

· 美食搜索 ·

永和大王冬日呈上蒸汤

汤，对于传统国人而言是最滋补的料理。临近新年，适逢时下白领族一年中最繁忙的时刻，这个时候面临天天加班的你，想喝汤不必自己费神去煲炖了。永和大王在今年冬季推出三款“广式现蒸靓汤”，蒸汤不仅保持了食材原味，也保证了食物的营养。

海底椰龙骨汤优选天然海底椰、新鲜猪龙骨、桂圆干、蚝干、枸杞、杏仁、陈皮等食材蒸制，适合在干燥的冬季饮用；菌菇银耳鸡汤优选鸡肉、香菇、茶树菇、天然银耳、杏仁、陈皮等蒸制，润肺生津、益气安神；党参龙骨汤特选新鲜猪龙骨、天然党参、红枣、陈皮、枸杞、杏仁等食材蒸制，具养胃生津、养心安神之功效。

为了蒸出令消费者更满意的营养汤品，永和大王坚持使用原盅蒸法，为的是不轻易改变食物本性，蒸汤不仅保持了食材原味，也保证了食物的营养，原盅蒸汤的保温时间不会超过3小时，这些都是为了防止加热时间过长造成营养流失。

除了推出三款冬日靓汤，永和大王还推出了“新年台历”活动。任意消费加3元即可获得一本含一年优惠券的台历。

商报记者 吴颖

上海老饭店热销半成品年夜饭



针对年夜饭预订一位难求的状况，上海老饭店从上周开始推出“年夜饭半成品外卖礼盒”销售，每份1380元，团购还有一定优惠。“恋家一族”在家也可以吃到美味菜肴。

外卖礼盒不仅有传统的本帮菜，美味的海派创新菜肴也是一大亮点。半成品年夜饭精选8种冷碟、8道热菜和两款点心。礼盒中调料包、制作说明预备齐全，自己动手、品味酒店菜肴，过个热闹年。其中的“八宝蒸全鸭”，软烂而不走形的全鸭内深藏鸡丁、猪肚丁、竹笋丁、香菇丁等八宝，吃起来香、鲜，回味无穷；地道的海派名菜代表“红油焗明虾”色泽红亮，鲜香味浓，咸鲜适口，甜咸得当，绝对的正宗江南口味。还有由中国烹饪大师辛国祥亲自烹制的“上海八宝饭”，各种米散发出的香甜味和口感的软、糯，看上去就很有食欲。

另外，在外卖产品的系列中还新增了海鲜大礼包，定价为580元/份，其中包括了野生竹节虾、舟山深海黄鱼以及有机鲳鱼等美味的海产品。

商报记者 张笑嫣

中国全聚德集团
CHINA QUANJIU GROUP

京点食品 真心品质

京点食品是包括全聚德、仿膳、丰泽园
三大京味著名品牌的，集京味、宫廷和鲁菜名小吃
为一体的经典食品，口味独特、品种齐全，
是馈赠亲朋的理想之选。

全聚德和平门店 010-63023062
全聚德前门店 010-67011379
全聚德王府井店 010-6253310
全聚德奥体店 010-54801686

全聚德三元桥店 010-84492759
全聚德西单店 010-68239011
全聚德双井店 010-58613006
全聚德通州店 010-81579888

全聚德双榆树店 010-62199990
全聚德鸿坤店 010-63289868
全聚德望京店 010-64736466
全聚德马家堡店 010-67527686

仿膳饭庄 010-64011889
丰泽园饭店 010-63032828
丰泽园学院路店 010-82838568
四川饭店新街口店 010-83225559

元旦恰逢传统腊八节 新年“腊八粥”飘香京城

中国人素有喝腊八粥祭祖祈福、积德行善的传统，就连吃剩下的腊八粥也有“年年有余”的美好寓意。2012年元旦恰逢农历腊八节，因此人们注定要在腊八粥的香味中迎接新年。



记者近日从全聚德、华天集团、翔达集团了解到，许多餐饮老字号都将在元旦当天供应腊八粥，有的甚至开展免费送粥活动。此外，五花八门的就餐赠礼活动、琳琅满目的年货礼盒等，都将为消费者享用节日大餐增添欢乐与吉祥。

