

中秋、国庆到“鸭王”烤鸭香

文 / 丁丁

盛暑渐消,秋凉又起。喜迎“中秋”、“国庆”,又到了舌尖上的上海人吃烤鸭、尝月饼的习俗季。近来,沪上著名老牌烤鸭——“鸭王”各店均告爆满,外卖烤鸭的长龙也已成为申城一道别样的风景……

据了解,“鸭王”烤鸭之所以受到食客如此热捧,由其15年成熟“内功”所致:一是,丰腴肥美的烤鸭经50分钟果木熏烤,色泽油亮、皮脆肉酥,入口鲜香。难怪曾访问过100多个国家的美国著名美食家怀特对“鸭王”的烤鸭评语是“世界第一道名菜”;二是,“鸭王”来自北京的养殖基地的原料鸭,拥有其科学而独特的养殖手段及身份证识别和生产链的卫星定位跟踪系统,从源头保证了出品烤鸭的上乘质量,配以最好的枣木熏烤及老字号“六必居”面酱等系列主辅料,均从最好的原产地采购,从而赢得了食客的认可;三是,作为民族餐饮老品牌持续15年的影响力,依附中国十大名厨张康义先生亲自料理,曾作为唯一代表中国烤鸭亮相“世博会”的本真品质;四,完善的连锁网络和强大、细致的服务功能,方便食客一个电话就搞定,顺应了特大城市的节奏,从而牢牢占据了沪上绝大部分烤鸭市场份额。

所以,“鸭王”烤鸭之所以有辉煌的今天,似乎就不奇怪了。

据悉,今年“中秋、国庆”期间,恰逢“鸭王餐饮集团”成立十五周年大庆,其麾下在



上海市名牌 上海市著名商标



沪5家店已推出包括团购达到一定数量给予超值折扣等多项惠客酬宾举措,令新朋老客无不跃跃欲试。

按餐企发展规律,开满十年当属佼佼者,“鸭王”的十五年历史足以证明它创造了餐界奇迹。这一步一个脚窝的历程,渗透了他们,尤其是范董的多少心血和智慧;“上海名牌”、“中华餐饮名店”、“上海市著名商标”、“上海世博会园区服务保障先进集体”、“上海市文明单位”等荣誉的实质已融入到喜欢“鸭王”的市民日常饮食

中,也无疑成为“鸭王”未来持续发展的坚实基础。随着公费餐饮的日益淡化,“鸭王”的亲民软实力将进一步发扬光大。体现在老菜翻出新口味的烹饪实践中,“鸭王”拥有的中国名菜和上海名菜,如雀巢鸭宝、火燎鸭心、芥末鸭掌、盐水鸭肝、酱汁鸭舌、美极鸭下巴等,都能让食客时时感受到新口味,近期隆重推出的十大名菜,更是令食客心里咯嗒嗒。毕竟,15年来数亿人次品尝过“鸭王”的记录,都是脚踏实地的。

“鸭王”统一订餐电话:021-62997777

“鸭王”直营连锁店一览

南方店: 沪闵路7388号(南方商城5楼)64126777 江宁店: 江宁路77号1楼(美琪大戏院旁)62711717 虹桥店: 娄山关路85号1楼62782351 安亭店: 安亭镇新源路569-571号69571778 南京路店: 南京东路358号(近河南南路)33310919

健康又高雅 中秋送好茶



又到中秋月。节日里我们走亲访友,互通友谊好礼相送,多少年来已成传统。中秋送礼送朋友要高雅,有点品位的;送长辈要健康绿色的,礼品有价,情谊无价;价格可选,健康为大。笔者以为,中秋送礼送茶送健康不失为一种上佳选择。茶原为中国南方的嘉木,茶叶作为一种著名的保健饮品,它是古代中国南方人民对中国饮食文化的贡献,也是中国人民对世界饮食文化的贡献。茶是最能代表健康的,茶作为中国之国饮,当之无愧。

月饼作为中秋佳节传统食品,它象征团圆。所谓“花好月圆,明月照人来”象征合家团圆,反映了人们对家人团聚的美好愿望。中秋佳节要吃月饼,茶与月饼配合饮食堪称和谐健康的优选,随着人们越来越讲究保健养生,提高生活质量,不断感受到月饼对健康的负面效应,如食滞,加重肠胃负担,增肥、胆固醇升高等不良影响,虽然食品企业已着手改善月饼成分结构,多是治标不治本。因此专家建议必须少食。从古至今品茶赏月吃月饼渐渐地成为人们中秋传统习俗,不仅是利口福,而且益健康,可谓相得益彰。

近代医药界研究表明,茶叶中富含硒元素,而硒元素对人体抗衰老具有十分重要的

作用。吃月饼时配一杯热茶是个不错的选择。茶可吸收月饼里面的油,减少积食的概率。经调查发现,长寿老人的头发中的硒含量较高,百岁老人的血液中的硒元素含量比正常人高一倍。如果说喝茶有助于抵御病毒此前还只是一种定性推断,那么,美国科学家在近期《美国科学院学报》上报了定量发现:茶叶中茶氨酸可使人抵御感染的能力增强约5倍。

