

喝健康茶

从丰庄开始

上海市曹安公路1611号(丰庄路口)

Tel: 60257115 60257116

丰庄茶城

红木、根雕、玉器

字画、水晶时尚饰品

丰庄茶城1A40,1A50,1B32,1C14号

Tel: 60253572 54480233

御馨轩茗茶

主营:凤凰单丛

丰庄茶城广场内一楼1A83号

Mp: 13601621860

新雅粤菜馆

茶业集团上海总店

新雅粤菜集团上海总代理

诚招上海各区加盟商

加盟热线:021-55600116

上海总店:400-655-1851

新雅粤菜馆

有奖征文启事

讲述你与新雅粤菜馆的故事

近90年的历史,让新雅粤菜馆成为上海最具海派特色的名片。遍布上海的新雅门店,则让新雅半成品成为沪人餐桌上不可或缺的美味佳肴。

随着中秋节的临近,新雅月饼更是成为市民寄托思念、传递祝福、解馋饱口福的首选。

还有,那清甜诱人的粽子、香糯酥软的青团、回味无穷的青团粽、丰盛香浓的除夕家宴……

因为好吃、因为安全、因为营养、因为健康、因为有更多的选择,新雅粤菜馆,与大众结下了深厚的情缘。

“我和新雅粤菜馆的故事”征文活动即日起,邀请你讲述自己与这家中华老字号的传奇故事……

一、征文主题:

你有过排队抢购新雅月饼的经历吗?新雅粤菜馆的哪道菜让你经久难忘?你和亲友的佳话,是否在新雅喜结良缘?有新雅家宴作伴的除夕夜,是不是格外轻松而美妙?作为老克勤的集中地,你在新雅粤菜馆遇到过哪些难忘的故事或是难忘的人……如果你对上述诸题有感而发,那就拿起笔来,参与征文活动吧!

二、征文时间:

即日起至2013年8月20日

三、征文要求:

征文字数为700-800字,情发真挚XINYAZHENGWEN@163.com,或者邮寄至上海市南京东路719号新雅粤菜馆办公室收;请注明“征文”字样)。征文上请注明作者姓名、地址、联系电话、身份证号码。我们将从征文中选取优秀作品,在新民晚报和劳动报上刊登。

四、评奖办法:

征文活动设一等奖1名,奖金1000元;二等奖2名,奖金800元;三等奖3名,奖金500元;鼓励奖30名,新雅月饼2盒。

欢迎广大读者和市民踊跃投稿。

新雅粤菜馆

合作媒体:《新民晚报》、《劳动报》

Q一三年七月十九日

苏州采芝斋糖果产品介绍

同治九年,苏州采芝斋第一代店主金荫芝,在观前街72号门口摆摊,恢复生产谢家糖、粽子糖,并在此基础上发展出了苏式糖果。光绪十年,苏州采芝斋糖果店在观前街72号正式开业,专营糖果、炒货、蜜饯等苏帮食品。各类糖果均佐以瓜仁、松仁、桃仁、学生仁、芝麻仁、南枣、桂圆等珍贵并富有药理作用的果品、果料为辅料,产品讲究营养,精工细作,色香味形均有独特之处。苏州采芝斋生产的糖果,品质繁多,门类齐全,已成为我国糖果行业的魁首而闻名于世,至今企业档案保存着120多种产品的配方、工艺资料。苏式糖果的主要特点是选料讲究、工艺独特、食用安全、营养丰富,以其工艺特性大致可分为:脆性糖类、软性糖类、砂性糖类、特性糖类等四种。

苏式糖果营养丰富,且风味独特。脆性糖类,色泽金黄,造型美观,透明坚实,松脆香甜,晶莹夺目,鲜肥适口,齿嚼食用更为可口。软性糖类,色泽鲜艳,透明度高,食不粘牙,肥润柔软、余香绕口。砂性糖类,色彩洁白,颗粒大小均匀,互不粘连,保持原有果料状,口味清香甜美,肥而不腻,风味隽永,表面略带光良。特性

糖类,色泽鲜艳,入口香味浓郁,甜糯巴香。采芝斋苏式糖果,选料讲究,采用天然植物果脯料,据《本草纲目》记载,它所使用的果脯既具有食疗功能又具药效,是药食同源的食品。并且,在生产中不采用化学合成的添加剂,工艺独特,食用安全可靠。

采芝斋的脆性类苏式糖果是在熬煮过程中自然形成金黄色泽和焦糖香味,不需要添加任何色素和香料。只采用常压熬糖的制作工艺,熬煮后的糖浆流动性大,与加入的果料融合一体,均匀分布,透明地呈现所用的果料。

苏州热线电话:0512-67276198,0512-62952796 全国网购热线:0512-67274512 网址:shop34802010.taobao.com http://caizhizhai.mall.taobao.com 地址:苏州市观前街91号

秋风明月 梦萦华亭

中秋佳节将至,华亭宾馆为您特别奉上精心制作的皓月、韵月和雅月三款月饼,选用上乘馅料,突破传统,推陈出新,除经典的莲蓉蛋黄和红豆细沙外,还独具匠心地推出黑麻蓉和五仁火腿,以及养生保健的杂粮五谷和蜂蜜柚子,另外,还有酒店甜品师傅手工制作的纯正巧克力口味,期待您的品鉴。

华亭皓月礼盒:258元/盒
华亭雅月礼盒:158元/盒
华亭韵月礼盒:198元/盒
(纯手工巧克力口味)

优惠措施:

2013年8月18日前预订,可享9折优惠

一次性订购月饼满200盒,可享免费送货服务 垂询电话:64391000 转3033 地址:漕溪北路1200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等。不破壁的孢子人体吸收率低,因此只有破壁的孢子粉才易于人体吸收。

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,上海科院药房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!

