

“霖”尝遍上海味道

霖——上海味道是 2010 年年初开业的连锁本帮菜餐厅,到今天已有 6 家,名字颇有些玩味,仅一个字“霖”,米道阿灵! 在上海多个热闹商圈均能看到它的身影,营业时间不算长,却已风靡上海滩,长话短说,去尝尝就知道了。

老上海熏鱼
先介绍一道冷菜——老上海熏鱼,此熏鱼并非字面烟熏之意,而是经过油炸、浓汁浸泡而成的冷盘。热菜冷做制成的佳肴,色面诱人,咬上一口,腌汁融于整个熏鱼之中,腌汁如此浓郁原来是加入了桂皮、八角和香叶,外皮酥脆,内里软糯,口感咸鲜味美。观之酱色深邃,闻之焦香四溢,酱甜间渗汁水,湿润间透油松,上海菜的含而不露尽在此菜间。

八宝辣酱炒年糕
八宝辣酱炒年糕是许多人的大爱,霖的八宝辣酱炒年糕到底有哪八宝呢? 虾仁、鸭胗、花生仁、青豆、鸡脯肉、老豆腐、香菇还有年糕,选料丰富到位,口味咸甜鲜辣,鸡脯肉“嫩”、花生仁“脆”、鸭胗“鲜”的质感都让此菜酱香浓郁、腻而不糊,色泽艳丽光亮,酱汁完全充分融入这菜里,入味满满,那股鲜辣辛香的后劲儿,特别下饭,真叫一个香啊!

霖的上海点心颇受父辈喜欢,每次来都必点老上海糖糕、芝麻满天心、扬州细沙



锅饼等,怀旧不只属于 80 后,听爸妈诉说小时候的上海点心里,这边吃边怀旧的情景,和乐融融。霖最近还有午市茶点全单 8.8 折的优惠活动,也是对上海点心情有独钟的怀旧消费者的推广,那么大的力度难怪他们走得特别的勤。时尚靓丽的装饰风格让妈妈很是喜欢,还带着几个小姐妹去霖喝过好几次下午茶了,谈得老则劲颈! 上海有太多本帮餐厅了,为什么大家偏偏都选择“霖”呢? 问了同桌的朋友们,实惠又好吃,这是大家对“霖”最直观的感受,人均不到 75 元的亲民价尝遍各色

本帮美味,看看桌上个个被掏空的碗碟,心动不如行动,周末带上亲朋好友来“霖”——上海味道吧,尽享这里的本帮佳肴。

优惠:即日起至 5 月 7 日,凭本报至霖上海味道各门店用餐者,均可享受消费满 100 元(酒水、下午茶、午市套餐除外),立减 10 元,可循环抵扣,每桌限用一张。此活动不与店内其他优惠活动同时享用。

- 霖上海味道各门店地址
- 真华路巴黎春天店
Tel: 3653 0682
宝山区真华路 888 号巴黎春天 B1
 - 浦建路巴黎春天店
Tel: 5192 5570 (可办婚宴 15 桌)
浦东塘桥浦建路 118 号巴黎春天 3 楼
 - 浦东联洋广场店
Tel: 6163 7028
浦东新区芳甸路 300 号联洋广场 B 座 2 楼(可办婚宴 20 桌)
 - 莘庄仲盛世界广场店
Tel: 3463 3544
闵行区都市路 5001 号 4 楼(可办婚宴 20 桌)
 - 闵行龙之梦店
Tel: 3467 7928
闵行区沪闵路 6088 号 B1 楼(可办婚宴 35 桌)
 - 虹口龙之梦店
Tel: 56325152
西江湾路 388 号六层 A 座 06-05(可办婚宴 30 桌)

本报联手“黄隆泰”预订明前西湖龙井



为了让读者买到正宗的西湖龙井茶,本报活动专版部今年继续联手沪上茶叶老字号“黄隆泰”,举办明前西湖龙井茶预订活动。预计今年首批明前西湖龙井茶 3 月 20 日采摘上市,凡是通过本报活动专版部购买明前西湖龙井的茶客,均可获赠精美礼品一份(骨瓷盖碗 1 盏或宜兴紫砂壶 1 把)。(预订电话:13916501360)
“欲把西湖比西子,从来佳茗似佳人”。正宗的西湖龙井茶是自品或馈赠贵客的上佳选择。然而,市场上西湖龙井鱼目混杂,对于无法辨别真伪的茶客来说,即使是产地购买的“西湖龙井”,也很

难让人放心购买。
上海浙江茶叶公司由 1927 年杭州客商吕德璜先生创建的杭州商店变身而来,1980 年与浙江省茶叶公司联合开设沪浙茶叶联营处,以经销西湖龙井闻名上海茶界。为挖掘原有的老字号、老品牌,上海浙江茶叶公司于 2006 年恢复了“黄隆泰”企业商号,其销售的西湖龙井集中产于西湖风景区的狮峰山、梅家坞、龙坞等地,优越的自然条件和优良品种为其优良品质的形成提供了良好的先天条件。
本次活动推出的明前西湖龙井,由黄隆泰全程监控生产和销售过程。今年推出的明前西湖龙井茶,价格与去年相近,特级狮峰龙井每 500 克 3000 元-9800 元,特级梅坞龙井每 500 克 2800 元-8800 元,特级西湖龙井每 500 克 1200 元-2800 元。另有面值 100 元、200 元茶叶订金凭证正热销中。咨询、预订电话:13916501360。
(预订特别提醒:新茶采摘受气候影响较大,如遇特殊情况上市时间会有所延后,敬请谅解)