茶叶的芳香物质异常丰富,现经鉴定有300多种香气成分,是茶叶特有的香味源泉。边吃月饼,边品茶,不仅有利于人体健康,而且茶味更香,口感更佳,给人以美的享受。茶叶品味上的比较优势也是任何其它饮品所取代不了的。坐落在曹安公路上的丰庄茶城为广大消费者准备了上千款的绿色健康茶品礼盒,是您馈赠亲友之佳品,诚挚欢迎广大市民前来品茶选购。

地址:上海市曹安公路1611号(丰庄市场对面)

交通:交通路线:紧靠外环线、中环线、沪宁高速以及地铁11、13、14号线;沿途公交有837、717、808、947、340、860、561、950、740、948、陆安线、北安线等。

电话:021-60257115 60257116

花好月圆感恩心 素月飘香真滋味

文 / 可苗

现在爱吃龙华古寺净素月饼的人越来越多,有的是喜欢其酥皮酥脆的口感和丰富馅料的扑鼻香气,有的则是看重净素月饼低油低脂低糖,甚至可以做成无糖的健康招牌,还有的则是素食主义者,这净素月饼是他们每年中秋必吃的特定食品……若说前几年,净素月饼的消费人群主要是中老年消费者的话,那现在越来越多的年轻人也加入了这个行列。所以龙华古寺净素月饼除了经典传统品种外,每年都会推出新品种出现满足不同的需求,在适应消费人群年轻化的同时,也让龙华古寺净素月饼这个传承了1700多年素斋技艺的品牌,焕发了新的青春。

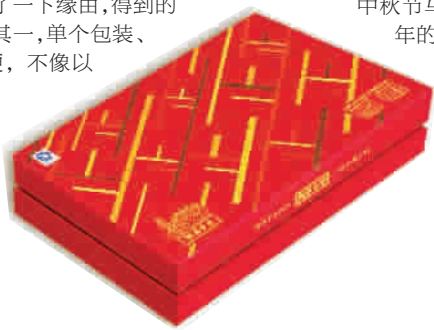
说到净素月饼,大部分人脑海中总会浮现出那个盖着“细沙”、“五仁”红印章、飘着香味的酥馅圆饼。年长些的人钟情龙华古寺净素月饼,他们大多有着很深的怀旧情愫,上品五仁、海苔果仁、细沙果仁这些最传统的龙华净素味道就像一把开启

时光隧道的钥匙,会让他们想起那些年的中秋,细细回味。所以每年的这个时候,龙华古寺里总会有长长的购买队伍,有一部分人就是冲着这无法忘记的怀旧味道而去的,顾阿姨就是其中的一位,祖籍苏州的她和她的老母亲一样特别喜欢吃苏式月饼,用她的话说,这种口味是天生的,自从吃过龙华古寺净素月饼的苔条果仁后,就爱上了,现在基本这月饼一上市,铁定会来买上一些,除了自己吃,还给老母亲捎带一份表心意。顾阿姨会在每天早上吃一个净素月饼当早饭,对于已跨入六十岁行列的她来说,既好吃又没负担。顾阿姨还说,她的女儿也受她的影响,对龙华古寺素净月饼情有独钟,她喜欢带到单位,下午当茶点吃。

经过顾阿姨的提醒,确实发现身边倒有不少年轻朋友会把月饼带来当早饭或者茶点吃,仔细观察周围,带龙华古寺净素月饼的真还不少,详问了一下缘由,得到的回答是:其一,单个包装、携带方便,不像以

前吃个苏式月饼全天下都知道。其二,味道好,不会胖。对属于吃货的爱美女生来说,美食和减肥是两个十分尖锐的矛盾,净素月饼的低油低糖低脂恰好中和这种矛盾。针对常坐办公室里不太运动的“三高”同学来说,也可以既饱口福又无压力。只是在这里也要善意提醒,再好吃也不要过量食用哟。其三,多祝福,好寓意。龙华古寺净素月饼是寺庙月饼,每年开炉都会有祈福仪式,所以都带着特别的祝福。身边的很多朋友,每年中秋都会给家里的长辈送上两盒净素月饼,以表感恩之心。其四,能混搭,多滋味。对于净素月饼最好的搭配是茶,有道是茶禅一味,一杯清茶一枚素月,意境滋味俱佳,尤其在早晚时分,一茶一月清雅舒服。不过也有突发奇想混搭的同学,用柠檬芝士净素月饼搭配上清咖一杯,据说也十分融洽。在下午茶时间,用清咖素月来醒脑解压,倒是

个值得尝试的新方法。中秋节马上就要到了,今年的龙华古寺净素月饼,你尝了吗?



上海龙华素斋食品有限公司
地址:上海市龙华路2787号
电话:51088000×2266、2288
订购专线:4008-200-158
网上商城:www.4008200158.com

<< 龙华秋月

龙华古寺净素月饼的经典之作,每一枚月饼都充满着浓浓的傳統滋味。

<< 正能量

龙华古寺净素月饼的人气之选,经典与创新充满了无比的正能量。