

新雅家宴,在家做一桌媲美餐厅的年夜饭

春节是中国人最热闹、最喜庆的日子,亲朋好友聚在一起免不了要美美地吃上几顿。眼看着2020年春节临近,你想好烧什么了吗?如果来一桌又美味又新鲜又方便性价比又高的年夜饭,还能一家人舒舒服服聚在家中看春晚,不用到外面饭店里去“翻台子”“等位子”,你觉得怎么样?

在新雅粤菜馆看来,以上种种,都不是问题。今年,新雅继续推出风靡沪上多年的家宴礼盒,主打生鲜概念,大厨连夜烧制,全部食材配好,烹饪方法简单。从三五个人的小家庭到10来个人的大家庭,不出一个小时,就能吃上美味新鲜的“大厨年夜饭”。今年,大师家宴在保留招牌菜的基础上,价格不怎么变动,还推出了几道新菜,让我们来揭开新年家宴的神秘面纱。

家宴增添新菜肴

今年,新雅共推出5套大师家宴礼盒及1套大师家宴精选礼盒。熟悉新雅家宴的消费者都知道,礼盒中包括了老字号新雅粤菜馆的招牌菜,比如肉质Q弹的新雅滑虾仁、喷香扑鼻的蚝油牛肉、酸甜可口的菠萝咕咾肉等。同时,糟溜鱼片、黑椒牛柳等新雅热门菜也囊括在菜单中。

这些菜虽然好吃、销量长盛不衰,但也有食客希望在年夜饭中尝到新口味。纵观今年新雅家宴的菜单,发现出现了几只“新面孔”,比如弄堂熏鱼、葱烧大乌参、火腿蒸甲鱼、葱油东海大白鲳、辣炒秋葵猪颈肉以及浓郁美味的浓汤花胶鸡。

为啥要增添这些菜品?新雅市场部负责人说,新雅家宴选菜的标准就是“好吃”,其次兼顾操作简单、讨口彩、体现特色等。

比如浓汤花胶鸡,打破了以往家宴套餐中的汤、料分开的限制,而是将汤和鸡放在同一包中,整包一起炖,不仅烧制更方便,汤也能更入味,这种高汤味道鲜美、食材高档。又如火腿蒸甲鱼这道菜,富有营养,长辈们都喜欢。而葱烧大乌参也是新雅餐厅里点单率很高的“名菜”……这些大菜,既上档次,又方便操作,给主人家添了面子。

全部生鲜更好吃

新雅始终认为,要称为“家宴”,就必



2020年新雅家宴部分新菜

须是一桌从冷盆到热炒再到汤甚至是点心都齐全的宴席。档次高、食材好、方便操作,是新雅家宴有别于市场上许多其他半成品年夜饭的“秘密武器”。

相比较使用高温杀菌的冷冻菜肴,新雅家宴一直主推全套“生鲜”的概念——从冷盆、热菜和汤,到配好的蔬菜和辅料,全部都是新鲜制作。不经冷冻和冷链的菜肴更加入味,稍加烹饪,味道和堂吃没啥两样。比如家宴中的经典名菜“新雅滑虾仁”,和冷冻半成品滑虾仁完全不同。半成

品虾仁225克,适合三四个人吃,家宴中的虾仁则是10人份的。最大的区别是,家宴虾仁经手工上浆后,直接与辅料一起包装,全程不进速冻隧道炉或冷库,不需速冻再化冻,又新鲜又入味,在家烧起来还特别方便。

每年除夕前的三四天,都是新雅大厨们最忙碌的时候,连续几个晚上,新雅厨房都要做到凌晨3、4时。加工菜肴、配备辅料,往往是天刚蒙蒙亮,一箱箱新雅家宴新鲜出炉,等待顾客来领取。

而家宴还有一大特点,就是材料齐全。大到鸡鸭鱼肉,小到姜葱蒜末,家宴套装中所有的食材、调料全部包括在内。比如新雅滑虾仁,在配备10人份虾仁的基础上,还放入了粟米粒、青豆、胡萝卜丁,相较新雅堂吃,家宴里的新雅滑虾仁更为活色生香。又如“新面孔”火腿蒸甲鱼,洗净的甲鱼配备了火腿片、枸杞,哪怕葱、姜都无需另外购买。再如糖醋咕咾肉,加入了菠萝,摇身一变成为菠萝咕咾肉,深海大黄鱼则加入雪菜包,让风味更浓郁。

这样的家宴,操作起来就像“傻瓜相机”那样方便。礼盒中特地配备了一本烹饪手册,每一道菜除了成品照片之外,还配有详细说明。手捧“武功秘籍”,简单地按图索骥,哪怕再不会烧菜的“小白”,都能捣鼓出一桌丰盛的年夜饭,味道还堪比餐厅大厨。

价格实惠有追求

说到年夜饭,绕不过去的就是价格。翻开新雅年货宣传册,新雅家宴价格和去年相比几乎没怎么变动,据了解,新雅早在7、8月份就开始了原材料的洽谈采购,控制下来的成本就可以让消费者获得更具性价比的价格。

从家宴到年礼,突出的是“家”的味道——大师级别的技艺,熟悉自在的环境,便宜实惠的价格,轻松方便的操作,这就是新雅对于年礼礼盒的追求。

第三届新雅年货大联销开幕

八宝饭、松糕、年糕、芝麻核桃粉、八宝鸭、风鹅、鲜肉、火腿、蛋饺肉丸,各色中西点心、腊味熟食、半成品年夜饭共计200余款商品,你想要的“年味”,这里都有!
活动时间:即日起至1月20日
活动地址:南京东路719号新雅粤菜馆大堂(每日商品有限,售完即止)更多品种请致电咨询或扫描二维码



新雅微信公众号二维码



新雅天猫旗舰店二维码

新雅粤菜馆
订座及咨询
热线:
63517788、
63224393

广告

