

每一口都是小满足！

「 温风拂穗小得盈满，炎夏未至是日清和。
万物始茂，蓄势生长，天气不冷不燥，一切恰逢其时。小满佳肴，每一口都是小满足。」

● 薏仁梅汁脆黄鱼

小满吃鱼，圆满又年年有余。甄选肉质鲜嫩的深海黄鱼，改刀后裹上面粉炸至金黄。当季饱满的杨梅加糖熬出浓稠的汁，顺着纹路流淌进酥脆的鱼肉中，最后点缀上薏仁，色泽诱人，层次丰富，以酸甜可口描绘出夏日的轮廓。



● 冰镇抹茶白玉苦瓜布丁

白玉苦瓜和精制抹茶的“冰镇CP”，鲜爽可口，清凉解暑。味甘甜脆的白玉苦瓜自带仙气，注入灵魂的抹茶底则为点睛之笔，两相结合锁住最佳口感。浓郁抹茶香和清新白玉苦瓜之间的灵魂碰撞，加持布丁的丰富口感，在初夏时光，每一口都是生活中的小确幸。



● 杏仁脆片小堂菜

夏季伊始，小满已至，尝一口夏日的鲜甜。在青虾胶中加入上海青和马蹄，裹上脆浆糊，撒上杏仁片，炸至外脆里软，便是这道杏仁脆片小堂菜了。这一口清脆弹嫩，满足了蠢蠢欲动的味蕾。



● 瓜汁青麦煎鳕鱼

小满时节是青麦仁谷粒饱满之际，麦仁口感爆浆有嚼劲。用调制的南瓜牛奶汁打底，增加味蕾的醇厚感，再配上两面煎黄的新鲜鳕鱼，使得成品菜肴色感分明，食材搭配得当，口感浓香肥美唇齿留香。



● 苏式三白酿枇杷

俗话说：小满枇杷半坡黄。又到了小满的季节，太湖三白鱼肥虾美，与枇杷的组合，在创新手法中包含着复古风情，明快的枇杷色让手指不由自主。



● 凉瓜鲍鱼

苦瓜别名“凉瓜”，又名“锦荔枝”，能消暑解热。鲍鱼，味道鲜美，被誉为“海洋软黄金”。“凉瓜鲍鱼”采用低温慢煮手法，最大程度地保留鲍鱼的营养和鲜美，再配以苦瓜汁调味，口感适中，不掩鲍鱼原有鲜美。蔬粒的加入，让整道菜看起来愈加精美，彰显滋味。



● 翠珠金汤鮰鱼肚

胶质满满的翠珠金汤鮰鱼肚，用金汤与鱼肚两种不同的鲜味撞击出灵感和火花，完整保留鱼肚的韧劲与嫩滑。金汤用秘制鸡汤底，高汤吊鲜，每一口都鲜浓不腻。



江小晚诚意推荐！



「小晚优选」商城
详见
扫描二维码



云南草莓番茄

鲜嫩多汁 果肉饱满
酸甜可口 营养丰富
小晚价：3斤装 **55.8元**



红豆芡实糕

浓郁清甜 甄选食材 科学配比
小晚价：**29.9元**



老金磨方阿胶糕礼盒

阿胶含量≥10% 传统工艺制作
小晚价：**79元**



戴春林紫玉膏

稳定肌肤 深度补水 敏感肌可用
小晚价：**58元**



云南绿心蚕豆

高原绿蚕豆 口口酥香
小晚价：**17.8元**



内蒙古鲜奶冰淇淋

丝滑醇厚 奶香浓郁
小晚价：组合装 **99元起**



贵州惠水醋泡姜

选用当地小黄姜 补阳驱寒 调理脾胃
小晚价：2瓶装 **68元**



日式有机味噌酱

有机大豆发酵而成 无麦麸无酒精
小晚价：**38元**