

老尤面道: 新概念面馆缘何火爆?

文/丁汀

“老尤面道”是一家非传统意义上的面馆,其创始人尤辰先生2年前因身体原因退出伶达港后,又集创新概念与达令港川菜的经验于一体,打造了沪上首个功能齐全、性价比超值的新概念面馆。开店一年半来,已呈火爆态势,点击大众点评网,其已位列准五星面馆,收听“新浪微博”,网友好评如潮。



据介绍,“老尤面道”之所以能成功创建一个全新概念的面馆,源于五个方面。

■ 实在的十大免费软服务

具体内容有:套餐餐具,每桌一份水果,每人一份饮料或奶油冰激凌,15种高档调料每桌有,开胃小菜,快餐或捞面配送鲜汤,送打包盒,每天送阅20份《新民晚报》,15分钟路程外送,送会员卡积分卡。林林总总,看似小,涵盖却广,体现了业主的贴心服务。

■ 400款出品只只好

翻阅那份简易菜单,总共400只品种分为自制饮料甜品,冷热菜中的河海鲜、家禽、猪羊牛、内脏;特色砂锅,川味系列中沸腾、水煮、宫保,咸蛋黄,鱼香,锅粑,干锅,石锅,时蔬,特色面饭中有快餐、捞面、烂糊面、馄饨、米粉、煲粥、羹汤等26个系列。洋洋大观,无所不包,几乎覆盖了所有年龄段食客

的各种餐饮需求。

■ 十大特色面别具风味

作为面馆,总得以面当道。特色面系列中十大特色面更具风味,务必一尝:老尤脸面,达令港骨头砂锅面,宁波雪菜大汤黄鱼面,贵州酸汤肥牛面,广式滑蛋牛肉面,川味宫保虾球面,本帮响油鳝丝面,川味大肉面,酱爆猪肝面,金牌素浇面。每一只浇头单锅烹炒,不信?可去后厨看看。

■ 餐饮功能齐全

除了特色面,从15元一份的商务套餐到588~2788元一桌的各档宴席均同样认真操厨。高厨得有好料做,所有猪肉及调料从麦德龙进货,发票复印件就贴在门口。高性价比的出品,火爆而优雅的环境,吸引了大量宴请食客。

■ 超值性价比

人均35元的消费,享受的却是当年达令港原班厨师、服务员的作品和温馨、周到的服务。300平米的“老尤面道”店堂,无论哪个市头都是人气十足……至此,似乎无需再过多诠释这个“新概念面馆”是咋回事啦!耳闻不如目睹,国庆“黄金周”你应该有换口味的好去处了。

地址:漕溪北路749号2楼(中国电信大楼旁) 电话:021-54247102



中秋国庆黄金节, 上莲花“宝岛蟹舫”吃蟹去

这几年,“沐浴蟹”令不少蟹产地的名声大落。其实,早在巴城之前,苏州阳澄湖的莲花岛作为大闸蟹的原产地,早已以大闸蟹闻名天下,而且岛上的农家菜、农家乐深受欢迎。到莲花岛,除吃蟹买蟹之外,还可以享受湖岛清润的空气,品尝农家鲜香的菜肴,感受岛民悠闲的生活。回家时,选购一些正宗的阳澄湖大闸蟹已成为一道风景。

■ 养殖有专攻 苗好蟹正宗 苏州市北郊的阳澄湖畔,地形呈“人腿形”插入阳澄湖中的两个半岛——主岛和莲花岛,四面环水,水域面积10万余亩,莲花岛面积约为1.6平方公里,形似一朵盛开的莲花。岛上住着200多户人家,多以养蟹为业。

林冲是岛上第一批养殖大闸蟹的蟹农,他最痛恨那些“沐浴蟹”坏了阳澄湖的名声,放在阳澄湖中小船坞洗几天澡,就打着阳澄湖大闸蟹的招牌,让广大消费者难辨真假。林冲以他10多年丰富的养殖经验和特有的养殖技术,以正宗的阳澄湖大闸蟹苗放在水质清澈,水草丰茂,螺蛳丰富的养殖区内饲养,统一养殖,统一销售。我们听听林冲来讲他的蟹经:“我们养殖的蟹,起码在阳澄湖呆两年,先从长江口买来蟹苗,这种芝麻大小的蟹苗每斤七八万个,放在岛上的池塘里保育,长到纽扣大小,每斤30来只的时候,第二年就转到湖内放养。先放在网眼很小的“网中网”养一个月,防止个小小的幼蟹逃脱,再放在有30亩面积的大网中野生放养,基本不喂食,螃蟹自己捕食湖中的螺蛳,小虾,小鱼等”。在莲花岛蟹农林冲眼里,大闸蟹成长路上有4种天敌:一是黄鳝,会吞食幼蟹,所以蟹农看到黄鳝必定追杀之;二是水鼠,会咬碎小蟹壳,不得不防;三是阳澄湖中的鳊鱼,会吞食软壳蟹;四是偷蟹人,等到大闸蟹长成后不怕湖中任何生物,但晚上一碰到偷蟹人只能束手就擒。为此,每年9月