2012年1月1日 9:30—

10:30，全聚德和平门店将在一楼大厅举办“温暖人间——全聚德1864碗送粥”活动，所有光顾和平门店的市民均可免费品尝一碗，该店还为当天到店用餐的客人每人赠送一碗腊八粥。

腊八节当天，三元桥店也将为所有用餐的客人赠送腊八粥一碗。鸿坤店

以“爱心”为主题的2012年首次公益活动，同样选择了在元旦当日送粥给残疾儿童，将爱心奉献给这个最需要关爱的群体。

华天集团旗下的老字号餐饮企业护国寺小吃以及小吃名店合义斋等，都将全天供应腊八粥。

除了丰富的节日大餐，不少老字号的特色礼

盒也将在元旦登场，将年货礼品大战提前打响。据翔达集团相关负责人介绍，目前，美味斋售价238元的节日礼盒已经到位，晋阳饭庄的礼品盒、南来顺饭庄小吃礼盒等也已赶在元旦前推出，并受到了顾客的欢迎。

记者在全聚德和平门店门前看到，离元旦还有几天，一年一度的“年货大棚”已经早早开始安营扎寨。王府井店的一层大厅也精心布置起了年货展台。据悉，全聚德集团生产的各种真空烤鸭、特色面点、鸭蛋等特色礼盒等，将在各店设置的年货大棚或专柜、展台集中展示。宾家用餐完毕后，还可以顺便为亲朋好友挑选老字号富有特色的节日礼品。

商报记者 徐慧

食尚 —

节日聚餐 饮酒也有健康指数

元旦临近，2012年的春节将接踵而至，亲朋欢聚，必然是宴席丰盛，更少不了美酒相伴。在节日如此密集的假期里，怎样才能过一个既不让酒精伤害身体，又快乐健康的节日呢？

饮而有度不贪杯

我国自古以来便有“酒为百药之长”的说法，古代著名药物学家李时珍曾指出，“少饮则和气行血”。现代研究发现，适量饮酒有益于心血管系统，轻中度饮酒者较不饮

酒者和重度饮酒者，其冠心病的危险性更低。可见，适量饮酒对人体的健康确实有益。

对于饮酒量，中国保健协会携手劲牌有限公司出版的《健康饮食指南》建议：“成年男性一天饮用酒的酒精量应不超过25克，成年女性一天饮用酒的酒精量应不超过15克。”记得国内保健酒行业的领军品牌——劲酒，就在其广告语“劲酒虽好，可不要贪杯”中融入了“适量饮酒、不贪杯、少喝一点”的健康

饮酒理念。“少喝一点”，提倡的不仅是健康饮酒的态度，同时也折射出劲牌公司以消费者健康为己任的社会企业责任感。

精选好酒配好菜

近年来，以劲酒为代表的国内保健酒以其补益健身、抗疲劳、增强人体免疫力等多种保健功效，为越来越多关注健康、养生的人士所推崇，在消费者中有着良好的口碑。不少消费者表示，在饮用劲酒后有全身均匀发热，精力

充沛，不易疲劳，提高睡眠质量等效果，但是专家认为，饮用保健酒也需适量。以35度的为例，每天饮用量应控制在50—150ml为宜，如果过量饮用则会相应加重身体代谢负担。此外，专家特别建议饮酒时还需选择合适的下酒菜，尤以鲜鱼、瘦肉、豆类等高蛋白食物为最佳。

健康专家特别提醒广大消费者，亲朋相聚，选择健康的酒，更要用健康的方式饮酒。

商报记者 张笑嫣

股票代码：002186

北京全聚德仿膳食品有限责任公司
www.qjdfssp.com www.qjdfood.com

咨询电话：010-87679772 010-87679773
010-51220955 010-51220956