

晚秋“煮意”

白日幽晦，归鸿南飞，草木零落，众物蛰伏。我们将步入晚秋天气，从凉爽转向寒凉。幸福温暖“煮意”，恰逢其时。

金桂药泥伴蟹香

入秋第一口大闸蟹肉质鲜美，熟制后浸泡在秘制的酱料中，花雕酒香浓郁，酱卤鲜味十足，搭配金桂熬制的桂花蜜与山药泥，口感细腻，金桂香甜。



满城尽带黄金甲

鲈鱼洗净开背去大骨，但保留鳞片，后放入葱蒜等进行腌制。待腌制后裹上薄薄一层生粉，放入油锅中炸至金黄，鲈鱼表皮在这个过程中收缩，达到外酥里嫩的口感。搭配杏酱，唇齿留香。



宫爆虾球

创意性地将虾仁与坚果结合，虾肉的蛋白质香气与果仁的丰富油脂带来口感的变化，味道则酸甜带有微辣，鲜美开胃，老少皆宜。



火焰花雕蟹

西风响，蟹脚痒，正是吃蟹好时节。挑选鲜活肥美的蟹，先蒸后醉，秘制汤汁勾蟹入醉，只只醇香爆黄，焰火香气的加入促使鲜味交织，一口上头。



砂锅香茅双椒焗和牛



砂锅焗出来的美味是难以言喻的香，在微凉的深秋中满足众多食客的幻想。细腻肥嫩的牛肉在香茅的铺垫下慢慢散发出特殊的香气，在黄椒酱与烧椒酱的融合下，味蕾都被激活了。

蟹黄汤包



秋季正是食蟹的“金九银十”，作为重头戏的蟹黄汤包自然不可或缺。胖嘟嘟的汤包上来的时候爆满的内馅轻轻颤动，先开窗，后吸汤，汤汁十分鲜甜，还能吃到满满的蟹肉，整个过程十分美妙！

青蟹家烧淮山粉



在这个“鲜味”横行餐桌的季节，眼下最出名的珍馐之一便是青蟹。膏比金沙的蟹黄，脂似白玉的凝脂，令人垂涎欲滴。青蟹的鲜嫩和淮山粉的清甜相互融合，味入舌尖，回味无穷。

江小晚诚意推荐！



「小晚优选」商城
详见
扫描二维码



莱阳慈梨膏

古法熬制 纯净配方
滴滴精华 128克/支
小晚价：2支装 **44.9元**



俄罗斯椴树蜂蜜

来自深山的好蜂蜜 滴滴纯粹 香浓甜蜜
小晚价：**89元**



泡椒脆笋干

原生竹笋 脆嫩爽口 酸辣绵柔
小晚价：**19.9元起**



陕西火晶柿子

橙黄透亮 鲜嫩细滑 清甜多汁
小晚价：2-2.5斤装 **24.9元**



核桃糕

口感软糯 真材实料 不添加蔗糖
小晚价：5包装 **19.9元**



云南小黄姜粉

精选山地小黄姜 超细干姜粉 200g/罐
小晚价：**49.9元**



云南红皮小土豆

粉糯香甜 富含花青素 现挖现发
小晚价：5斤装 **21.5元**



流汁大宽粉

土豆粉条 爽滑有嚼劲
小晚价：**29.9元**