

新年好礼又开胃 新雅年菜端上桌

场配冷盆、配蔬菜、配辅料。”新雅粤菜馆负责人表示。

浓浓年味淡淡乡愁 新雅年菜值得拥有

经过新雅大厨们的精心搭配,通过多年的市场实践,新雅今年整张“年菜菜单”,囊括了新雅粤菜馆中最受食客喜爱、点单率最高的经典名菜,以及顾客们最喜欢的单品和生鲜。

新雅粤菜馆的菜肴,大多选料精细、口味清淡、不用重油,套餐礼盒中的菜肴同样如此。比如“新雅滑虾仁”,又嫩又鲜,虾仁个个饱满有弹性,自己在家浆虾仁,怎么也浆不出这种口感,大部分人都炒得“糊嗒嗒”。“蚝油牛肉”则滑嫩可口,自己烧的话,很容易把牛肉炒老,嚼也嚼不动。“菠萝咕咾肉”更是酸甜适宜,秘诀就在新雅秘制的卤汁中,这可是大厨融合了近十种调味料才调制成的……

而为了这些年菜,尤其是家宴和暖锅礼盒,新雅大厨们放弃了休息,在每年除夕前的三四天内,加班加点烧制大餐。在别人阖家团圆的时候,数十名大厨们却在渐浓的夜色中,乘着大巴奔赴松江九亭的新雅生产基地,连续几晚每天都要做到凌晨3、4时。往往是天刚蒙蒙亮,新鲜烧制的套餐礼盒就装车运往市区了。

有心人计算过,相同一桌菜,在新雅粤菜馆里堂吃,价格要比买套餐礼盒回家吃贵40%以上。在菜价飞涨的年代,新雅年菜性价比那么高,有何秘诀?负责人表示,不占大堂席位、没有人工服务费、原料从产地批量采购,都是压低成本的因素。更重要的是,新雅“薄利多销”的经商原则和诚意,也吸引了越来越多的回头客。

别再说年味淡了,浓浓的年味要自己用心去寻找。美味可口、倾注了大师匠心的新雅年菜系列,不仅美味,更加开胃。这些美食,不仅是对中华饮食文化的传播和传承,也是为吃惯新雅味道的上海人提供一份可寄托的乡愁。



餐。”新雅人士信心十足地表示。

因此,在新雅高配家宴礼盒中,光看菜单就令人菜品档次之高咂舌。8个冷盆包括家乡咸鸡、香卤牛肉、四喜烤麸、糖醋排骨、上海酱鸭、卤水拼盆、绍兴醉鱼、鲍汁杏鲍菇,都是上海家庭喜欢的口味。7个热菜则包括黄油芝士焗龙虾、新雅滑虾仁、鲍汁扣鹅掌、香煎澳洲雪花牛排、菠萝咕咾肉、西芹炒百合、清蒸东星斑,不仅有新雅粤菜馆的名菜,更有进口生鲜。

与往年相比,家宴礼盒中的菜式也进行了微调。上海人过年,桌子上一定要有整条鱼,也要有几个“大菜”和炒炒爆爆的炒菜。此外,A套B套中的汤也有讲究,换成了不同于其余礼盒的虫草花枸杞炖乳鸽汤和火腩竹荪炖草鸡汤,与三鲜汤等普通汤品拉开了档次。

贴心的是,所有家宴系列中需要加工的菜,都配好了净菜蔬菜和辅料包,打开礼盒,只要按照说明书按部就班地操作,就能为家人烧出一桌高档“宴席”。

“今年在选料和产品品种上,更适应家庭宴席的特点,新雅广帮特色也更加明显。我们追求的是,让消费者买一个礼盒回去就可以张罗一桌宴席,不需要再去菜

对食材品质有极高要求的人,可不能忘了新雅进口海鲜礼盒和澳洲纯进口安格斯雪花牛排礼盒。一整块肉质肥美的新西兰银鳕鱼、一整条菲律宾东星斑、一大只近1斤的加拿大波士顿龙虾……

此外,琳琅满目的新春糕点系列、干货杂粮系列、坚果炒货系列,也将为这个新年带来满满的幸福感……上海人对于食物的挑剔要求,具有近92年历史、拥有强大“大厨”团队的新雅老字号通通都能满足。

进口食材鲜美高汤 葱姜蔬菜全部备好

作为每年新雅年菜的拳头产品,2018年新春最令人惊喜和期待的,当属新雅大师家宴系列。与往年不同的是,今年新雅的高档家宴套餐拥有众多亮点,完全颠覆了以往对“家宴”的理解。“家宴就是家中的宴席,只有上档次的菜,才能称为家宴,否则只能叫做在家聚

还有两个月,2018年新春就将到来。有人说,如今过年,纯正的年味越来越淡了;也有人说,只要吃到小时候的经典味道,就仿佛能找回儿时过年的快乐。

作为“半制成品菜肴”招牌的新雅粤菜馆,每年春节都会为上海家庭献上“年菜大餐”。今年,离春节还有两个多月,新雅的年菜系列已揭开神秘面纱,11大系列、26款不同品种的套餐礼盒,以及品种丰富的八宝饭、年糕、腊味等单品,裹挟着浓浓的“年味”闪亮登场。这些新春年菜,由新雅大师团队精心烹制研发调味,浓缩着老字号近百年的菜品精华和大师们的数十年的功力。