到12月,蟹农每晚都会一直住在湖面上固定的养蟹船中守夜,防止趁着西风爬上网栏的大闸蟹被人顺手牵羊抓走。经他养殖的大闸蟹个儿肥大,肉质白嫩,玉脂红膏,煮熟后,异香扑鼻,吃起来脂腻膏多,口感微甜,真是定点养殖阳澄湖,只只正宗大闸蟹。

■ 农家有乐趣 菜肴味鲜美 为了让广大游客和美食爱好者,能更好地体验农家生活,享受更多的农家乐乐趣,林冲在阳澄湖畔自办了宝岛蟹舫。在船餐上,我们除了点上必吃的宝岛蟹舫自己养殖的正宗阳澄湖大闸蟹外,还可尽兴地点上蟹舫自创的农家菜:清水河虾,清蒸桂鱼,清蒸白鱼,葱烤鲫鱼,红烧鳊鱼,雪菜蚌肉,香辣螺蛳,小熏鱼,草鸡汤,咸鸭蛋,菠菜,大青菜,萝卜等,都是原汁原味的绿色食品。

■ 上海后花园 相距仅咫尺 莲花岛四面环湖,独特的地理位置使其保持了良好的生态环境和恬静宜人的田园风光。岛上没有一家工厂,没有汽车,没有摩托车,只有小桥流水,只有绿树成荫,素有“水净、土净、空气净”的美誉,是都市人向往自然,返璞归真的绝佳去处。莲花岛上又新增了几个旅游亮点:水牛、风车阵、农具渔具博物馆、莲花塘、踏水车等等。湖面观光,生态养蟹,岛上品尝虹乡蟹将。

今年又是一个大闸蟹的丰收年,大闸蟹个大量足。9月22号是阳澄湖大闸蟹的开捕节,看到一个个威猛的大闸蟹爬在网上,对于一个蟹农来说,真是喜在心头。阳澄湖大闸蟹肉嫩味鲜,是广大美食、尝鲜爱好者的上选。

具体路程如下:京沪高速(G2)——苏州绕城高速(S5常熟方向转S48无锡方向)——阳澄湖北出口——湘石路——澄林路——阳澄湖休闲旅游度假区——澄中路1号宝岛蟹舫私人专用码头。

联系人:林冲 联系电话:13806136787
网址:www.ychbaodao.com

“星湖岛”大闸蟹: 翘楚阳澄湖

文/丁汀

秋未凉,阳澄湖群蟹蜂起,重复着新一年的老故事,时过境未迁,了然似无新味。

任何物种,虽处同域,当有高低之分,品质之界;同理,阳澄湖大闸蟹亦然。

“星湖岛”大闸蟹虽久居东阳澄湖,却因品质鹤立,在沪销售历年旺盛。

近日,已有8年历史的“星湖岛船舫”装饰一新,喜迎新老客。船舫坐落在阳澄湖莲花岛,一个大厅可放10桌,另有7间包房,同时可供170人品蟹吃农家菜。人均消费50元(不含蟹),船舫有各种自产特色河鲜:河虾、鳊鱼、昂刺鱼、螺蛳、野生甲鱼等,品尝当地土鸡,自种蔬菜,不失为“黄金周”的绝佳选项,船舫配备快艇接送食客。前不久,为应对蟹季食客井喷,“星湖岛”在莲花岛上再建了一处可供60人同时就餐的农家乐,以减轻船舫接待压力。

据了解,“星湖岛”大闸蟹有四大优势:

首先,养殖这个苏州名牌的“星湖岛水产养殖有限公司”是苏州阳澄湖大闸蟹行业协会副会长单位,无疑将蟹的品质“顶”到了杠头上,何况,恪守行业规矩,买卖讲诚信,历来是“星湖岛”坚守的经营宗旨,不然,“上海第一食品”能从2008年始就将其作为定牌蟹推销申城?眼下,“上海第一食品”旗下的17家连锁店均设有专柜销售“星湖岛”大闸蟹礼券,其中5家已有活蟹上市。

