

# “肥美星期二”狂欢节 一场味蕾的嘉年华

文 / 阿猫



斋前狂欢节是一个在美国及欧洲会庆祝的传统节日,它也被众人称为“肥美星期二”,被冠以“肥美”两字,是因为它是大斋期开始前,最后一个可以尽情吃肉类、荤菜等油脂丰富食物的日子。世界各地的不少国家都有狂欢节,通常在2-3月举行,最著名的要数每年在威尼斯、新奥尔良及路易斯安那州的嘉年华。而在这个节日,必定少不了华丽的花车、炫目的烟花、美味的食物以及载歌载舞走在大街小巷的人群,人们尽情地享受着狂欢带来的快乐。

皇家艾美酒店特邀威尼斯威斯汀酒店的行政总厨 Alberto FOL 及其创意厨师团队,特别设计了“肥美星期二”菜单,打造一系列地道的节庆佳肴。不仅将狂欢节带到了你的身边,更要让你的味蕾体会嘉年华的精彩。作为米其林明星级客座厨师的 Alberto FOL 擅用本地以及本国的原料,创造力非凡的他巧妙运用当季的食材,为古老的菜谱注入新鲜的元素,常为客人带来意想不到和无与伦比的美味体验。所以,这次“肥美星期二”的美食之旅怎可错过!

## ■ 威尼斯美食节

威尼斯威斯汀酒店主厨 Alberto 及 FOL 法沃莱主厨 Tino 携手带来的热情四射的饕餮盛宴。可以让你不出国就能享受到来自威尼斯、威尼斯群岛及其他意大利地区的地道美食。

法沃莱意大利餐厅(8楼)

时间:2月23日-3月4日

12:00-14:30 小食自助午餐

18:00-22:30 零点菜单

预订电话:33189999\*7778

## ■ 巴西狂欢

夜幕降临,在可以看得上海最美夜景的789南京路吧里,动感的巴西节奏已经响起,伴着热情的巴西凯彼琳娜鸡尾酒,与现场舞者一起随乐摆动……此时,由DJ Scotty B.带来的又一场狂欢正在上演。

789南京路吧(66楼)

时间:2月23日-3月4日

周一~周四及周日:17:00~01:00

周五、周六:17:00~02:00

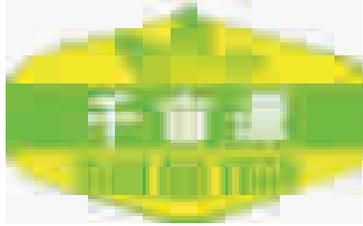
预订电话:33189999\*56500

上海世茂皇家艾美酒店 地址:南京东路789号



# “千亩源”有机蔬菜 优惠供应白领阶层

文 / 丁汀



时尚的选择。

据悉,“千亩源”的近千用户中,有一部分是经过质量和价格对比后“移情别恋”而来。“千亩源”有机蔬菜宅送年卡有三种规格可选(每周均送2次/箱):A套8944元(每次8种/斤菜);B套7904元(每次6种/斤菜);C套6240元(每次4种/斤菜),品种根据季节时令配送。用户只要打个电话,客服、配送系统就会全方位根据您的要求,从崇明基地直送到您家门口,整个过程一般不超过16个小时。对半年以上的订户还定期随菜箱送农家鸡、土鸡蛋、崇明豆制品等赠品。此外,“千亩源”还有少量自产稻米,自养的农家土鸡供应。

蛇年春节前,崇明“千亩源”农庄自产的有机蔬菜半价惠及60岁以上老人以及赠送给闵行古美敬老院、平吉社区70户独居老人家庭之举,引起了强烈反响,众人称赞“千亩源”有机蔬菜吃口好,价格适中,并树立了回报社会的正能量形象。

据了解,订了很多年的老人,受益的是全体家庭成员,尤其是受到年轻白领阶层的青睐。冬去春来,工作“鸭梨山大”的白领阶层面临“春困”的亚健康时段,及时补充绿色、健康的有机蔬菜,调适饮食结构,不失为抵抗“春困”的有效办法。本市有机蔬菜市场品牌众多,质量参差不齐,价格差异也较大,能以“亲民”形象扩大市场销售份额的“千亩源”农庄,多年来坚持“种良心菜,种良心果,做良心人”的经营宗旨,对所有蔬菜、果树作物宁可高成本施用商品有机肥,采用生物科技手段灭虫除害。所以,其农产品经中国绿色食品发展中心“绿色食品”及崇明县农业标准化办公室“无公害”的权威认证,保证了食用的安全和健康,应该是白领阶层既明智又

“菜篮子工程”是关系到上海市民每个家庭的头等大事,在物质丰富的今天,吃得健康,活得快乐已是中老年人乃至年轻人群的共同愿望,“千亩源”的菜篮子同样关爱年轻白领阶层的身心健康。

【即日起半月内,“千亩源”推出“关爱白领行动”:有机蔬菜宅送年卡以8折优惠价专项服务;半年期订户可享受今年8月采摘的“千亩源”水蜜桃(无锡阳山引进)半价特惠供应1盒;一年期的半价2盒(需预定)】。

“千亩源”咨询电话:400-6111-598

(8:30-20:30 开通)

公司地址:莘朱路752号(近晚明路)