年年过年年相似,今年新雅大不同。2018新雅年菜有何亮点?让我们一道来。

家宴暖锅大师手作 生鲜腊味包罗万象

饭店年夜饭一座难求,在家张罗又太麻烦,怎么办?新雅大师家宴套餐系列,让顾客不出家门就能吃上一桌汇聚新雅大厨手艺的丰盛年夜饭,冷盆、热菜、汤、点心,上海人吃“圆台面”必备的四种菜式一应俱全。

新春长假只想宅在家里,完全没有“买汰烧”的欲望,怎么办?新雅全家福半制成品礼盒,要鱼有鱼,要肉有肉,荤菜素菜一“盒”囊括,不仅让小夫妻笃悠悠过长假,买上一套送爸妈,也能将他们从厨房中“解放”出来。

年年聚餐没新意,今年过年想换种新吃法,怎么办?新雅大师“一品暖锅”礼盒,将广东过年必吃的传统“盆菜”进行改良创新,与上海人口味完美融合,“一口锅就是一桌菜”的新吃法,一定会让亲朋好友啧啧称奇。

在家突然想吃喷喷香的正宗腊味饭,又脆又糯的黄金年糕,怎么办?新雅腊味饭、八宝饭、年糕系列,囊括近十款单品,在家烹饪既简单又美味还实惠。



新雅家宴,为年夜饭度身定制 (限量产品 数量有限)

因为坚持现制,方能造就新鲜美味;因为讲求品质,方能凸显匠心所在。年夜饭,让新雅大师为您完美奉献。

■ 大师家宴半制成品礼盒 A 套(年夜饭)

冷盆:家乡咸鸡、香卤牛肉、四喜烤麸、糖醋排骨、上海酱鸭、卤水拼盆、绍兴醉鱼、鲍汁杏鲍菇
热菜:虫草花枸杞炖乳鸽(汤)、黄油芝士龙虾、新雅滑虾仁、鲍汁扣鹅掌、香煎澳洲雪花牛排、菠萝咕咾肉、西芹炒百合、清蒸东星斑
点心:广式腊味双拼饭、虾仁荠菜春卷、红豆沙小圆子
价格:2198元

■ 大师家宴半制成品礼盒 B 套(年夜饭)

冷盆:家乡咸鸡、香卤牛肉、四喜烤麸、糖醋排骨、上海酱鸭、卤水拼盆、绍兴醉鱼、鲍汁杏鲍菇
热菜:火腩竹荪炖草鸡(汤)、椒盐大明虾、新雅滑虾仁、八宝鸭、黑椒牛肉粒、蜜豆猪颈肉、梅菜扣肉、灌汤虾球、西芹炒百合、雪菜蒸深海大黄花
点心:虾仁荠菜春卷、红豆沙小圆子
价格:1598元

■ 大师家宴半制成品礼盒 C 套(年夜饭)

冷盆:家乡咸鸡、香卤牛肉、四喜烤麸、鸡汁百叶包、上海酱鸭、卤水素鲍鱼、绍兴醉鱼、鲍汁杏鲍菇
热菜:扁尖煲老鸭(汤)、新雅滑虾仁、鲍汁扣鹅掌、黑椒牛柳、菠萝咕咾肉、灌汤虾球、三鲜鱼面筋、香芋扣肉、西芹炒百合、清蒸白水鱼
点心:血糯米八宝饭、红豆沙小圆子
价格:1298元

■ 大师家宴半制成品礼盒 D 套(年夜饭)

冷盆:家乡咸鸡、香卤牛肉、四喜烤麸、鸡汁百叶包、上海酱鸭、卤水素鲍鱼、绍兴醉鱼、鲍汁杏鲍菇
热菜:八鲜暖锅(汤)、新雅滑虾仁、糟溜生鱼片、蚝油牛肉、菠萝咕咾肉、八宝鸭、三鲜鱼面筋、灌汤虾球、上汤娃娃菜、清蒸深海鲈鱼
点心:虾仁荠菜春卷、翡翠小圆子
价格:1098元

■ 大师家宴半制成品礼盒 E 套(年夜饭)

冷盆:家乡咸鸡、香卤牛肉、四喜烤麸、上海酱鸭、绍兴醉鱼、鲍汁杏鲍菇
热菜:三鲜汤(汤)、新雅滑虾仁、蚝油牛肉、糟溜生鱼片、八宝鸭、三鲜鱼面筋、灌汤虾球、上汤娃娃菜、清蒸深海鲈鱼
点心:糯米八宝饭、翡翠小圆子
价格:898元



新雅微信公众号
二维码



新雅天猫旗舰店
二维码

新雅粤菜馆:
上海市南京东路719号

订座及咨询热线:
63517788、63224393