

天冷膏方热 上海中医大膏方服务受追捧



文/马尧

约专家膏方咨询—30年以上经验老药工配药—现代化洁净车间加工—免费配送到家。一个电话，膏方帮您全搞定！

省时：
无需长时间等待：大幅缩短从开方到加工完成的等待时间。处方交给我们，7天内我们就能加工完成！

省心：
无须担心加工质量：以药品GMP标准为规范，从中药饮片开始严格控制进行精选；生产全程在提取（煎膏）GMP标准车间进行，其中提取浓缩在全封闭设备中生产、灌装在D级洁净车间生产；最后对膏方进行名贵药材鉴定、常规理化检验、微生物限度检查。

自立冬开始面向广大市民开展膏方咨询和加工服务以来，短短10天反响热烈，仅膏方加工接单量已经达到几千方，大大超出本公司预期，更有很多市民对上海中医大药业背靠的教学和医生资源表达了强烈兴趣，作为公司的一项增值服务，帮助客户牵线预约中医专家提供膏方咨询服务义不容辞。但是到目前为止服务能力远远不能满足广大客户的热情和需求（预约量已超过1000位），为了保证膏方服务质量，上海中医大药业服务中心不得不从11月18日-11月30日的电话客户预约进行数量限制，膏方加工单仅接受2000单，膏方专家咨询预约仅接受800名，额满即止；从12月份开始，每周仅接受来方加工单1500单，膏方专家咨询500名，先打速电预约先进行安排，额满后不再接单。如果您希望早点拿到膏方进补，请尽早拨打服务电话咨询预约。

省力：
无需来回奔波，一体化全程服务：预

欢迎致电中医大膏方热线：
400-6599-660

吃正宗大闸蟹 上阳澄湖莲花岛



“西风起，蟹脚痒”，秋风一起，菊黄蟹肥，持螯赏菊，是一件多么令人惬意的事。老吃蟹的人都知道，现在正是吃蟹的最好时节，沪上市民盼望已久的蟹宴之旅再次启程。

蟹的品种较多，但唯有阳澄湖的大闸蟹味道最为鲜美，所以不少沪上市民不远千里，专程来到阳澄湖，但是到了阳澄湖能否吃到正宗的阳澄湖大闸蟹呢？这又是一个令广大食客头疼的问题。因为消费者往往无法分辨出是否遇上了“沐浴蟹”。其实，吃大闸蟹还有一个绝佳的去处，那就是阳澄湖莲花岛。莲花岛位于苏州市北郊的阳澄湖畔，是一个面积约为1.6平方公里的小岛，形似一朵盛开的莲花，因此得名“莲花岛”。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。岛上住着100多户人家，多以养殖为业。1992年阳澄湖开始养殖大闸蟹，养蟹风刮进莲花岛，现在莲花岛周围的阳澄湖优质水面（东湖）按户划分给村民进行大闸蟹的养殖。

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，防止个子小的幼蟹逃脱，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：一是黄鼬，会吞食幼蟹，所以蟹农看到黄鼬必定追杀之；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。

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，雪菜鲜肉，香辣螺蛳，小熏鱼，咸鸭蛋，菠菜，大青菜，萝卜等。

赏阳澄美景，品虾兵蟹将，相信阳澄湖莲花岛宝岛蟹舫一定会给你带来吃蟹全新的体验。

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号宝岛蟹舫专用码头。

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

上海东湖集团夺得 第七届中国烹饪世界大赛总冠军



由世界中国烹饪联合会主办，素有“中餐奥林匹克”之称的第七届中国烹饪世界大赛于2012年11月18日在新加坡圆满落幕。上海代表团——上海东湖集团一举夺魁，最终赢得了代表世界最高水平的中餐比赛的团体总冠军。

烹饪文化不仅仅维系着我们海内外炎黄子孙的饮食生活，其丰富的文化底蕴以及内涵，已经成为中华民族文化宝库中一颗璀璨的明珠，中餐在近几年来更是发展迅速，风靡全球。参加本次在新加坡举办的第七届中国烹饪世界大赛的53个代表团中，聚集了243名世界最优秀的中餐业厨师、餐饮业同行和专家学者。根据本届大赛比赛规则，参加选手在规定的3个小时内，争夺个人、团体和展台三个类别的奖项。

