

寒意至，温补时

大雪至，人间至此雪盛时。民间有云“冬天进补，开春打虎”。冬令进补能提高人体的免疫，宜温补助阳，养阴益精。



羊汤是用新鲜的羊肉和羊骨精心熬制而成，汤白如雪，肉嫩如棉。因为加入了人参，让人在享受美食的同时，感受到健康滋补的魅力。喝上一口，鲜美的味道在口中弥漫开来，让人回味无穷。新鲜的时蔬在羊汤中煮熟，吸收了汤汁的精华，变得更加美味可口。在寒冷的冬天里，喝上一碗滋补羊汤配时蔬，既能补充营养，又能让身体充满热量和活力，是一种非常不错的选择。

滋补羊汤配时蔬



海参，是一种珍贵的海洋食品，肉质细嫩，滋味鲜美，被誉为“海中人参”，它富含蛋白质、多种氨基酸、矿物质、微量元素等营养成分。经过传统手艺制作的山芋粉，口感细滑、久煮不烂、嚼劲十足。将海参与山芋粉一起烹饪，海参的鲜美与山芋粉的细腻滑嫩完美融合，豆瓣酱的香气与藤椒的微麻味交织，带来一场舌尖上的美食盛宴。

海参麻婆山芋粉



选用新鲜大连八头鲍鱼，清洗干净后十字花刀，涂上青椒酱，连壳放在粗盐上焗熟后淋上白兰地增香。鲜嫩爽脆多汁，椒麻鲜香浓郁。

盐焗青椒酱鲍鱼



历经四季更迭，以波龙之鲜奏响冬季味蕾盛宴。汲取川式惹味灵感，糊辣咸鲜，回味甜酸，波龙霸道的鲜美与橙皮馥郁芬芳就在菜品的起承转合里铺陈开来，余音袅袅。

荔味橙皮琥珀珠



大雪，用金汤花胶珍宝蟹造一季暖冬。花胶金汤浓稠顺滑，鲜香温暖，珍宝蟹的肉质细腻而紧实，浓郁蟹香，让人陶醉其中。绝妙捞锅，这些非凡的食材为味蕾注入兴奋剂，让冬季滋养变得纯粹，满身的寒气消融殆尽。这一锅的鲜香蔓延至每个角落，暖冬食光变得惬意而温暖。

金汤花胶珍宝蟹



大雪渐寒，岁暮清欢，一碗热气腾腾的全家福暖心暖胃，以海参、火腿、鸽蛋、冬笋等八种食材加入高汤慢煨，补充身体元气，增加御寒能力，给你一个温暖的冬天。

八仙吉烩



砂锅五件子



姑苏入冬暖房第一餐，用老鸭、老鸡、鸽蛋、猪肚、蹄膀这5种原料经过厨师几个小时的熬制，直到所有食材炖煮软烂了，汤色奶白，举重若轻，其味鲜美无比。

江小晚诚意推荐！



「小晚优选」商城
详见
扫描二维码



八年陈皮白茶

新会陈皮 福鼎老白茶 买1送1
小晚价: **169元**



手工刀削藕粉

新鲜莲藕制作 更营养更健康
小晚价: 250g **69元**



晶华达濠鱼丸

正宗潮汕手工鱼丸 现做现发
小晚价: **69元**



即食三色豆

鹰嘴豆+白芸豆+红腰豆
低脂高蛋白
小晚价: 10袋装 **28.9元**



云南冰糖小甜肠

肥瘦均匀 油润不油腻
小晚价: 100g **12.9元**



江油肥肠

真材实料 不含防腐剂 香辣爽口
小晚价: 600g **59.9元**



混合果蔬脆

20种果蔬混合 不添加色素 250g × 3包
小晚价: **39.9元**



大理高原贡菜

味甘鲜美 爽口清脆
涮火锅炒肉凉拌皆可
小晚价: **36.8元**