电话:021-54389891、54389892

公司网站:WWW.qianmuyuan.com

千亩源基地:崇明庙镇小竖河东村

1238号

# 苏州采芝斋蜜饯产品介绍

苏式蜜饯起源于江南古城苏州,生产历史悠久。由于苏州地区气候温和湿润,瓜果资源十分丰富,大大促进了果品加工业的发展。根据史料记载,远在三国时期,《吴历》中就讲到“蜜渍梅”,明清时期苏州蜜饯的品种已较多,沈周曾赋诗称赞当时苏州蜜饯“熏杨梅”。苏州的“天香枣”、“金橘饼”、“雕梅”等都是向慈禧太后进贡之物。



蜜饯是采芝斋历史传统名产之一,生产历史悠久,一直深受顾客欢迎,是休闲食品之最。蜜饯的原料主要取材于各种果品,也有一部分采用蔬菜,因此它对调节果蔬供应,满足人们需求起着一定的作用。采芝斋生产的蜜饯是中国京式蜜饯、潮式蜜饯、福式蜜饯、苏式蜜饯这四大帮派中苏式蜜饯的代表。

采芝斋蜜饯有四十余种产品,分成蜜饯类、凉果类、果脯类、话梅类、果丹(饼)类、果糕类等六大类型。

采芝斋生产的蜜饯又因其产品含汁丰富,形似鲜果,吃口肉质丰富、鲜洁,故俗称“清水蜜饯”。

例如,采芝斋生产的奶油话梅是采芝斋历史传统名品,生产历史悠久。选用个大核小的梅胚、白砂糖、甘草水、甜味剂等主要原料,经过浸泡脱盐、漂洗、糖渍、日晒支



汁等工艺加工而成,产品风味独特,甜酸相济,入口满是奶油芳香,回味无穷。近年来,又经配方修正,生产工艺调整,使得产品口感更加完善。自去年又增加干燥灭菌、冷却、颗粒包装等后道工序,使产品适应了现代市场经营需求。

热线电话:0512-67276198

0512-65223388

网购:shop34802010.taobao.com

地址:苏州市观前街91号

# 教您识别灵芝孢子粉是否破壁

现在“破壁”灵芝孢子粉已经成为颇受大众消费者青睐的保健品,但孢子粉破壁率的多少直接影响人体对其有效成分的吸收,因此如何辨别和选择高破壁率的优质孢子粉对于消费者来说非常重要。

从结构上看,灵芝的孢子的双层外壳是几丁质孢壁,非常坚硬,坚硬的内外壳紧紧包围着孢子内部的所有有效成分,这些有效成分主要是三萜及多糖类。不

破壁的孢子粉人体吸收率低,因此只有破壁的孢子粉才易于人体吸收,其灵芝有效成分含量也明显高于等量的不破壁孢子粉。

那么,如何检测所购买的孢子粉是否破壁呢?

有一个很简单的方法。只要用400倍以上的显微镜就可以非常清晰地观测到其破壁效果:取少量的待鉴定的孢子粉放在

玻璃镜片上,然后放在显微镜下观察,没有破壁的灵芝孢子粉从显微镜中可以清晰地看见灵芝孢子呈瓜子状。破壁后的孢子粉外壳明显被打碎,呈碎片状。

为了帮助广大消费者更加清楚地认识破壁灵芝孢子粉,中科上海健康服务中心近十年来均为广大消费者提供免费灵芝孢子破壁检验观测服务!

(潘武)

地址:肇嘉浜路526号(近岳阳路)

咨询电话:021-34010789

网站:www.zhongke.sh.cn

# 爱吃玉米 看过来

玉米含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素、微量元素、纤维素及多糖等营养成分,正因如此,一谈起玉米,好像其原来扮演的主角角色在大部分人的脑海中渐渐被替换成了一种好吃的、营养的食品,当然在爱美人士的眼中,玉米又是一种利塑形的美味形象。

玉米是公认农药残留物最少的农作物品种之一。玉米老和嫩、糯或硬的口感,又和品种、收割时间有关系。如果无法把握或者不擅挑选的人,建议选择有品牌玉米。“小农夫”品牌玉米棒就是此间的行家,从1998年就建立无公害种植基地,从事玉米棒的生产加工。糯、甜、香是“小农夫”玉米棒的特色,稳定的玉米口感是“小农夫”畅销的保证,这都来源于多年的种植经验、悉心培育的不断完善。

玉米棒的最佳食用方法大致可归结为蒸、煮、烤、煲四类。煲,就是煲汤,最著名莫过于那道玉米排骨汤了,首先是好吃,其次是好做,最后是营养,是一道家里都能做得出色的美味养生汤,所以知名度很高。而蒸和煮是最能体现玉米原味的做法,也是令玉米营养更易让人体吸收的方式。以“小农夫”速冻装玉米棒为例,蒸、煮前最好事先从冰箱中取出自然解冻,大火蒸十五或水煮二十分钟左右,看到玉米籽粒略有开花即可。如想换种口味,可选择烘烤的,先在玉米棒上涂上黄油,用锡纸包实后放入烤箱,约5~20分钟就完成了,香气扑鼻,好吃!

“小农夫”玉米棒购买地址:长宁区新渔东路300号

团购热线:021-59221368 021-32502935

淘宝店铺:盈正农产品“小农夫”青浦土特产店还可提供多种农产品选择

# 有机煮艺 配送食材

碧云国际社区元宵节和国内顶级有机食品集成企业上海有机煮艺为业主提供有机晚宴,获得了业主一致好评,在不久后,有机煮艺将有机食材配送到每户业主家中。