

两“亲家”欢聚在“吴门”

——“吴门人家”访谈之三

文 / 丁丁

6月21日,沪上餐界“老克勒”、锦江饭店北楼“老夜上海”业主姚耀东一行应邀拜访了苏州“吴门人家”总店,董事长沙佩智在贝聿铭题写的“天珍海味厅”以一席苏州织造官府菜的盛宴,博得上海同行的叹服,共同谱写了餐饮同行照样可以是“亲家”的新篇章。

自古同行是冤家,而这两家同行之所以能结为“亲家”的缘故,还是从姚先生是“吴门人家”上海店的常客说起。直率的好评,礼尚往来的真挚交流,终于引发了这次沙总真诚相邀之举。沪上知名餐饮“老夜上海”与苏帮菜代表“吴门人家”能不讳同行“克隆”之嫌,交流各自菜系的经营、管理体会,不啻是两份“大人家”掌门人的难得境界。

有必要公布“吴门人家”这次隆重宴请的菜单,以飨读者。精美的十单盘诱人食欲。12道热菜是:官府虾仁、慈禧樱桃肉(每人份)、黄焖鹿筋、燕窝鸭丝、凤尾拌龙、双味鳊鱼、银牙莼菜梗、地梨鸡头米、太极桃糕、香菇油小青菜、薄荷瑶玉珠、葱烤梅花参;3道点心为:阳春面、缙绅小馄饨、乌米饭。据“吴门人家”沙总介绍,这是一席典型的苏州织造官府菜,用料、烹饪、器皿、摆台均有严格讲究,完全按照清廷宫内菜谱,结合现代食材制作。大气磅礴的大圆台上满目顶级苏帮佳肴,令识菜无数的姚耀东一行亦惊叹不已。

值得一提的是其中几款菜的特别烹制:冷菜“糟香白兰花”,实在不忍下箸。造型酷似白兰花瓣的茭白片,与桌上每人一朵、飘逸着清香的白兰花活脱活样,夹一片满嘴鲜香,人人叫好!“官府虾仁”用的是虾脑油烹炒,鲜活河虾现剥现做,绝对原汁原味;每人份的“慈禧樱桃肉”,色泽

红润,吃口香酥,加上“天珍海味厅”的典型中式环境氛围,恍若当年慈禧吃此肉时的场景再现……

席间,有“海上私家菜达人”之称的何先生如数家珍般地介绍了自创“新、奇、特”私家菜的做法:糖醋排骨怎样做才好吃;铁棍山药蒸什么鸭子才有味;哪3种萝卜和生晒参放在一起煮才具特殊营养……尽管都是家常菜,但他的独特烹饪却听得餐饮行家全神贯注,津津有味。据说,何先生潜心研发“新、奇、特”私家菜已多年,拥有数百道普通人家不会做,饭店不屑做的怪菜谱,就连姚先生也十分看好他的私家菜。何先生向沙总提供的几个调味料信息,也引起了沙总的高度关注。

2个半小时后,一大桌银台面盛宴竟被“消灭”得只只盘底朝天。据悉,这桌菜的售价在8000元以上(不包括酒水)。难怪,不少海内外高端华人还没飞到苏州,就已预定了“吴门人家”的苏帮菜。

“吴门人家”苏州总店地处著名景点狮子林和拙政园之间,得天独厚的市口,常使总店应接不暇,以致很多去苏州的上海人在苏州吃不到,转而找来上海店解馋。

【上海店惠客】半月内,凡消费满300元,送鲜活盐水虾一份;满500元送招牌“香酥鸭”一只或“樱桃肉”一份(酒水、节假日、双休日除外);生日寿宴赠虾仁面。

【吴门人家一览】

苏州狮子林总店:潘儒巷31号
电话:0512-67288041(泊车无忧)

苏州阊门店:西中市127号
电话:0512-88205777

上海徐汇店:浦北路1081号
电话:021-54186810(近桂平路,地铁1号线锦江乐园站下)



2012 中国北京国际有机食品博览会(FCE 国际有机展) 在北京国际会议中心隆重开幕,这是继5月24日的第六届中国国际有机食品博览会(BioFach China)后,我国的又一次有机产业盛宴。湖西岛以其卓越品质在本届博览会上重现了 BioFach China 博览会的辉煌,其系列产品再次一举揽括三项金奖。据悉,湖西岛本次展出金牌系列产品是全新的升级产品,其品质更高,包装更精美,系列新品即将推向市场,其售价将远远高出国内普通调味品,堪与日本进口高端调味品相提并论。

精耕细作的有机大米

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质量安全监督检验中心检测,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。

非遗工艺的手工有机酿造香醋

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。

四季发酵的 手工有机晾晒酱油

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。只抽取前两道原汁精华,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,满足了追求高品位生活的人群需求。

品质毋庸置疑 高度无法超越

“百尺竿头,再上层楼”,湖西岛本次展出的金牌系列调味新品:湖西岛牌手工有机酿造香醋及手工有机晾晒酱油秉承两种产品过去一贯的优秀品质,以多一倍时间的酿造周期,并继续沿袭着其产品独有的品质保障:“四方认证”、“手工酿造”、“中华老字号”三大特征,奠定了湖西岛产品在业界的领军地位;力求完美、不断超越的湖西岛金牌有机系列产品,已然屹立在有机调味品行业的金字塔之巅。

