

新雅月饼:老字号,老味道,老欢喜!



● 老字号: ● 最大的家底 是“秘笈”

如果你以为,“秘笈”就是独家拥有、秘不传人,那你就错了。真正意义上的秘笈,建立在实践基础上,是对成功的积累和总结。

沉甸甸的历史感、厚重的实践心得,才是秘笈的魅力所在。

认可这一点,我们也就认可了这样一个结论:秘笈,往往与历史相伴,于餐饮业而言,多半为老字号所独有。

新雅粤菜馆制作月饼,便是其中之典型。

据资料记载,新雅粤菜馆从开店之日起就做月饼,那个时候,月饼是一年365天里早茶单上的必备之选。后来,中秋节前的月饼需求不断增加,新雅就专门成立了一支队伍,在节前加班加点做月饼。这个传统,一直延续到今天。

当然,如今新雅做月饼,已经采取工厂化流水线模式。不过,制作月饼的技术,可是90年慢慢摸索、不断积累而来的,其间,还要根据实际情况不断修改,不断完善,是一个动静结合的过程。

就说烘烤月饼吧,虽说如今用的是现代化一体式烤炉,但操作流程同样是“实践出真知”,有“秘笈”做技术支撑。据悉,烘烤要分2次完成,第一次烘烤为的是将月饼的外表烤干,第二次是将里面烤熟,两次之间还要涂蛋清。第一次烤的时间不能长,绝对不能将馅料烤熟,连半生不熟都不行,但是外表一定要烤干。时间的长短和天气因素都有关,如何设定,秘笈里都有记载。

在这里我们还要透露一个惊喜——去年,宋泰来的后人将宋泰来手书的月饼配方无偿送给了新雅。据介绍,宋泰来生前被业界奉为“月饼泰斗”,在新雅工作直至退休,从实践中总结了数十张月饼配方。今年,新雅就从中选择了款一度停售的月饼——猪油细沙月饼,重新推向市场,大受欢迎呢!



● 老味道: ● 最美的赞赏是“正宗”

鲁迅在《朝花夕拾》里曾经说:“我有一时,曾经屡次忆起儿时故乡所吃的蔬果……凡这些,都是极其鲜美可口的;都曾是使我思乡的蛊惑”。他还继而得出结论——老味道,关键在于传统手工艺的传承。

有明确的文字可以证明,鲁迅是新雅的常客。我们大胆断想,如果鲁迅活到今日,应该还是爱去新雅的。因为,新雅的味道90年没有变。

究其原因,是因为新雅对原料的考究一直没有变。以前新雅做月饼,用的是大红袍赤豆、海南未经压榨的椰丝、湖南特级湘莲;现在原料价格涨了,新雅用的还是这些。

究其原因,更因为新雅对传统手工艺的传承,从来没有中断过。新雅有一支数百人的月饼制作专业队伍,实行的是“传、帮、带”式的“心口相传”制度,老师傅手把手地将制作月饼的方法、诀窍告诉徒弟;徒弟呢,一年四

季不间断地锻炼,直到做出的月饼让师傅点头满意才行。这个功夫,没有个七八年是不行的。

新雅做现烤现卖的鲜肉月饼,同样用的是传统工艺。猪肉在绞成肉馅前,要经由师傅长时间的摔打、锤敲,这样一来,肉质不但更加嫩滑,也更容易出汁。很多人说,新雅鲜肉月饼里面“有汤水”,馅心吃起来“有种水灵灵的感觉”,就是这个道理。

在南京路上的新雅粤菜馆,顾客说的最多的一句话是——味道正宗,和以前一个样!这,当属对新雅月饼最美的赞赏,最高的评价。

● 老欢喜: ● 最实在的理由是“信任”



新雅产品热销最根本的原因,在于顾客对它的信任!

