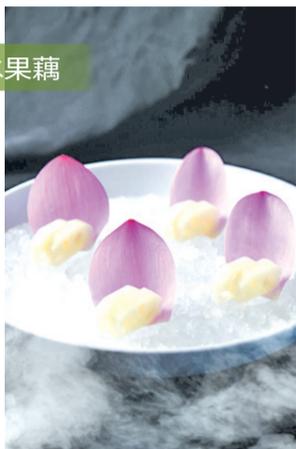


忽而立秋

盛夏的余温还未褪去，凉爽的秋风已在路上。天地趋于收敛，万物渐次成熟，一年的忙碌，等待最后的丰收。一转眼，已立秋。

冰镇马踏湖水果藕

清凉的湖水，孕育出无与伦比的马踏湖水果藕，它拥有细腻的口感和独特的甜味。冰镇后的水果藕，更是清甜可口，爽脆宜人。这不仅仅是一道美食，更是一种心灵的享受。



蜜柚糯香秋栗

板栗，有“干果之王”的美称，营养价值很高。新鲜的板栗用糖水煮熟后，色泽光亮，口感软糯香甜，红心蜜柚垫底，鸡头米点缀，一道秋天的美食就此呈现。



砂锅生焗宜兴桥崖百合

8月百合正当时，精选我国三大食用百合之一宜兴名优特产“宜兴桥崖百合”，以砂锅生焗的做法，细腻绵糯，散发天然清香，寻味立秋时令食材与厨艺的灵魂结合。



董氏葱烧海参

“海参无味之物，沙多气腥，最难讨好”。中国烹饪大师王义均先生所做“葱烧海参”堪称绝品。大董先生得其真传，并融汇自身治参之妙法，终成“董氏烧海参”，其“葱香浓郁，入味透彻，口味醇厚香美”，为治参之至味。当吴侬软语融合了意境菜的帝王气，别有一番滋味在舌尖。



风味酱汁秋茄



民谚有：立夏栽茄子，立秋吃茄子。在这个季节吃些茄子能降“火气”，除秋燥。

十年惠泉东坡肉



金华二头乌肉质糯厚，冰糖调色手法老道，十年惠泉酒香浓味柔，一切都刚刚好。汁红酱香油润不腻，一勺“肉咸水”配拌米饭，美味定格，妥妥的“小辰光”味道

一品浮萍炖鲜莲



新鲜的鱼肉剁成肉泥做成莲蓬的形状，用鸡汤加入莲子炖煮。汤底清白，带着鸡汤的鲜，慢煮的鱼肉也非常嫩，而莲子又能尝出夏日独有的清香与甘甜。一盅汤，鲜得层次分明。

江小晚诚意推荐!



「小晚优选」商城
详见
扫描二维码



兰州面合子

当季新货 手工挑选 软糯易煮
小晚价: **25元**



即食纳豆

日本工艺 营养健康 50克/盒
小晚价: 3盒装 **21.9元**



红薯干

软糯香甜 三蒸三晒
小晚价: **12.8元**



潮汕枇杷糕

优选枇杷熬制 清新滋润
小晚价: **19.9元**



湖南纸片豆皮

匠心手作 色泽金黄 薄如纸片
小晚价: 3包装 **29.8元**



金银花茶

色泽鲜润 颗颗完整 入口甘醇
小晚价: **29.9元**



陕西大荔冬枣

新鲜采摘 圆润饱满 皮薄肉脆 鲜嫩甘甜
小晚价: 2斤装 **54.8元起**



babycare婴儿牙膏

低氟防蛀防龋 多种口味
小晚价: **35元起**

源自德国
防蛀护齿