买野生藤茶赠颈椎枕

野生藤茶一经面世,它的保健效果已经得到众多上海消费者的青睐和肯定。
新民晚报活动部携手上海纳福生物科技发展有限公司隆重推出野生藤茶,原价 238 元一斤,现体验价 178 元,两斤起送,买三

赠一(免费送货上门)。凡一次性订购满 5 斤送价值 380 元托玛琳颈椎枕 1 个,数量有限,送完为止。**订购电话:021-62105999 15002166678**
收藏这份广告,收藏这份信任,您的口碑可以帮助更多的人。本广告长期有效。

五常大米:有机“稻花香”受青睐

坐落在常德路 1396 号(近宜昌路)的上海海螺万家食品有限公司旗舰店是一家以经营有机食品为特色的专卖店,近日上柜的来自黑龙江五常市龙凤乡的有机稻米“稻花香”一经推出,颇受消费者欢迎。

据介绍,该有机“稻花香”产自五常在世界上仅有的 3 块高有机质含量的寒地黑土,面积 250 公顷,龙凤山水库洁净的水通过河渠灌溉,独特的地理和气候造就了稻米的特殊品质,现已成为中国农科院技术转移中心的有机农业基地。

该店可以当场品尝用“有机稻花香”做的米饭,饭粒晶莹,香气沁人,口感糯韧相交。所供有机糙米还可现场加工成多种米品,以保证新鲜度。同时还有有机橄榄油、山茶油、五谷杂粮等供应。**阿丁 电话:400-821-2058**

后厨寻油

文 / 可苗



每周总会有几日外出就餐,除了工作晚归来不及煮、某个节日或是纪念日的外出庆祝、朋友聚会、应酬饭局等常规理由外,还有从那些各种途径主动或被动获得的美食信息,于是馋虫作怪,约上志同道合者一同前往……久而久之,一周甚至出现了外出就餐的固定日。估计如我这般的人数还不少,因此总是在微博上看到一到饭点或茶点时大家在各处饭店的签到帖,一条连一条的好不热闹,留心观察,大多是喜欢吃味道和吃环境的,而吃健康大多是餐厅自己的标榜,许是被曝出的地沟油闹了心,现在对于餐厅用油关注有加,因为油的好坏直接影响到餐桌健康。究竟我们喜欢的餐厅用的是什么油?带着这个问题,身为美食记者的我,将进入一些热门餐厅的后厨“寻油”一番。

第一站是唐宫海鲜舫浦东店,探访当日,午市刚过,客人仍络绎不绝,在唐宫集团出品部陈经理的带领下,来到餐厅后厨,清爽洁净令人印象深刻,巨大的调味盒立在一角,油和各式调味分类摆放,在油盒中倒竖着已经用了一大半的铁听装鲤鱼牌食用油。据陈经理介绍,他们一直以来都选用此品牌的食用油,用

好的油不仅使菜肴的美味加分,更可口菜品赏心悦目。原来好油品是成就好味道的关键之一,也难怪会有那么多人喜欢他们店的菜。接着探访的是粤菜及海派菜深受食客好评的御璟轩,和以广式点心备受周边白领青睐的豪德万源大酒店,这两家店开业至今都选用了海皇牌中包装系列食用油。两家店的负责人均表示用大厂家的知名品牌油除了为食客烹制出美味佳肴外,更是怀着一颗

对消费者负责的诚心,而对消费者负责就是对自家品牌的负责。
在沪上以粤菜闻名的老字号杏花楼和新雅粤菜馆都是选用的海狮牌系列食用油,不仅如此,这些店售卖的各色包装糕点、熟食也都是选用同一品牌的油品。
在这里得提醒一下,对于后厨用油的品牌你可能会有些陌生,由于餐饮企业用油量较多、油的种类需求也比家用油更多样,因此各油脂生产厂商都推出了专门针对此行业的中包装食用油系列,比如大家熟知的益海嘉里旗下除了金龙鱼外,还有鲤鱼、海皇、元宝等品牌的中包装餐饮用油,上海良友有海狮和玉兰以及中粮旗下的福之泉和福掌柜等。
在此次寻油途中还发现有些使用益海嘉里旗下品牌油的餐饮企业,都会在入门显要位置摆挂著使用该品牌油的标牌来告知食客,真心觉得这个举措会令像我这样被地沟油闹心的人变得安心起来,摘录了几家希望为你的外出就餐提供小小指南。

益海嘉里挂牌餐饮企业	
博多新记	花王人家
席亦舫	金典餐饮
添彩大酒店	小桥饭店
千岛湖酒店	老街饭店
天虹海鲜酒家	花王世家