FCE 国际有机食品博览会拉开帷幕 湖西岛摘得三项金奖桂冠



“湖西岛”牌有机大米荣获

2012 第二届中国北京有机食品博览会金奖



“湖西岛”牌手工酿造有机香醋荣获

2012 第二届中国北京有机食品博览会金奖



“湖西岛”牌有机晾晒酱油荣获

2012 第二届中国北京有机食品博览会金奖

虹桥迎宾馆采购优质食材到田间

——宾馆与「自在源」公司签署直供协议

7月3日,上海虹桥迎宾馆与上海自在源农业发展有限公司在青浦现代农业园区,签署“优质食材直供”合作协议,并举行“农副产物指定食材供应基地”揭牌仪式。

协议的签署,标志着双方在“绿色、天然、安全”食材的供应采购方面的合作进一步趋向紧密和深化。这是虹桥迎宾馆在近期顺利通过首批“国家级餐饮服务食品安全示范店”标准验收后,从源头环节持续强化食品安全的又一有力举措;自在源农业发展有限公司,在开拓市场、树立品牌等推进集约型生态农业发展上,也迈出了新的一步。

上海虹桥迎宾馆承担着国内外贵宾的接待重任,也是沪上知名的五星级涉外旅游饭店。宾馆的餐饮以“美景、美食、美器”为特色,以不断创新为动力,致力于中华饮食精髓和西方美食创意的融会贯通,传统烹饪技艺与国外创意制作的兼容并蓄,广受宾客赞誉。宾馆尤为重视食品安全、健康与养生,从源头环节就坚持强化食品安全的信誉度。这次与自在源公司的深化和紧密合作,为宾馆的美食品牌,提供了更可靠的安全保障和更鲜明的养生特色。

上海自在源农业发展有限公司是青浦区集约化农业经营的龙头企业,本着“给地球少一点污染、让食品多一份安全、创造一个健康的未来”的责任和使命,坚持“循环、协调、再生”的可持续发展道路,现代生态高效农业的产业拓展受到社会各界的高度关注和广泛赞誉。公司的主打产品“自在源蛙稻米”采取蛙稻种养有机种植方式,一年仅一季收成,观之清白如玉,嗅之清香入脾,品之绵软微甜,已获得国家绿色食品认证。公司其他绿色有机蔬菜、水果等农副产品在消费者群体中也享有很好的口碑。

上海自在源农业发展有限公司与上海虹桥迎宾馆的合作,是强强联合的成功尝试,必将取得“合作共赢、宾客皆欢”的良好效果。

健康养生好选择 ——“瑞东方”低温初榨山茶油

中国自古以来就注重养生之道;现代社会,国人生活水平明显地提高,许多原本不多见的疾病开始普遍发生,三高、心脑血管等疾病的发病率逐年升高;近年来已经上升为社会问题;在这种氛围下,越来越多的人开始重视养生问题。

目前三高人群的疾病大多是“吃出来”的祸,平时饮食过量,油脂吃得较多,而又不注意活动,生活没有规律。

解决“三高”问题,预防心血管疾病首先要从均衡脂肪膳食开始,根本的方法就是提高食用油中的不饱和脂肪酸的比例,是防止富贵病发生的关键。我国 100%低温初榨山茶油在此领域就有不可替代的重要作用! 经学术研究发现:

纯低温初榨山茶油所含不饱和脂肪酸含量高达 90%以上,不饱和脂肪酸含量完全符合“欧美伽膳食”国际营养标准,且不含反式脂肪酸,对人体安全可靠;

具有较高的天然维生素 E,含量高达 65.1mg/Kg;

另外,低温初榨山茶油中还含有很多其他食用油所没有的生理活性物质茶多酚、山茶甙和角鲨烯与黄酮类物质。

三高、心血管病患者若常吃低温初榨山茶油,对健康更有益。

而山茶油的成分与橄榄油极其相似,成分间的比例还略好于橄榄油,茶油中还含有橄榄油所没有的诸多特定生理活性物质,使之更具备很多独特养生功效,因而,茶油又是不可多得的养生油品,“油中黄金”。

瑞东方低温初榨山茶油选用全天然有机原料,采用低温冷榨先进技术,最好地保护原生态营养,100%纯低温野生山茶油,品质纯正,是山茶油中的“品牌精品”,是关注健康养生人士的上佳选择!

提醒广大朋友,购买山茶油莫轻信某些便宜的浸出油和调和油,一定要选择 100%纯正的低温冷榨的山茶油产品,以防劣质产品侵害!

认准“瑞东方”低温冷榨山茶油! 它是 100%纯低温压榨山茶油,滴滴纯真。

买赠促销活动

上海食品二店各门店:1.买 1500ml,赠送 500ml 一瓶;2.买 500mlx2 礼盒装,赠送 500ml 一瓶;3.买 250mlx2 母婴油礼盒装,赠送 250ml 一瓶;

上海蘑菇宝贝各门店:1.买 250ml 母婴油,赠送 35ml 精华油一瓶;2.买 250mlx2 母婴油礼盒装,赠送 35ml 精华油二瓶;

瑞东方官网:www.eastray.com.cn
淘宝商城:eastray.taobao.com
订购热线:400-609-8810



食用有机食品,请从有机蔬菜开始

海客乐®
有机食品专卖连锁

4008-897-897
www.haikele.com

海客乐健康安全系列活动
如何制作有机窝窝头

时间:7月7日(周六)14:00-16:00
主题:现场教你如何制作有机窝窝头
提示:通过简洁而健康的方式,教你制作美味营养可口的有机窝窝头
请拨打海客乐客服电话 4008-897-897 报名登记,免费参与,限额 15 位。
地点:海客乐张杨店(客乐之家)