上海东湖集团代表团不负众望，凭借其高超的烹饪技巧、无限的创意和良好的团队协作精神包揽了包括前菜、汤品、海鲜类、禽肉类，面点在内的所有单项的最高奖项——特金大奖，其中海鲜类、禽肉类，面点类更是独占鳌头，勇夺第一。其优异的成绩更映衬着上海东湖集团参赛的宗旨以及其主题“盛世国宴”。

上海市东湖集团公司作为上海市旅游骨干企业之一，倡导“团结奉献，不辱使命，优质高效，和谐发展”的企业精神，在圆满完成大批量重要接待任务的同时，还完成了诸多具有重大国际影响的国际任务，如接待英国女王，承接APEC会议等。此次比赛，东湖集团更是结合了其在“国宴”方面的丰富经验，吸取其精华，在不断创新和改进中为世界中餐烹饪大赛留下了光辉的一页，堪称“盛世国宴”。

海洋精灵 神象干海参



即日起至2013年2月28日，在上海各大药房、大卖场、连锁超市正在进行“神象礼上礼 集字送好礼”活动，凡购买“神象25g精选西洋参片纪念版”产品，搜集包装内兑奖卡“中、国、驰、名、商、标”字样，任意四张，即可获得“神象100g装银耳”一袋，共计10000份；集齐“驰名商标”四个字样的，即可获得“神象25g精选西洋参片纪念版”一盒，共计1000份；购买神象“中国驰名商标纪念版”系列产品，集齐包装内“中国驰名商标”六个字样，即可获得价值5000元的“神象购物券”，共计100份。活动详情可致电400-820-1297，或见店内海报。

公元前219年，秦始皇东巡山东半岛，流连了三个月。他听说，渤海湾有蓬莱、方丈、瀛洲三座仙山，山上仙人有长生不老药。便命徐福领三千名童男童女入海寻找长生药。但在海上漂流了好长时间，也没有找到所说的仙山，更不用说仙人和长生不老药了。

徐福没有完成任务，不敢返航。粮食吃光，只得打鱼为生。其间，徐福发现了一种奇丑无比的海洋生物——海参。下厨蒸煮时，一股清香飘来，食欲大开；吃之爽滑可口，徐福连连叫好。之后每天捕来食用。数日感觉气运通畅，浑身有力。徐福遂长期饮食，就这样他在岛上生活了50多年，年届九十依然童颜鹤发。

海参，是天然海洋养生食品，可提高人体质。海参中含有多钟活性物质，如酸性粘多糖、活性三萜苷和海参毒素等。海参体内的精氨酸含量很高，号称“精氨酸大富翁”。精氨酸是构成男性精细胞的主要成分。一天一个海参，足可起到固本培元、补肾益精的效果。胶东海参含有丰富的铁及海参胶原蛋白，具有显著的养血作用，特别适用于妊娠期妇女、手术后的病人、绝经期的妇女。

近几年来，消费者对海参的认识越来越深入，沿海地区海参消费市场火爆。今年，海参已成为礼品市场主力之一。神象干海参为

野生海参，其加工流程传统、工序简单、营养成分活性物质流失少、存储方便、包装有档次。“神象”是上海药材旗下、全国最大的名贵滋补品专营企业之一，专业的质量管理团队，确保每一件神象产品品质纯正。神象干海参一上市，就已经在消费者心目中占据重要地位。

神象参茸旗舰：西藏南路27号（近大世界）。神象专卖：中山西路1488号、北苏州路226号、南汇乐购神象专柜、南汇欧尚神象专柜。第一医药商店、蔡同德堂、老城隍庙童涵春堂国药店、雷允上药城、四川国药号、南汇华泰、松江余天成连锁、奉贤人和堂总店、复美康君阁、嘉定同颐庆、养和堂连锁、金石同源春、安德大药房、人寿堂、雷允上连锁吴中路店、汉口路总店、华氏连锁、国大连锁、汇丰连锁、松江杏林堂参茸店、致和堂、宝山一德连锁、华源连锁、联华复星连锁、金山恒德连锁、青浦悦民大药房、益寿春药房、稻香春商场、宝岛元申堂大药房等。