

浅秋赏美味

未觉一夏尽,时序已新秋。炎夏的万物炽热终将归于平静,细呷处暑佳肴,感受浅秋静美,淡雅清欢。

藕韵鲜虾

处暑,即为“出暑”,是炎热离开的意思。气温逐渐下降,暑气渐消。这时候吃一些莲藕做的菜可以清热生津。



荷香话梅酱秋鸭

处暑吃鸭的习俗由来已久,古人认为农历七月中旬的鸭子最为肥美,食之可补充营养。选用优质鸭子,搭配话梅,以荷叶盛之,整个秋季都宜食用。话梅的酸甜口感与烤鸭的酥脆相结合,使得这道菜肴独具特色。



金耳花胶辽参炖老鸭

秋天的气息越来越浓,一鸭润三秋,将素有“植物燕窝”的金耳、软糯Q弹的花胶、胶原蛋白满满的辽参与初秋肥美的老鸭一起炖煮,历经4小时,鲜美浓香的高汤,用料豪横,每一口都是精华。



鸡头米苕苳雪花牛

新鲜鸡头米,三分清甜带着七分软糯,盈润、弹嫩,兼有湖泊水乡的鲜灵与淡淡的植物浆香,与肉质鲜嫩的5A雪花牛结合,加入芹粒、松仁,口感层层叠加,鲜香四溢,入秋的第一口鲜大抵就是这样吧。



XO 酱干捞松叶蟹

当松叶蟹的鲜甜碰上滑嫩的翅针,再加入口感独特的瑶柱,这便是一场海洋的盛宴。再添上XO酱的香浓与北极贝的细腻……那独特的香、甜、嫩、滑,如诗如歌,如梦如幻。



瓜盅菱肉姜母鸭

冬吃萝卜夏吃姜。姜母鸭是一道夏季美味,鲜嫩的鸭肉与老姜的碰撞,吃出不一样的味道,鸭肉性温,老姜驱寒,在湿热的季节来一口鸭肉老姜,驱寒散热,全身舒畅。



江南水仙小炒皇

初秋,江浙一带很多水生植物上市,比如新鲜鸡头米、红菱、莲藕、莲子等,选来清炒,鲜嫩爽脆清甜,现在吃它再适当不过了。



江小晚诚意推荐!



「小晚优选」商城
详见
扫描二维码



佳友福田翠冠梨

一口脆甜到心里 每箱梨都有身份证 可回溯原产地
小晚价:12只拎盒装 **68元**



隆回龙牙百合

片长肉厚 洁白如玉 煲汤粉糯 润肺缓咳
小晚价:**43.8元**



青皮无花果

清新爽口 软糯香甜 皮薄肉厚 现摘现发
小晚价:3斤装 **71.5元**



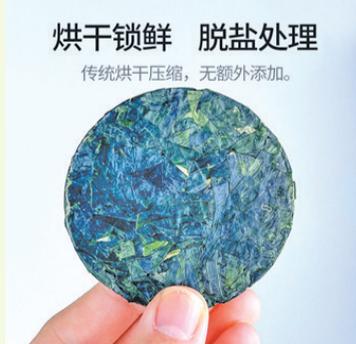
冷吃千层肚

即拌即食 免煮免切
香辣爽口 500g/罐
小晚价:**39.9元**



柠檬山楂荷叶茶

精选原材料 口感醇厚 色泽明亮
小晚价:3盒装 **39.9元**



压缩海带丝

高泡发 易清洗 干净无沙 鲜脆爽口
小晚价:**19.9元**



福建淡干虾皮

个头大 干度好 238g/袋
小晚价:**38.9元**



KK树书包

轻负担 大容量
小晚价:**68元起**