

李大师评说玉鲈斑两吃



为了更好地树立起餐饮企业名特菜点品牌,丰富繁荣上海餐饮市场,不久前在上海市商务部门、上海市旅游部门支持下,上海市餐饮烹饪行业协会成功开展了2012年上海名特菜点评定工作,和记小菜申报的“营养米汤灼玉鲈斑鱼”日前已正式获得“上海名特菜点”证书和铜牌。

历来注重出品菜肴精益求精的和记大厨,面对“玉鲈斑两吃”这道新菜,“哥哥”已经“金榜题名”,“弟弟”如何奋起直追,请到了当前国内最负盛名的烹饪大师之一李耀云先生进行评说和指点。

李大师十分欣赏和记小菜为一道新菜推广所作的精心准备。他肯定了和记小菜为“营养米汤灼玉鲈斑”定制器皿的做法,一道菜的成功,有多种因素,器皿是绝对不可忽视的。在品尝了菜肴之后,李大师说,营养米汤的浓度恰到好处,浸在米汤中鱼片的纹理十分漂亮,鱼片入口滑润,鲜味也不错。大师毕竟是大师,他提出了一个使名特菜点可以更上一层楼的建议:上菜时跟一瓶胡椒,鱼的味道会更好更妙!对奋起直追的弟弟“鼓椒腊肠蒸玉鲈斑鱼”,李大师也给予了较高的评价,在清蒸的传统烹饪技法上,用腊肠覆盖,用鼓椒调味,不仅增加了菜肴的香味,还增加了清蒸鱼的浓郁口味。李大师一点也不吝惜自己的智慧,他建议在蒸“弟弟”的时候,如果能加一些老陈皮,定会更入味!

大师的点拨,已经付诸和记的行动。现在在和记小菜点“玉鲈斑两吃”,一个精致的胡椒器皿会贴身跟进;至于蒸鱼加老陈皮,大厨们还在精心地研制。为了更好地服务大众,和记小菜还提出了自己的近期目标,做好名菜!做好特价菜!做好午市平菜!让更多的消费者在和记小菜找到自己喜欢的美食,找到适合自己消费能力的实惠菜。



新雅月饼,大家喜欢的味道



中秋将至,新一轮月饼大战又打响了。变的是岁月流年,不变的是经典的的味道,那就是新雅月饼的味道。

原料篇

月饼味道好不好,原料是关键。新雅对月饼原料选择之严谨苛刻,在业界已出名。产地佳,品质好,种植过程绿色健康,筛选严格、优中选优。

比如,新雅的玫瑰细沙月饼是一绝,每年供不应求。新雅选用国内品质最好的海门大红袍赤豆,价格更高。此外,新雅变简单的原料采购为战略合作,每年春天就会派人前往海门,深入田头垄上,了解大红袍赤豆的种植数量,监督种植情况。收购时,新雅还会请来赤豆专家,对货品的质量、数量一一检验,防止以假乱真。

制作篇

新雅拥有的月饼生产高级技师,在行业内遥遥领先,而生产厂的环境和设备,在国内当属一流。

新雅的月饼,有16道工序,每道都有严格标准。如豆沙铲蓉环节,赤豆打碎后,要加上绵白糖、花生油等配料。炒的时候要用心火,只有这样炒出的细沙才能乌黑锃亮、细腻幼爽。炒锅是夹层锅,这样可以避免馅料直接接触高温,既能防止糊锅,又提升了口感。炒好的馅

料一盒盒隔墙离地放置,这是食品卫生的要求。馅料上敷着一层晶亮的油,这层油能隔离空气,避免表层馅料发干。

新雅月饼的饼皮也特别讲究,香气扑鼻,软而不烂,色泽金黄光亮、字迹花纹清晰,不变形、不开裂。这,也和和雅独特的制作技艺有关。

包装篇

如何保证月饼包装的美观、安全、实用?在包装上,新雅既传统又创新,很多人说,新雅月饼的包装最能体现上海海纳百川、兼容并蓄的特色,最能代表上海文化。

在包装原料的使用上,新雅认为一定要用最好、最安全的材质。比如月饼塑料内衬,它紧贴月饼,健康安全很重要。“抗氧率是多少?抗冲击的机械强度怎么样?各项健康指标是多少?我们都有严格的要求,丝毫马虎不得。”新雅总经理陈耀良说。新雅月饼使用的塑料薄膜,更是从日本全进口,阻隔性特别高,能大大降低氧气的透过量,达到保香、保鲜效果,安全性更达到了医疗的标准。

信誉篇

近年来,新雅月饼始终保持每年两位数的增长,体现了老字号企业所焕发新活力。而支撑这一数字的,是企业一贯的“诚信”作风。

在新雅粤菜馆总经理陈耀良心中,经营之道就是“公道”这两个字。“新雅推崇的是‘货真价实’,既不玩先提价后打折的噱头,也不漫天要价。这是企业对消费者真正的尊重,也是新雅品牌文化的体现。”

今年,月饼的原料也上涨不少。新雅依靠提前采购、减少浪费、合理配置人工等方式消化压力。新雅月饼既没有“瘦身”,八成以上的品种也维持原价。

陈耀良说得好:买新雅月饼的大多是老客人了,我们少赚一点没关系,留住老客人的心才是最重要的。中秋节,讲究的不就是人情味嘛。

服务篇

为了方便消费者,新雅人可动足了脑筋。尤其是临近中秋那几天,怎么让消费者轻轻松松地在家门口就领到月饼呢?新雅在提货点的布局上下了一番功夫。

目前,新雅在全市已经拥有专卖店70多家,基本覆盖了主要商业网点、轨道交通枢纽站点和社区,大大方便了上班一族。另外,消费者也可以登录新雅网站(www.sunya.com.cn),在网上买月饼。为了保证货源充足,新雅建立了信息及时传播系统,能随时根据需求向各销售点调拨货源。(文/辛矣)

