

锁味舌尖上的海派情怀 老字号的坚持与创新

对于上海人而言,鲜肉月饼是中秋节的灵魂,没有鲜肉月饼的中秋是么劲额!上海人吃鲜肉月饼讲究“现吃现做”,刚出锅时的鲜肉月饼热气腾腾,层层酥皮包裹着鲜美多汁的肉馅,为了能吃到最佳口感的月饼,食客也不惜排队等待。

排在队伍最后的90后小颜介绍道:“吃鲜肉月饼的时间到了呀,再晚几天来又要排队起码2小时的节奏了,吃不消吃不消,趁人还没那么多赶紧先来买几盒回去。”



新雅现烤月饼高峰期排队情景



更有生命力。

去年上市的烤鸭鲜肉月饼则非常“吃功夫”。在新雅粤菜馆有一道菜是广式片皮鸭,由被评定为黄浦区海派粤菜非遗传承人的新雅行政总厨黄任康创新研发,将经典美味融入现烤月饼。点心师傅手工包制月饼时,要确保每个烤鸭鲜肉月饼中既有鸭肉也有鸭皮,这样的月饼才会汁水足又不油腻。片皮鸭必备的生京葱起着提味去腻的作用,入馅烤制后葱气太大、口感也不好,黄师傅反复调试后将京葱切成小片,在油锅里炸过后再包入,口味大大提升。短短时间内,烤鸭鲜肉月饼就牢牢霸占了销售榜前三的位置,可谓新一代“网红”。

无论是传统还是创新,老字号一脉相承的匠人匠心才是制胜法宝。一边是传统工艺下的鲜肉月饼销售红火火,另一边则是迎合年轻人口味的新品层出不穷。今年新雅又玩出了“新花头经”,将鱼和现烤月饼完美融合,往日和月饼完全扯不上关系的馅料,如今被精心制作成月饼馅。新雅行政总厨黄任康介绍道:“最近这几年研发的腌笃鲜月饼、蟹粉鲜肉月饼、芝士大虾月饼、烤鸭月饼,深受消费者喜爱,赢得了很好的口碑。这就给了我们一些启示,只有不断的创新才能吸引年轻客群,体现老字号创新力、存在感的利器。”

新雅在创新的道路上,也在不断迎合市场需求。今年的新品现烤芥香金枪鱼月饼,看似平淡无奇的外表,却被独特的香味给出卖,让人忍不住要一探究竟。新雅严格挑选优质金枪鱼肉松入馅,加入芥末调味,是天生的搭档,新雅的黄师傅特别提到“经过反复调味后,芥末原本的那种呛辣已经得到了改善,入口完全可以接受”。

而今年的另一款新品藤椒鱼月饼,大师团队在研发时也从食用安全的角度考虑,选用了鱼刺很少肉质又嫩的巴沙鱼入馅,再结合年轻消费者喜欢的麻辣味,来丰富整个月饼的口感。更令人出其意料的是,新雅的大师团队再出猛招,以法餐中著名的料理鹅肝入馅,玩起了中西合璧。

虽然现场烘烤是鲜肉月饼的卖点,但为了让更多的人能品尝到鲜肉月饼,新雅在线下48家专卖店、全市各大商超及新雅食品天猫旗舰店同步上线了中秋节的全新产品,可以让消费者轻轻松松买到新雅鲜肉月饼冷冻产品,省去排队之虞,还能在家享受烘焙乐趣。

朴实无华的外表下 透露着手艺人的用心

鲜肉月饼必须要现烤的才香,肉馅也鲜嫩多汁。这也是为什么排队购买的人们总是那样执着,哪怕是三四个钟头才能轮到自己。刚出炉的月饼色泽诱人,趁着热气吃上一口,瞬间里面的肉汁就会遍布整个口腔,一口咬下去即便是烫着嘴,也忍不住吮吸一口丰富的肉汁。吃鲜肉月饼的终极要义,就是要刚出炉时不分场合拿到后第一时间开吃,顾不得任何矜持,哪怕就站在路边也要趁热一口咬下去!

鲜肉月饼,首先得说说鲜肉月饼这一层一层手工做出来的酥皮,面团需经过反复揉叠,据新雅的月饼师傅介绍,发面配比很有讲究,面油水的配比精确到5:1:2,加之油面要擀多少下才算擀上劲也有讲究,另外开酥要开两遍,且需间隔15分钟,这样的饼皮才能层次分明酥得掉渣,即使买回家隔夜后再进行

加热,酥皮仍然是酥脆有层次的。鲜肉月饼需要的不仅是一种工艺上的严谨,也在于选料上的严苛标准,鲜肉馅儿也是大有讲究。首先,肥瘦肉的比例必须保证3:7,要经由师傅几番摔打锤敲,这样一来,肉质不但更加细嫩也更容易出汁。最后再进行烤制,烤制后微微带着焦香的芬芳飘香肆意,层次分明的饼皮酥到掉渣,同时还能在咬开的一瞬间喷出一包浓郁鲜甜的汤汁。

“首创腌笃鲜”限购 也难挡食客热情

扎根上海94年的新雅,深懂上海人的口味。每到春天来临,上海人便迫不及待烧一锅鲜得眉毛掉下来的腌笃鲜了。可过了时令的腌笃鲜,就成了脑海深处的思念,新雅腌笃鲜月饼的出现成全了三伏天里大家对腌笃鲜的想念,2016年刚一上市,就迅速成了网红。

年销74万只的新雅腌笃鲜月饼的原料和腌笃鲜汤完全一样,有鲜肉、咸

肉、笋丁,虽然原料一样,味道相似,但是腌笃鲜月饼的制作工艺可比腌笃鲜繁复得多。为了去除咸肉中多余的咸味,先要将咸肉充分浸泡,经过蒸煮再要自然冷却,之后再进冰箱冷冻到零下2度,再拿出来切成丁,这样颗粒分明的笋粒更增添了层次感。温热鲜美的汤汁浸润着酥皮在嘴里荡漾开,汁水涟涟,回味是满口的鲜香。

“网红”月饼的秘诀 ——匠心加智慧

近年来,餐饮老字号风头渐劲,面对喜欢尝鲜的消费者,鲜肉月饼也在玩起了混搭。但如何处理创新和创新的关系,新雅的大师团队发现,老字号的创新不应该是“颠覆”,而要在保持原汁原味的的基础上,推动产品、服务、营销等多方面的创新,才能用现代的方式和传统的文化持续吸引到新的消费群体。相比“网红产品”的“博眼球”,老字号扎扎实实的“微创新”,才

活动

线下 新雅粤菜馆(南京东路719号)
2020年8月1日至2020年8月18日

- (1) 买现烤月饼6只装2盒可兑换赠送老上海刨冰(红豆/绿豆)1杯,价值12元;
- (2) 购买广式月饼累计10只赠新雅原味冰糕1只,价值15元;
- (3) 南京东路新雅生活美食旗舰店半制成品菜品折上折实付每满200元赠一盒冷冻鲜肉月饼,价值30元。

线上 新雅食品天猫旗舰店
2020年8月1日至2020年8月18日

新雅鲜肉月饼12只(2包)79.8元,购买第二件可享半价优惠鲜包邮!
备注:818再送料理包1袋,价值19.8元(藤椒鸡丁或泡椒牛肉丝随机发货)

品牌餐饮及食品咨询热线:4006517788 咨询热线:021-63517788 新雅食品专卖店:021-55891727

新雅
粤菜馆



新雅
食品
天猫旗舰店

