

年夜饭翻出新花样

夜
上海

新民晚报

18

2022年
1月21日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手

今年春节,为了减少人员流动,很多市民群众选择在家吃年夜饭,为此沪上各大饭店纷纷推出了年夜饭半成品套餐。相较于平日用餐追求价廉物美,市民年夜饭则倾向于上海老字号及知名连锁品牌,它们菜品原材料货真价实,产业化生产卫生安全,口味与堂食差不多,加之提货方便,成为不少食客的选择,让传统的年夜饭玩出新的花样经。



杏花楼 年夜饭免费送到家

年夜饭象征着团圆,蕴含着浓浓的亲情。每年杏花楼的年夜饭预订情况都非常火爆,不过没有预订到年夜饭的顾客,也不用着急,可以购买杏花楼年夜饭半成品,在家轻轻松松就能搞定一桌团圆饭。

杏花楼年夜饭半成品,打造健康型菜式,讲究菜肴的原汁原味,来满足消费者对于“食”的需求。操作方便,老少皆宜,即使没有烧菜技能的厨房新手也能轻松上手。同时,杏花楼还提供送货上门服务,让人们在家中,也能享受到杏花楼饭店大厨水平的美味菜肴,实为不错的选择。

今年杏花楼可供选择的年夜饭半成品有:658元/958元/1288元/1588元几种,消费者可在杏花楼官方商城和120多家杏花楼食品专卖店订购。订购后,只需微信扫一扫兑换券背面的小程序,即可享受从小年夜至年初二,上海(崇明、长兴岛除外)免费配送上门。同时,为了方便消费者,店家还开通了线下门店预约服务。

此外,杏花楼今年新推出了18款大礼包。有长辈们喜爱的传统口味,有小辈们钟爱的浓郁滋味,多种款式迎合不同的美味需求。杏花楼官方商城订购,可全国配送。

荐好吃

杏花楼
福州路343号
63731777

120多家杏花楼食品专卖店预约



老半斋 淮扬年味分外浓

今年,淮扬菜老字号老半斋,同样推出了两款亲民的年菜套餐,分为318元和1188元,318元的套餐内含八道冷菜和四道点心,1188元套餐内含八道冷菜、十道热菜和两道点心,价格相当实惠。

在冷盆点心套餐里,318元的套餐有淮扬特色菜半斋风鹅,干香咸鲜,鹅肉醇厚爽口,味道馨香诱人,还可以吃到老半斋有名的千层油糕,油糕松软清甜,层次清晰分明,腌制过的糯糖油嵌在其中,糖油相融,相当好吃。而1188元套餐则有老半斋的招牌肴肉,作为老半斋的经典菜肴,肴肉皮色洁白,肉质偏红,光泽晶莹,卤冻透明,入口肉质细嫩,滋味咸鲜,故具有香、酥、鲜、嫩四大特点。套餐里还有肴全蹄、脆皮小乳鸭、葱油大鲳鱼、热炆嫩腰花等特色菜肴,一只重约750克的特大八宝饭可以供全家食用,相当乐惠。

据悉,老半斋的套餐,全部由店里的老师傅烧制完成,保证味正新鲜。整个过年期间都能提货,有需要的食客可以提前预订。此外,老半斋的刀鱼馄饨馅、自制的肉圆、鱼丸从元旦后就一直销量不错,买刀鱼馄饨馅送馄饨皮,回家动手包制就是一碗“鲜美”,下单时可以一并订好,届时来提货即可。

春节年菜套餐 1188元

冷菜:水晶肴肉/半斋风鹅/上海熏鱼/平山素鸭/金瓜海蜇丝/熟醉大虾/酸辣白菜/桂花糖藕

热菜:水晶河虾仁/脆皮小乳鸭/黑椒牛仔粒/糟溜黑鱼片/热炆嫩腰花/三鲜鱼面筋/荠菜烩冬笋/半斋肴全蹄/葱油大鲳鱼/木耳全鸡汤

点心:八宝饭/萝卜丝酥饼

春节年菜套餐 318元

冷菜:水晶肴肉/上海熏鱼/半斋风鹅/金瓜海蜇丝/桂花糖藕/卤水门腔/平山素鸭/酸辣白菜

点心:八宝饭/千层油糕/萝卜丝酥饼/咸蛋黄烧麦

荐好吃

老半斋
福州路600号
63223668

东湖宾馆 年味价平档次高

今年除夕,如果你想在家里过年,有点贪吃,还不想亲自下厨,不妨订一套东湖宾馆的年夜饭套餐犒劳一下自己。作为国宾馆,东湖宾馆放下神秘,名厨烹饪的国宴级别菜肴被端上了普通市民的餐桌。农历虎年,让我们从一顿东湖宾馆的“国”字号年夜饭开始。

