



申之魅

# 年夜饭 全家最重要的事儿

厨之神

钱正华



新雅粤菜馆  
餐饮顾问，国家  
高级技师，拜粤  
菜大师姜介福、  
卢兆琪为师，获  
第一届中国烹饪  
世界大赛菜点展  
示项目金奖，第  
三届全国烹饪技  
术比赛团体金  
牌，首届世界美食节获国际美食质  
量金奖，中华金厨奖，代表作沙律烟  
鲷鱼。  
小华

春节是旧年的终点也是新年的起点，无论身在何处，日常有多忙碌，每到此时，回家与父母亲朋团聚的心情都是相同的。没什么比除夕夜，全家围坐在一起吃顿年夜饭更重要的事儿，吃着熟悉的味道，聊着家常，举杯同祝愿，期许未来，家家户户飘散着一年中最有滋味的饭菜香。街上静悄悄，家里热闹闹，是吃年夜饭当天真实的写照。

总是听到身边的朋友抱怨年味淡了，细想也是，以前光为准备年夜饭就要提前至少一个月，且根据时间进行年菜制作，腌咸肉、腌

咸鱼、风鳗鲞、做风鸡、做香肠……上海人家里的阳台窗台上，石库门弄堂里的晾衣竿上挂的这些，是年味初袭时最亮眼的风景线。接着有自家炒花生瓜子捞芝麻的，泡糯米磨水磨粉的，勤跑菜场觅好料的……家庭成员各司其职，然后在小年夜将过年气氛推向一个小高潮，哪怕是家中万事不理的读书郎，转身就成了做馄饨的高手，边吃边做，边做边聊，这些似乎都在为第二天年夜饭，做着情绪的积累和预热，等待年味的高潮。

曾几何时，去饭店吃年夜饭，成为一种流行。尤其是口碑好的餐厅，

订年夜饭的时间堪比订婚宴了。就算订到位，还会面临“翻台子”，吃得急吼吼，着实不尽兴，年夜饭嘛，还是更宜笃悠悠，还有什么比在自己家里吃年夜饭更美好的事呢？

千万不要因为厨艺不精、怕麻烦而放弃在家做年夜饭，抽空与家人一起置办年货，选一款适合自己口味的年夜饭半成品，拿出珍藏在柜子里的餐具，稍微摆下盘，拍个照秀个朋友圈，肯定会引来点赞无数，既可增加年味，还可让心情愉悦，乐趣盎然。

除夕临近，年夜饭准备好了吗？  
肚娘

## 雪米爆浆八宝饭

八宝饭是上海人的过年最爱之一。老牌广东菜馆杏花楼的八宝饭缘何受到上海人的追捧呢？豆沙，除了豆沙还是豆沙！

众所周知，杏花楼的豆沙在上海若称第二的话，无人敢称第一。八宝饭要做好，豆沙是关键所在。今年，杏花楼在传统基础上又进行创新，用咸蛋黄流沙做成内馅的八宝饭全新亮相，且添加了3层咸蛋黄流沙，咸甜相融，沙沙的口感极好。

此款八宝饭现已迅速成为沪上年货中的人气产品。  
土狼

## 家宴半成品 浓浓年味

被称为“家宴界明星”的新雅大师家宴，由中国烹饪大师钱正华、黄任康及朱宏组成的大师团队设计制作的，不仅有新雅粤菜馆历年深受欢迎的传统名菜，比如新雅大虾仁、菠萝咕咾肉、黑椒牛柳、灌汤虾球等，还有黄油芝士龙虾、香煎澳洲雪花牛排等明星爆款菜，套餐中还贴心的加入汤品及冷菜，且套系丰富，价格亲民，满足了人们对年夜饭的多种需求。

今年，新雅年菜主打“生鲜”概念，从冷盆、热菜和汤，到配好的蔬菜和辅料，全部都是新鲜烧制到家，且操作十分简单，任何热菜都配好了洗干净的蔬菜和辅料包，小到葱姜酱汁，都不需要去动脑筋去想如何搭配。同时，菜肴味道与堂吃没啥两样。哪怕是家里“零经验”掌勺新手，照样能烧出像样的一桌菜。

为满足不同家庭的需求，新雅也在不断调整自己的年味菜品，比如新亮相的大师家宴精选礼盒，包括6道精品热菜及黑毛猪腌笃鲜汤和广式经典腊味双拼饭，以“少而精”的特色，受到了消费者的青睐。同时，还可选择搭配“吉祥熟食礼盒”，内含烧鸡、鸭胗、素鲍鱼、牛肉、爆鱼等8款熟食，真空包装，随吃随切，装盘即能上桌。

此外，新雅的大师团队还打造了“酱”系列，包含了自制XO酱、自制辣椒酱、自制猪油三款，肯定能为你在春节期间的餐桌锦上添花。  
阿猫



## 杏花楼年货 “高潮”迭起

杏花楼出奇招，自制丸子很走俏。上海人年夜饭喜欢吃全家福暖锅，久而久之，有些家庭的年夜饭主角变成了现调现吃的全家福火锅，既讨口彩，又热闹方便。但是过年嘛，总要吃得不一样，机器压制的丸子有些上不了台面，纯手工丸子才配得上家里年夜饭的档次。或者是大家都有此想法，所以杏花楼在近期推出的纯手工丸子，一露面就成热销品。为此，杏花楼在一楼专门开辟了丸子区域，河虾丸、墨鱼丸、青鱼丸、潮州牛肉丸、发菜鳗鱼丸……既有上海味道，又有外地风味，随意组合，都是好味。再配些手撕鸡、烤鸭等杏花楼特色的熟菜或者是出自杏花楼大厨之手半成品佳肴，以及杏花楼经典的腊味，这顿年夜饭让人吃得满足，吃得精彩。

上海人年夜饭压轴的必是一只八宝饭，无论前面

吃了多少美味佳肴，当这只油亮喷香的八宝饭上桌时，手上的调羹便不由自主伸过去，挖一勺放入口中，被猪油润得晶莹的糯米粒，魅力倍增，豆沙的甜度与米粒搭配的刚刚好，让人有情不自禁单独来口豆沙的冲动。吃八宝饭不仅为讨口彩，更是需要那抹甜来中和被咸鲜味激荡的味蕾，让年夜饭有个完美的收尾。

除了八宝饭，杏花楼还将萝卜糕、腊味糕、马蹄糕3种地道广式年糕做成“节节糕”礼盒，由杏花楼点心部长、国家级点心师章吉泉为春节特意打造，完全按照传统工艺制作，层次丰富，质地柔软，味道鲜美，且不粘牙，无论自食还是送人都适宜。还有时尚应景的“锦鲤纳福”西点礼盒，好看好吃，十分讨喜。  
苗可



荐好吃

杏花楼  
福州路343号  
63553777

新雅粤菜馆  
南京东路719号  
63517788

丰收日  
复兴东路789号  
63550777

功德林  
南京西路441、445号  
63270218

图片处理 王公墨