

每一口都是匠心定制好味道 请一位“新雅大厨”回家烧团圆宴

“今年的年夜饭,要在家吃!”新年将至,不少网友在谈及“年夜饭怎么吃”的时候,选择在家吃年夜饭。归纳下来,原因有两点:其一,在家吃饭减少集聚更安全;其二,职场人士平时很少在家做饭,厨房成了摆设,除夕是个特殊的日子,自己在家做顿饭别有意义,而且还讨了“灶头炆一炆,来年旺一旺”的好口彩。

仔细想想,发现大家的选择也很有道理,团圆、温馨、喜庆,本来就是除夕夜的享受,在家吃年夜饭让不少人找回了“年味”。然而,另一个问题凸显:“买汰烧”太劳神费力?忙了一年,大年夜怎么也得歇歇了吧?有没有什么办法让年夜饭的制作过程变得简单、轻松,而烹饪出来的菜肴又不失美味与营养呢?

办法还是有的,比如请一位“新雅大厨”回家。



- 细节方便顾客 -

为了让大家将大菜复刻出与饭店一样的味道,在每盒套餐中还附赠一本菜谱指南,让大家实操过程中不容易“翻车”。每年厨师团队都会铆足劲根据消费者购买及餐厅就餐的反馈对菜单进行调整,根据不同需求开出多套选择的菜单,让大家在家吃年夜饭也更具仪式感,不将就同时也不繁琐。比如:浓汤花胶鸡,熬足8小时,Q弹肥厚的深海鱼胶、肉质紧实走地鸡,配以多种食材熬制,口感鲜美、浓稠金汤补充丰富胶原蛋白,加热即食新年的第一口暖胃暖心汤;再如往年家宴中的广式靚汤,都是配足生鲜原材料,回家花费

3-4小时煲汤,而今年到家加热即食,中央厨房煲制,同时原汤入盒,锁鲜保存,到家加热半小时便可以端上桌了。

点滴细节让不少市民成了新雅家宴的“粉丝”。如果说匠艺造就了质量,匠心彰显了创意,那么成就品牌的,则是制造者的匠人情怀。新雅粤菜馆负责人说:“每个产品都注入了大家的心血,让菜肴变得独一无二。我们对品质的追求,更像是一种基因,刻在每个新雅人心里。”

让消费者感到贴心的是,

新雅在家宴系列中配好了净菜蔬菜和辅料包,连葱姜都配齐,打开包装便可下锅炒;在制作时,新鲜食材提前一晚在中央厨房配制,全程冷链配送使产品品质、味道和营养价值达到上佳,以今年推出的新菜蟹粉黄鱼为例,在黄鱼肚里塞入了满满蟹黄蟹肉,到家擦干表面水后,不用添加任何调味料上笼蒸8分钟就能端上桌,让新年的餐桌更加丰富多滋多味,难怪有人说,用“大师家宴”便可轻松为家人烧出一桌高档“宴席”。

春节的宴请也不得不讲到新雅拳头产品:半制成品菜,家喻户晓的“人气王”。新雅半制成品菜肴可谓是大家冰箱必备,解决了没有时间买菜,又想做几个亮睛菜的烦扰。拿出一盒解冻后配以时蔬辅料,挖掘多种烹饪方式,更显餐桌多样化。今年全家福套餐中A套便有满满一桌的菜12个品种,小家庭吃不完还能冷冻在冰箱内,节后下班后为家人加餐,上班带饭都是既卫生又营养。

- 食材铸就口碑 -

今年新雅家宴B套餐的竹荪枸杞炖草鸡汤和C套餐里的扁尖咸猪手煲老鸭汤为例,堪称好食材的代表,挑选浙江当地农家的散养土鸡土鸭,像鸡汤采用的是竹林散养农家鸡,加上当地的黑木耳、竹荪,烧出来的鸡汤油而不腻,远远就能闻到一阵香气,这香味厚重,粘腻,不仅纠缠鼻孔,还撩拨着胃,让人情不自禁地唤醒脑海深处让人馋涎欲滴的记忆。老鸭和天



目山笋干结合,附加优选咸猪手,鸭肉毫无膻味,让人只感到鲜美。让人惊叹的是,为了让食材尽量发挥本身的鲜美,新雅的大厨们折腾了近一年的时间,改良配方和火候,就连汤里的水都数不清用了多少

种,就为消费者还原“头道”鲜美。

除此之外,新雅的年菜还增加了当下“时髦产品”佛跳墙海参鲍鱼礼盒,锁鲜,同时将分餐制与光盘行动加入到今年的家宴餐桌上,每人一碗的包装,食用方便,货真价实,家宴桌上新宠儿。在平时,仅需10分钟,便可DIY一份捞饭,成为朋友圈的美食达人。每年过年都会采购的热卖单品,如新雅酱鸭、香卤牛肉、八宝鸭、香肠、火腿、各式坚果、芝麻核桃粉等,今年都可以在锦福、鸿瑞礼盒中看到,这两款礼盒更可以免邮到家,身在异乡为异客,每逢佳节倍思亲,为在他乡的亲友提前捎去一份你对他们的思念。

迎新套餐优惠活动

活动时间:1月11日-1月20日

迎新 A 套

大虾仁 225 克 *1 盒、糟溜鱼片 225 克 *1 盒、咕咾肉 225 克 *1 盒、1 宫保鸡丁 225 克 *1 盒、蚝油牛肉 225 克 *1 盒、蟹肉鱼面筋 225 克 *1 盒、三鲜汤 300 克 *1 盒、奶油大布丁 700 克 *1 只、广式煎包 350 克 *1 袋

市价:351元 优惠价:268元

迎新 B 套

大虾仁 500 克 *1 袋、糟溜鱼片 500 克 *1 袋、菠萝鸭片 500 克 *1 袋、烧烤味鸡翅 500 克 *1 袋、黑椒牛柳 500 克 *1 袋、鲜肉荠菜馅 500 克 *1 袋、烧汁猪排 500 克 *1 袋、八宝辣酱 500 克 *1 袋、三鲜汤 300 克 *1 盒、奶油大布丁 700 克 *1 只、广式煎包 350 克 *1 袋

市价:774元 优惠价:618元

全市新雅食品专卖店(除南京东路719号旗舰店),均可购买到迎新套餐,各类券不享受优惠。

品牌咨询电话
4006517788

新雅粤菜馆
地址:上海市黄浦区南京东路719号

咨询热线
021-63517788、021-63224393

新雅食品全市专卖店咨询电话
021-55891727



- 匠心打造品牌 -

有了“新雅大厨”帮忙,一家人聚在一起,轻松烹出一桌丰盛、营养、美味的团圆饭。既避免了高强度的厨房劳累,又享受了家庭聚会的自由和温馨,就像童年记忆里美好的“年味”,让一顿年夜饭拉近与家人之间彼此的距离,增进亲情。

新雅粤菜馆出品的“新雅大师家宴”系列,作为新雅年夜饭的拳头产品,“大师家宴”套餐包含了冷菜、热炒、汤、点心,是一套完整的宴席,由新雅行政总厨、海派粤菜非遗传承人黄任康领衔的新雅粤菜馆烹饪大师团队,取百家之长,用料广博,为年夜饭度身定制。

新雅家宴套餐,讲究的就是新鲜、美味与方便。收到消费者提前一天的预约,新雅即于当晚制作,为了让菜肴呈现出最好的状态和味道,总厨黄任康及其团队,总要经过几个不眠夜,那么多年的坚持,就是为了要让人们的年夜饭餐桌年味十足,美味难忘,省时省力,与众不同。



新雅食品
天猫旗舰店



新雅粤菜馆