地址:肇嘉浜路526号(近岳阳路) 咨询电话:021-34010789/64311772

夏日炎炎口臭慌 滋阴养胃口气清

腻食物摄入,也会胃热津亏。因此,夏季容易出现郁热伤阴,津液代谢失常,即胃液、肠液、唾液等腺体分泌不足,是口臭、口渴、口干、口腔溃疡、牙龈咽喉肿痛、肠燥便秘的重要原因。传统医学认为阴虚郁热使胃失和降,浊气上蒸出现口臭、口干等症。对于阴虚郁热简单苦寒清火助消化,要用滋阴、生津、养胃的综合治疗。

口臭、口干、牙龈咽喉肿痛,不仅影响您的工作和社交,还是体内病症的信号。贵州万顺堂药业的苗药养阴口香合剂,独创云贵高原金钗石斛鲜品、黄芩、蓝布正等十二味药材,使天然药物有效成份充分保留,清胃泻火,滋阴生津,行气消积,既祛除体内湿毒热邪,又滋阴养胃。养阴口香合剂是有效治疗口臭、口干、牙龈咽喉肿痛、口腔溃疡、胃热烧心的国药准字非处方药。有糖耐量异常者代谢功能患者可按说明书使用。建议按疗程用药以巩固疗效,达到康复目的。

养阴口香合剂名牌产品,滋阴养胃,清热祛湿,有疗效。“养阴口香合剂”贵州万顺堂生产,全市各大药房有售。

批准文号:国药准字Z20025095 黔药广审(文)2013060097号 上海备案号:2013年7月11日 请按药品说明使用或在药师指导下购买 电话:62041665

文 / 旅征

炎夏如何吃到开胃菜?到老刘家八头土灶品赏苏北菜。都说老刘家有浓郁的苏北味道,吃的味道就和苏北家乡土灶间烧出来的味道一模一样,吃得都想家了。

厨房近日推出酷夏吃客喜欢的原汁原味民间菜肴系列,许多吃客相约聚餐小酌,大受欢迎。

老刘家推出夏季新菜肴 老刘家推出夏季特色新菜肴。“盐阜萝卜丸子”就是一道正宗的苏北家乡菜,采用烩菜烹饪。汤浓纯白鲜美,萝卜上口,清口融合,口味绝佳。“酱骨烧螺蛳”是一道铁板烧。一入高温,许多吃客都爱上老刘家,点上一杯冰啤,嘬上一口螺蛳,那个美味就叫享受。“韭菜豆瓣会腐皮”是一道很有特色的苏北菜,醇香味美。厨师采用新鲜豆瓣加工后与韭菜烩制,腐皮自制,嫩嫩的鲜鲜的放入嘴里,一吃就知是道功夫菜,很受欢迎。当然,老刘家的千岛湖鱼宴也体现了老刘家功夫,即将千岛湖活鱼按苏北传统口味制作,别具一味,反响不错。农家烩肉皮、鱼头馄饨和蛤蜊黑鱼等菜肴苏北口味浓,鲜汁鲜味。“盐城藕粉圆”堪称苏北菜之典型,五仁、瓜子、芝麻等上等食补原料的内陷,原料纯精肉糜细做,肥瘦相间,口感不腻,让你大饱口福。最主要的还是这里的价格实惠,让吃客看到一台子苏北菜真过瘾。

炎夏尝早茶 堂吃带外卖 老刘家正宗扬州早茶让吃客感受既好吃又实惠。进入夏季,大家可以在老刘家笃悠悠品尝扬州早茶。老刘家面点制作精良,馅心多样,风味佳美,花色众多而让人目不暇接尝不胜尝。推出的特色点心有扬州大包、三丁包、翡翠烧卖、千层油糕、蟹黄面包等。更有特色招牌菜亮相。这就是老刘家早茶带给你的惬意。老刘家鸡蛋外卖很受欢迎,好多食客吃完离店总喜欢外卖一盒带回家,就图个新鲜。好些个路人还会特地进来打听鲜蛋到了没有呢。

提醒:老刘家扬州早茶供应时间:每天上午10:00开始,提供堂吃外卖。另有外卖新鲜草鸡蛋供应 地址:(停车方便) 浦汇塘路98号二楼 电话:54257577 54259787

老刘家八头土灶

炎夏喜欢老刘家的开胃菜