在广东等地,逢年过节必不可少盆菜的踪影,东湖宾馆推出的春礼盆菜,制作过程十分考究,精选辽参、花胶、鲍鱼等多种食材,分类进行煎、炸、煮、炖、卤、炒等精细预制,再由大厨层层码放,辅佐鲍汁,是非常高档的宴会菜肴,象征和气团圆的盆菜年味十足。此外东湖宾馆还推出了东湖尊礼年夜饭礼盒,六道冷菜、六道热菜、两道点心,冷菜有寓意好口彩的四喜烤麸,也有清爽利口的香莴笋海蜇,以及水晶鸭、乳鸽等菜肴。热菜里,有富含营养的金汤黄焖花胶鸡,花胶落肚宛如给全身做了一次SPA,还有老上海食客喜欢的茄汁干烧大虾,酸辣滋味,虾肉弹牙。肉香浓郁的酥香低温牛肋骨、鲍鱼东坡红烧肉、鸡汁雪菜煨冬笋、蟹粉灌汤黄鱼都是老食客的心头好,最后喝上一口金桂鸡头米甜汤,象征甜甜蜜蜜,咬上一口松糕,意味新的一年红红火火。

东湖宾馆有着深厚的人文历史底蕴,沧桑的底色充满着怀旧情调和精致氛围。如果有机会,一定要在东湖宾馆好好驻足一会儿,这里梧桐成排,仿佛置身欧洲街头。

东湖春礼盆菜 1688元

花胶瑶柱
8头糖心鲍鱼 深海辽参
鲍汁鹅掌 精选鱼饼
脆皮五花肉 大海虾
金油蚝干 花菇等

东湖尊礼年夜饭礼盒 1588元

冷碟:四喜烤麸/海派水晶鸭/香莴笋海蜇/茉莉花熏鱼/乳鸽/桂花糯米藕
热菜:金汤黄焖花胶鸡/茄汁干烧大虾/酥香低温牛肋骨/鲍鱼东坡红烧肉/鸡汁雪菜煨冬笋/蟹粉灌汤黄鱼
点心:金桂鸡头米/松糕

荐好吃

东湖宾馆
东湖路70号
东湖宾馆东湖厅前台
64153075

即日-1月30日
(需提前两天预约领取)

和记小菜 本帮年夜饭有腔调

在上海,经营本帮菜的餐厅有很多,但同和记小菜一样,有本土著名“铲刀帮”大厨的屈指可数,他们刀工精湛,火功特别扎实,烹饪的红烧肉、油爆虾、汤肉皮等菜肴受到老上海食客的喜爱。

今年年夜饭,和记小菜的大厨们推出了一组年夜饭套餐,在家就可以享受到上海本帮年味。热油炸制的石库门熏鱼,外脆里嫩,吸饱酱汁,咸鲜可口;海蜇头酸辣爽口脆爽弹牙,大火焖烧,浓油赤酱的红烧河鳗,凭借自身的绝佳条件,形成了自来芡的效果,油润透亮入口即化;挂炉烤鸭色泽红艳,皮脆肉嫩,鸭香浓郁,入口肥而不腻。虎年的年夜饭套餐还特意新增了一款特别适合一家团圆聚餐的酱烧鱼头配大油条,口感酥脆有韧劲的油条蘸上酱香浓郁滋味微辣的头汤,咬下一大口,简直陶醉!满满的一大桌本帮美味,会员价只需要1688元即可舒心过大年。

如果你喜欢烧菜,和记小菜今年还有年货组合供应,这次“年年有鱼”礼包,内含八样消费者喜欢的年货产品,其中深水水库的白水鱼,肉质鲜嫩、味道鲜美,是本次大礼包的一大卖点,价格更是物超所值,会员价仅需598元。

外带套餐年夜饭 会员价1688元

冷菜:石库门熏鱼/酸辣海蜇头/金针菇肚丝/糖醋小排骨/盐焗鸡/蔬菜沙拉

热菜:干捞粉丝焗小波龙/特色香芋煲/红烧独蒜河鳗/蚝油双菇/招牌满坛香/和记全家福/老北京烤鸭/重庆毛血旺/酱烧鱼头配油条

点心:细沙八宝饭/上海三丝春卷

年年有鱼 年味礼盒 会员价598元

湛江海鲈鱼/爆腌水库白水鱼/舟山大风鳗/爽脆红海蜇皮/爽脆海蜇头/经典盐焗鸡/本帮八宝饭/古法手打年糕

荐好吃

和记小菜(名品店)
七莘路338号
54957979

新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外,大好休闲时光,兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚,廓清风气,更多精彩,尽在新民夜上海!

视觉设计:蒯怡歆
本版编辑:李斌