家一级标准。崇明岛也是世界上最大的河口冲积岛之一，地下水位远高于其它地区，水蜜梨能够吸收到跟多的水分，所以更加细腻。

原料上乘

此次销售的梨膏和梨汁，

服用梨膏、梨汁 调元气、祛火润肺

崇明水蜜梨梨膏由水蜜梨、麦精糖、红糖、冰糖、甘草、百合共同熬制而成，冬季食用梨膏以及梨汁，可以保养身体、润肺、祛火，产品零添加，更健康。适宜老人、白领、吸烟者、青壮年、小孩，能够增加口中津液，更能呵护嗓子。

此外，崇明水蜜梨梨汁能让人们在这个冬天，尝到生梨的滋味。

崇明梨膏，礼盒装：
88元 250g/瓶*3
168元 250g/瓶*6

崇明梨汁，礼盒装：
158元 8瓶装 300克/瓶

过年访友 带上几只津久酱鸭

肉质劲道、酱香味全、鲜嫩营养、开袋即食



酱鸭是江南地区汉族传统风味名菜之一。酱鸭皮黑肉嫩，醇厚不腻，鲜香美味，具有香、酥、嫩的特点。酱鸭肉质劲道、色泽诱人，看起来不起眼，吃起来却很香，让人忍不住想要吃上一口。

津久酱鸭 地道工艺

“津久酱鸭”选用当年饲养成熟的肥壮鸭子，由多

年厨艺的老师傅亲自上阵，凭经验酱制而成，制成的酱鸭色泽枣红，芳香油润，富有回味，吃在口中，首先是鸭肉特有的香气，鸭肉细腻不柴，细细咀嚼，回味无穷，是一道佐酒佳肴。

多食鸭肉 营养健康

中医理论认为，鸭了吃的食物多为水生物，故其肉质味甘，性寒，入脾、胃、肺、肾经，无毒。具有“滋五脏之阴，清虚劳之热，养脾胃生津”等，有清热润肺、滋阴降火、生津之功。经常食用鸭肉，能补充人体必需的多种营养成分，鸭肉中的脂肪含量是非常适中，脂肪酸主要是饱和脂肪酸和单不饱和脂肪酸，所以，它的熔点低，约为35℃，更有利于吸收和消化。

为迎接农历新年，新民晚报大购网特别推出津久酱鸭礼盒

199礼盒：酱鸭3只+盐水鸭2只，大购价：199元

298礼盒：酱鸭3只+盐水鸭2只+烧鸭两只大购价：298元