

中秋佳节喜欢聚 合家团圆乐融融



中秋节，团圆之日，无论身在何处，家是心的方向。和家人一起吃团圆饭，一起赏月喝茶吃月饼，聊聊近况，说说趣闻，在如水的月光下，享受团聚时刻，用美食记录欢歌笑语，感受被家包围的幸福，获得温馨带来的滋养，因为，与家人在一起才是过节的最好方式。

新雅半成品 家里团圆饭的好选择

都说最好吃的味道在家里，若今年中秋节，你选择在家烧团圆饭，可又想让自己轻松上阵，快速加入饭桌群聊，可选择新雅半成品“快手菜”，省却洗菜和切配，不需要其他调料，无需前期烹制，油烟经费时少，独立包装，多达40多种半成品菜肴，选择多样，新雅大厨精心调味，就算一个人也能搞定一桌子菜，让你轻松做大厨。

新雅滑虾仁，新雅半成品的经典之作。500克50只虾是新雅首创这道菜以来，一如既往地秉持的标准。其烹饪方式也极为简单，只需将虾仁入温油中滑散，盛出沥去余油，再加入焯过水的青豆，与虾仁迅速炒制后，即可出锅装盘。每个虾仁洁白如玉，弹牙滑爽，与店内吃的味道基本一致。

新雅蚝油牛肉，堪称新老食客们的最爱。选择优质新鲜牛霖肉，这块位于牛膝盖部分的肉，筋少且柔嫩，通过剔筋切片后的牛霖，最适合用来做蚝油牛肉。新雅独家配方的酱汁，是成就这碟蚝油牛肉美味的又一关键。在烹制时，将包装里的牛肉和酱料包全部解冻，热锅冷油，油温到四成后，将牛肉放入炒至变色，加入料汁翻炒均匀即可，操作相当简单，但是味道却不一般，牛肉鲜美滑嫩，酱汁饱满，咸鲜适口。也可按自己喜好，加入青椒或洋葱，好看又美味。



现烤月饼火爆销售中

糟溜鱼片，可谓新雅粤菜馆必点招牌。用新雅半成品做的此道菜，清爽可口，鲜中带甜，糟香四溢。烹制时，热锅冷油，将解冻好的糟溜鱼片倒入锅中，翻炒1分钟左右，加入特制糟卤，待变色断生后即可装盘。仅需3分钟，这道名馆名菜便可呈于家庭餐桌。同时，鱼片还可以有更多变化，可做成酸菜鱼、水煮鱼、山药滑菇炒鱼片等，满足家人不同口味的需求。

多年来，新雅一直致力于半成品快手菜的研发和生产，在传统招牌菜中不断加入创新理念，努力让消费者体验最佳的半成品菜的口感和风味，严格把好产品关、进货关、安全关，将食品卫生放在重中之重。不仅如此，新雅还不断革新锁鲜技术，这也是让新雅半成品系列的味道能追得上人们舌尖的重要原因。新雅食品厂拥有业内领先的极速冷冻设备，在极短时间内将半成品菜肴温度降至最佳速冻标准，还能完全锁住食物的水分和风味。正因为有了这一步骤，除了延长了半成品菜的存放周期，也让消费者在解冻菜肴后，只需根据包装的烹饪方式，即能不失食材原味口感，且色香味俱佳的菜肴。为做到这一点，新雅团队一直走在锁鲜领域的前端，不断研发新



的菜品，来满足现今快节奏生活中，越来越多人们的需求。如今，在家烹制新雅半成品菜，只需按照包装上的步骤，哪怕是家庭厨房的“新手”，也能做出与堂食风味相差无几的大厨味道。

有了新雅半成品“快手菜”，今年中秋节的团圆饭，保证让你获得更多的赞！

新雅鲜肉月饼 排队也是要吃的的美味

上海人喜欢吃鲜肉月饼，“现吃现做”味道是最“嗲”的。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，排队再长也愿意等待。如何评判鲜肉月饼是否受欢迎，看其门前的购买队伍就晓得了。

越是临近中秋，南京路步行街上的新雅粤菜馆门前，购买鲜肉月饼的队伍就越发的长起来，弯弯曲曲又十分规则，成为了这条繁华街道上每年固定上演的风景线。



新雅的鲜肉月饼，色泽金黄诱人，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。而且其酥皮松得掉渣，即使买回家隔夜后再进行加热，酥皮仍然是酥脆有层次的。

今年，新雅除了鲜肉月饼，还有腌笃鲜鲜肉月饼、蟹粉鲜肉月饼、芝士蔓越莓月饼、滇式云腿月饼、黑松露云腿月饼、鹅肝鲜肉月饼、藤椒鱼月饼、芝士大虾鲜肉月饼等近九个品种的现制月饼系列，满足不同消费者的需求。

同时，还可在新雅线下48家专卖店、全市各大商超及新雅食品天猫旗舰店选购新鲜鲜肉月饼冷冻产品，让你和家人在家也能体验自烤鲜肉月饼的乐趣。

现金任意购买广式月饼满10只，赠玫瑰细沙月饼2只(价值18元)
全市新雅食品专卖店及南京东路719号新雅食品旗舰店同时参与。活动详见店内海报。



新雅天猫旗舰店
二维码



新雅微信公众号
二维码

广式月饼订购热线：

新雅粤菜馆南京东路719号：

021-63517788/63224393

新雅实业有限公司：

021-63588886

新雅食品商贸有限公司：

021-33130908

新雅食品营销有限公司：

021-55891727

新雅食品电商有限公司：

021-37007799

全市新雅食品专卖店

咨询热线：021-55891727