其次,“星湖岛”大闸蟹养殖基地水面面积达420亩,鹤立群蟹,去年总产量10万公斤,同时,“上海第一食品”将该基地作为定牌大闸蟹养殖已有4年历史。



再则,“星湖岛”品牌历年殊荣连连,名符其实:早在2004年就被国家认定为“全国水产行业质量放心标准合格产品”;2006年被国家质量监督检验检疫协会认定为3A级会员单位;2007年—2009年,连续被苏州阳澄湖大闸蟹行业协会授予“最佳企业”和“诚信经营”奖;2010年被授予苏州名牌产品称号。

最后,真正的保质保量措施:每年11月下旬,由公司精选的健壮公本母本蟹交专门的养殖场培育子蟹,到了扣蟹阶段,即行“回家”自养,再精选达标品种大面积放养,并严格采用有机饲料喂养,从蟹种的源头确保了纯正品质,完全有别于“沐浴蟹”之类;在沪每个销售终端(专柜)均放有电子秤供食客称重,确保只重规格。7年来,“星湖岛”大闸蟹无一例投诉的事实,充分证明了其口碑所在。

外行吃闹猛,内行吃门道。一样要吃阳澄湖大闸蟹,你不选“星湖岛”选啥?

自驾交通:京沪高速(G2)——苏州绕城高速——(S5常熟方向转S48无锡方向)——阳澄湖北出口——湘石路——澄林路——阳澄湖休闲旅游度假区——莲花岛集散中心码头。

上海专卖店:山东南路117号(近人民路) 电话:15021927522

船舫联系人:许先生 13812640251

倪小姐 13962151548

农家乐联系人:孙先生 0512-65442796
13812768525

“星湖岛”公司质监热线:400-770-3121

“新悦私房菜”开张: 大华地区喜出望外

文/丁汀

地处上海新兴居民集聚区——大华秦森生活休闲广场的新悦私房菜,即将于9月29日(周六)隆重开张迎客。一家新饭店开张,本无什么可以大惊小怪,然而,“新悦”为庆开张给予食客的多重惊喜,其力度实在少见,无不令食客喜出望外!

据了解,新悦私房菜营业面积1800平米,拥有一个可置10桌的宴会大厅,就餐环境简约而不失高雅;18间颇具家庭私密韵味的包房给人以温馨之感。

更有吸引力的是厨房团队,一下子集中了5位厨师长级的高厨,一为打响新店全力以赴;二为明年开连锁新店作技术干部的储备。如此雄厚的厨房实力,无疑是食客的福音。

“新悦”以经营江、浙、沪经典私房菜为主打特色,人均消费80元;为保证菜品质量,主要原料均从国内著名产地直接采购,如安徽山区的散养鸡,为防黄鼠狼袭击,练就了能飞几十米的“飞鸡”本领,被当地人誉为“浑身活肉的战斗机”;来自舟山的东海野生带鱼,直接由渔船提供最新捕捞的渔货,以确保鲜嫩口感;高厨团队对中高档水平的出品要求体现在对每个菜的“粗菜精做”,菜肴性价比有了相当保证。

既然冠以“私房菜”,那么就推荐几款饕客:

【新悦红烧肉】非传统红烧肉所能比,尚处保密阶段的烹技令皖地黑毛猪别具风味,咸鲜甜的口味,肥而不腻的口感,实在应该尝尝。

【舟山花雕鸡】采用舟山民间酒坊自制

的花雕酒,特浓郁的醇香与肥嫩土鸡的肉香交融成一款人人难忘的美肴。

【家烧鲳鱼萝卜】东海鲜鲳与萝卜,高厨用家常烧法精烹,佐以微量辣鲜甜酸的复合口味,确是一款精致的家常菜。

【浓汤鱼面筋】以清澈水库里放养的生态青鱼作原料,自制成韧滑相间的面筋,辅之以鲜香浓汤,确属一款好汤菜。

【秘制汗蒸鸭】水鸭用由8种上好海味组成的调料腌制,再经长达8小时的“汗蒸”,其鸭肉之酥,入口即化;其味之香浓,恐无与之匹敌之物。因此菜耗时良久,故店家只得敬告:食客须预订,且每天限供10只。

新店新张,好菜多多,近200款美肴任你挑。

为庆新开张,店家从2012年9月29日—10月18日隆重推出下列“三选一”大酬宾:

1.年代优惠——根据食客出生年代,予以相同折扣。以五十年代出生为起点(凭有效证件),限一桌享受全单5折优惠;其他年代,以此类推。另,生日宴送深海活鱼一条(详见店内海报)。

2.吃一百送一百赠券。

3.全单6.8折优惠。

上述3种优惠,只能选1种;凡大堂消费一桌满500元,送西班牙橄榄油一瓶(所有优惠均凭本文)。如此喜出望外的难得良机,由你把握啦!

地址:真华路1112号(近华灵路)

电话:021-66377900(免费泊车无忧)