

SUNYA
新雅粤菜馆
百年传承·匠心专注
1926

传统潮流共并肩 新雅月饼家味传



96周年

中秋好时节，月满，爱也满，饼甜，爱团圆。

时下，最热闹的话题当属月饼。这圆圆似月的时令食品，总能让人们的味蕾感受到家的味道，那熟悉的、幸福的滋味，是触动念家的心弦，是抚慰心灵的暖流，无论传统的经典味道还是潮流的创新口味；无论是广式还是苏式，甜的还是咸的，各人有各爱，若不想在缤纷精彩的月饼界挑花眼，倒是可以选择新雅月饼，九十六年的老字号、南京路步行街的“排队王”，关于月饼的种类，你想要的或许都有！

传统广式 经典之作

莲蓉、豆沙、椰蓉、五仁这四款月饼，当属广式月饼传统中的经典，也是新雅众多月饼中的四大顶流。

新雅细沙月饼精选皮薄，颗粒大，淀粉含量高的海门大红袍优质红豆，通过煮豆、去皮、甩水、出沙、铲沙等传统豆沙制作工艺，才能成为乌黑铮亮、质地油润、口味清甜的新雅豆沙，由于其特别细腻软滑，故也称之为新雅细沙。用此细沙制作的玫瑰细沙月饼，是新雅经典中的招牌。还有，瓜仁细沙月饼，蛋黄细沙月饼，以及传承创新的桂花猪油细沙月饼，陈皮细沙月饼，总之，只要你是豆沙月饼的爱好者，就一定有钟意的那款。新雅奶油椰蓉月饼是应该被瞩目

的一款经典。椰蓉好吃，但制作颇费工夫，需采用东南亚未经榨制的椰丝，添加炼乳文火热炒一小时，不能用铁锅炒，椰丝会发黑，所以新雅用其特制的紫铜炒锅来炒制，不仅色泽金黄，且能最大限度的保留椰蓉的清香味道及清甜口感，用它做出的椰蓉月饼，自带小清新的清爽甜美，咀嚼后淡淡的奶香，滋味丰富。由于爱吃的人众多，新雅还特别推出经典奶油椰蓉月礼盒，满足“椰蓉迷们”的需求。

新雅莲蓉月饼精选产自湖南的“寸三莲”，制成饼馅透着一股浓浓的莲子香。而在炒制时，加入纯花生油，打浆、磨莲子、铲蓉都得两遍以上，这



样出来的莲蓉，才有着“入口即化”的细腻。切开饼身，莲蓉透明如薄纱，馅料金黄似圆月，入口绵密又清甜。特别

是大师功夫月礼盒里的莲蓉双黄，“莲蛋”组合本就极为出色，再加一枚蛋黄，美味翻倍。

新雅的五仁月饼，是几代师傅代代相传的传统配方，用头路核桃仁、杏



仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁，另外还加入了浓香型白酒调香，酒香馥郁，吃起来口齿留香，回味无穷。新雅的五仁月饼一定要细细品尝，将天南地北的各种“仁”们藏于香糯金黄的饼中，一定是精彩绝伦的。

排队名物 现烤月饼

现在，只要路过南京路的新雅粤菜馆，便会为那迎面而来的酥香味停下脚步。一只小小鲜肉月饼，价格不贵，却鲜美多汁，味道十足。就算当下买回家，隔夜后再进行加热，酥皮仍然

是酥脆有层次。

要达到如此酥感，不仅需要5:1:2面粉水精比配方，还要再加上两次开酥的过程，以及恰到好处烘烤，才能带来酥得掉渣的口感。而鲜美多汁的馅料，则需要4:6的肥瘦肉比例，并经过几番摔打锤敲，才能获得。

正因为新雅的鲜肉月饼，真材实料，制作考究，所以每年刚一入秋，便会引来人们争相购买。除了鲜肉月饼，新雅还针对上海人喜欢的腌笃鲜，独创了腌笃鲜月饼，2016年亮相以来，就成了美食达人们的“心头好”，为了做出更完美的味道和品相，新雅每年都在不断的升级，保证食客们每次吃都有惊艳。

在现烤月饼阵容中，除了热销的藤椒鱼月饼外，还出现了很多新口味，比如鹅肝鲜肉月饼、滇式云腿月饼、碳烤红薯月饼、芥香金枪鱼月饼等等。将时令特色融合，不断创新突破，用意想不到的食材搭配，抓住不同顾客的味蕾，新雅月饼让人一吃便会爱上。

购买咨询电话

- ☎ 新雅粤菜馆南京东路719号
021-63517788/63224393
- ☎ 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
- ☎ 社区团购需求联系：甘经理 15202147775

手机
微信
同号

活动一

- ◆ 8月15日-10月31日
消费每满300元赠100元杏花楼集团旗下35家餐厅就餐抵用券
- ◆ 8月15日-9月30日
消费每满500元再赠100元新雅餐饮食品券

活动二

- ◆ 8月18日-8月20日
消费每满300元赠300元新雅餐饮食品券
活动规则详见店内海报



#新雅粤菜馆# #新雅食品旗舰店#

#新雅茶室酒楼·丰盛里店#

南京东路719号 021-63517788 茂名北路281弄16号丰盛里301、302单元 021-62222290