天喔食品
TENWAY FOODS
好品质 选天喔

中秋将近,思乡之情渐渐弥漫在都市人的心头,把酒欢聚,月下品饼成为最令人期待的中秋佳节赏心乐事。“礼尚珍贵,一品心意”,礼饼世家天喔一品今年如约推出中西合璧、精致尊贵的天喔一品金尊月饼礼盒,把一份尊享祝福礼传千家万户。

传世品质寄予至深佳节情意,作为中秋节馈赠首选,金尊月饼礼盒汇聚广式月饼精粹,融合呈现双黄红/白莲蓉月饼、金五仁月饼和双黄豆沙月饼;在选料与制作上遵从古法又融合现代工艺,精致严格的选材保证了美味和安全。以双黄莲蓉月饼为例,新鲜的莲子经浸泡、蒸煮、打蓉,加入顶级咸鸭蛋黄,就成就了气质高贵的双黄红/白莲蓉月饼。

除精致月饼,金尊月饼礼盒还配有上好红酒,当传世月饼邂逅上乘红酒,一份举杯邀明月的千古况味仿佛呈现于前。就在今天,携一份天喔一品金尊月饼礼盒给您最亲的人,让传世尊贵辉映至深情意!

天喔一品团购热线: 400-8811-300

烘焙专家宾堡新品 活力金秋闪亮登场

全球烘焙领导品牌宾堡集团,基于丰富的烘焙经验和科学的营养搭配,精心研发并推出多款美味营养的面包新品,为消费者献上一份精致的、美味的、健康的舌尖上的美味体验。

一直坚持“美味多一点,非常有能量”的多非角家族,隆重推出了清新草莓口味起酥面包和香甜香芋口味起酥面包。至此,宾堡多非角家族已经有巧克力、蛋奶、草莓、香芋四位成员,让喜爱宾堡多非角系列的消费者们有了更多健康美味选择。

与此同时,纯正北海道黄奶油风味的吉士排面包也闪亮登场,它清新香甜的滋味,令人仿佛置身北海道。宾堡还贴心地推出170克便携装和340克家庭分享装,为消费者提供更多选择。

面包因其食用便捷,营养丰富,品类多样而日益受到人们的喜爱,已成为平时生活和工作中不可或缺的美味。人们根据不同的场合和时间,选择适宜的面包种类。作为全球烘焙领导品牌的宾堡集团,始终强调内外兼修,以中国消费者口味为基础进行研发,通过不断创新,成为消费者首选的世界烘焙领导品牌。

《舌尖》黄馍馍申城狂卖



近一个月来,由《舌尖》中黄老汉代言并亲自指导的陕北黄馍馍在全国46家西贝西北菜的店内持续热卖,其中上海的12家店平均每天更是销售火爆。

据“西贝”上海五角场店长介绍,首日试售平均每桌客人都点4到5个黄馍馍,大大超出了我们的预期。于是,连夜赶制了八千个,第二天下午8点不到又全部售空。目前,上海的每天销售量有望突破1.3万个。该店的大堂明档,是黄老汉的“工作间”,顾客纷纷慕名前来。暂别了陕北窑洞的老黄依然保持着朴实的本色笑容,在现场,他一边熟练地展示多年的老手艺,一边还哼着《舌尖》中那首陕北小调……

据悉,为保证黄馍馍的原汁原味,“西贝”将在陕西绥德建立五谷杂粮原料基地;同时,“走马上任”的黄老汉也开始培训西贝面点师,传授自己的“独门秘方”并在北上广深的明档亲自制作。而“进了城”的黄馍馍每只仅售保本价的三元,可谓非常亲民。图为黄老汉和刚出炉的黄馍馍。



喝水的学问

——夏天喝水注意事项

咕咕博士:夏天要多补充水分,这个道理妇孺皆知,但究竟怎么喝水才健康,值得我们好好研究。我以为,夏天喝水应当注意如下几点——

1. 出汗后少食冷饮。

天一热,人很容易口干,而一旦口干,最希望喝的就是冷的最好是冰凉冰凉的饮料。其实,目前市场上大部分适合冷藏的饮料都不是对人体健康最佳的饮品,即便是冷开水中,水分子大部分处于聚合状态,不容易渗入细胞,而热开水中单分子较多,能迅速渗入细胞,使缺水机体及时得到水分补充。所以,天大热,出汗后,最佳饮料是——热开水。

2. 不渴也要喝水。

另外,人不能等口渴时再喝水,口渴是体内轻微失水的表现。夏天每日补充水分在3000毫升左右,才能满足人体需要。

3. 口渴不能狂饮。

口渴狂饮会使液体中水与盐失去平衡,轻则引起胃肠剧痛,重则危及生命安全。

4. 大量出汗应补盐。

夏天大量出汗后,应当喝点淡盐水。

5. 不宜多饮纯净水。

因为纯净水在制作过程中,既除掉了一些有害病菌、有机物等杂质,也除掉了对人体健康有益的微量元素和矿物质。