

蒸腾暑气爱爽味

小暑来临，锡城正式步入了暑气蒸腾的时节。此时风如热浪，蝉鸣阵阵，天气愈发炎热，而生冷的饮品则会对脾胃造成负担。时令佳肴可以陪你度过一个健康、清爽的夏日。

糟香金钱鸡肉卷

鸡胸肉质紧实鲜嫩味美，将其烟熏后改刀成薄片，搭配油润咸鲜的火腿，再佐以香甜的蜂巢蜜和新鲜的莲子，轻轻咬上一口，浓郁的香气瞬间在舌尖层层绽放，弥久留香。



脆藕手撕红油鳝

笔杆黄鳝，因其体型细如笔杆得名。它肉质口感紧实，用干煸的手法与烧烤滋味相结合，手撕取肉食之，是一道提壶下酒菜。白莲藕则是传统脆制手法，蜜汁包裹，甜味当头。



冬瓜黄鱼派

三伏驱炎宁悸热，疗效神奇价值高！小暑入伏，冬瓜消暑，加上丰富的鱼肉蛋白，不失一道夏日美味！



蜜汁桂花藕

用红糖、桂花、红枣煮出汤汁，浸入糯米莲藕慢火煨煮至绵软，起锅晾凉切片，淋上桂花蜜，一口清甜沁人心。



樱花虾烧苹果丝瓜

此时“水中樱花”正鲜，不仅名为“樱花”，而且绯红剔透、质若珠玉，绚如樱花初绽，鲜灵地诠释了何为秀色可餐。它就是味道鲜美的樱花虾。苹果丝瓜味道鲜甜，形如苹果、口感丝滑，和鲜活清甜的樱花虾一起爆炒，呈现出时节的鲜香与灵气。



荷香鱼肚黄焖鳝

民间素有“小暑黄鳝赛人参”之说。小暑前后是黄鳝最为肥美的时节。荷香鱼肚黄焖鳝，将鲜鳊鱼肚和野生黄鳝焖烧至味，高蛋白鳊鱼和胶质丰富的鱼肚，相应成趣，黄鳝肥嫩、鱼肚醇厚。红亮的鳊鱼兜在鲜荷叶中，滋补消暑，也清丽养眼。



青花椒低温慢泡嫩乳鸽

28天的乳鸽，用四川汉源的鲜青花椒等9种香料腌制2小时，洗净焯水再过冷水，最后放入煮开的卤水里，低温慢泡20分钟。鸽子肉滑嫩咸鲜，皮Q滑不肥，带着微微麻，激活夏季沉睡的味蕾。



江小晚诚意推荐!



「小晚优选」商城
详见
扫描二维码



斯纳格纯牛奶

原装进口 低脂/全脂可选
200ml × 18盒/箱
小晚价：**59元起**



瑞士蓬冰山雪融巧克力

醇厚香甜 正品保证
小晚价：**39.9元**



七白爆浆杏仁丸

口感丰富 外酥里脆
小晚价：2盒装 **39.5元**



糖心蜜薯

新鲜香甜 产地直发
小晚价：3斤装 **12.9元**



特级初榨橄榄油

橄榄油王国原装 酸度小于0.3%
小晚价：**69元**



安格斯牛肉馅饼

真材实料 美味健康 360g × 3袋
小晚价：**69.9元**



午餐肉罐头

丹麦原装进口 口味清淡 340g/罐
小晚价：4罐装 **116元**



海龟爸爸婴儿防晒乳

源于自然马齿苋精华 抵御重肤光损伤
“养肤升级”
特添马齿苋精萃，缓解晒时干燥、泛红，安心呵护脆弱肌。
物理防晒 温水可卸 SPF20PA+
小晚价：**27元**