连新雅的职工都感叹:新雅上上下下几百名员工,大家既是生产者也是消费者,每一位员工都有一双监督的眼睛,哪个岗位哪个人想“淘一点浆糊”,都不可能。

从月饼到半成品,从食品门店到总店餐厅,新雅食品一路热销,便是佐证。

除了质量外,新雅在价格体系上一贯秉承的“诚信”作风,也大大提升了品牌美誉度。

以月饼为例,这几年人工成本和生产原料都涨幅迅猛,而新雅月饼的价格却仅做微调,不少产品甚至几年都没有涨价。在新雅总经理陈耀良看来,做生意不赚钱不行,但不考虑社会责任只知道赚钱也不行。“新雅作为一家国有企业,在某种程度上对市场价格有指导和影响作用。一盒月饼少赚一点没关系,让消费者满意了,最终销售总额提升了,企业的利润还是有保证的,账要这样算。”至于新雅餐厅的毛利率,众所周知维持在上海中等偏下水平。

今年适逢新雅90年周年庆,新雅还将推出一系列促销活动,让大家享受到实实在在的优惠。

新雅豆沙月饼:4种味道你都尝过吗?

喜欢豆沙月饼的人,今年有口福了。新雅一下子推出了4款豆沙月饼,包括“玫瑰细沙”、“瓜仁细沙”、“猪油细沙”、“蛋黄细沙”。别说尝,听听名字就让人流口水了。

新雅凭啥能将一款简单的豆沙月饼翻出这么多花头来?原因只有五个字:新雅豆沙好!

新雅制作豆沙的原料,是产自海门的大红袍赤豆。据资料记载,海门种植赤豆有400多年历史,自然条件的优越加上种植技术的先进,使得海门大红袍赤豆粒粒饱满、皮薄肉厚、粉质细腻、营养丰富,口感特别醇厚、细腻。

新雅当家人陈耀良告诉我们,海门大红袍赤豆的进价比常规赤豆贵20%左右,但新雅从来没有想过第二种选择。

新雅加工豆沙的工艺,更是为业内称道了。大红袍赤豆打碎前,要经由人工和机器的二道检验,捡掉破损、颜色不正、长度低于5.5毫米标准尺寸的颗粒。甚至于,不是圆柱型的

赤豆都要被排除在外。接着,就是最具神秘色彩的铲蓉环节。赤豆打碎后,要加上绵白糖、花生油等配料,比重可是个秘密,据说和天气湿度都有关呢。炒的时候要用文火,用的锅是夹层锅,既能防止发生糊锅现象,又提升了豆沙的口感。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,也是新雅人多年的实践心得。

有了好豆沙,又有了90年制作月饼的技术,新雅把豆沙月饼玩得如此令人眼花缭乱,自是情理中事。

先说“玫瑰细沙”吧,它可是豆沙里的经典款,从新雅开业的那一天,就有它了。它的特点是口味纯正,掰开月饼,豆沙的香甜就迎面扑来,尝一口,甜而不腻,油而不黏,回味间还有淡淡的奶香,真是叫人越吃越爱吃,越吃越难舍。相比之下,“瓜仁豆沙”就多了齿间的嚼

劲。慢慢地将瓜仁咬碎,你会清晰地感觉到,瓜仁的爽脆和豆沙的香甜相得益彰,味蕾的感受更加丰富多彩。

“猪油细沙”说是新雅今年精心推出的新品,其实,它并不是真正意义上的新品。因为,这款月饼新雅早就有,卖了几十年,销量一直不错。直到10年前,新雅月饼生产进入工厂化模式,“猪油细沙”无法在流水线上完成,才一度停产了。近年来,打探这款月饼的老顾客越来越多。巧的是,已故“月饼泰斗”宋泰来的后人前不久向新雅赠送了宋泰来亲书的传统口味月饼配方,其中就有“猪油细沙”。新雅通过探索实践,掌握了该款月饼工业化生产的技术,这款月饼便上演了“老树发新芽”的喜人一幕。据介绍,“猪油细沙”烘烤前,猪肉膘是固体状,烤制后香味均匀地散布于豆沙中,一点也不油腻,豆沙吃起来也显得更加滋润。

“蛋黄细沙”倒是标准的新款。与广式月饼常见的是“莲蓉与蛋黄组合”不同,豆沙与蛋黄的组合更符合江南人的口感,咸甜的融合非常自然,蛋黄的味道也更浓郁一些。



新雅官微二维码



新雅天猫官网二维码

- 新雅月饼咨询热线: 63517788、63224393
- 新雅粤菜馆地址: 上海市南京东路719号
- 新雅食品官网: www.sunya7788.com
- 新雅食品天猫官网: xinyashipin.tmall.com