

芋贵人

真正的台北芋圆专家

真正的台北芋圆专家

世茂广场店周日甜蜜启航

地址:芝罘区解放路156号世茂广场一楼

专刊记者 庄粟

风靡台湾的甜品品牌芋贵人世茂广场店将于周日甜蜜启航。芋贵人位于台北天母(位于台湾台北士林区,属于台北的高档社区。周边有天母公园、阳明山国家公园等),名为“天母芋圆之家”。

记者有幸提前品尝到了美味专业的正宗台北芋圆甜品,现在把这美味推荐给各位食客。



嫩仙草冬瓜茶



大芋丸2号(热)



芋丸3号(冰)

**追求品质
纯手工打造好芋圆**

对芋圆品质的执着追求,对时尚味道的精准把握,对同行业的风向引领,让美味家喻户晓的芋贵人一亮相上海滩就立即成为广大媒体争相报道的对象。

特色一:手工打造好芋圆

芋贵人将原料搅匀、机械化切割,“用心”揉芋团,注重原料合成比例等工序,目的是为了保证芋丸的Q弹和细腻柔滑的口感。

特色二:最放心的芋圆

重视卫生安全的芋贵人有独特的卫生评测标准和严控品质的品质评测标准;保证水质,用先进的净水设备净水后完全可直饮;奶源供应商要求没有任何质量前科;要求所有食品供应商提供最新最全的检测报告。

特色三:来这里遇见好心情

芋贵人不单甜品缤纷多选,搭配恰好,口感出众,更努力打造小资清新的环境,让客人吃到芋贵人,甜在嘴里更甜到心里。

潮流时尚,树立年轻好榜样

“在烟台有很多芋圆甜品的品牌,芋贵人只想专心做好自己,把正宗的台北芋圆提供给芋圆爱好者。”芋贵人世茂广场店负责人付先生说道。

芋贵人世茂广场店采用现代时尚的设计风格,轻松快捷的就餐形式配合科学合理的柜台售卖方式,充满时尚年轻、快乐、休闲的意境,人均消费8—18元,是情侣逛街约会、朋友聚会、外出简餐补给、体验式消费的首选场所。

专业服务已成为芋贵人的新特色:以负责的态度引领所有合作伙伴;以“正面、积极、活力”口号训练员工;以打造活力十足的快乐环境让员工充满干劲;以专业与亲切态度让顾客体验最优质服务。

20年传承,成就今日经典

1994年,一对幸福恩爱的夫妻传承外婆手工古法制作芋圆的手艺,手推一台发财车立足天母街头,因广受来往客人热捧,为满足客户需求在台湾天母地区成立“天母芋圆之家”门店。多位社会名仕张菲和费玉清两兄弟、蓝心湄、罗志祥、蒋友柏、陈美凤、阿雅等闻名而至,马英九夫人周美青更是店中常客,并题名留墨。

2010年,上海大迈餐饮管理有限公司把这传统的台湾甜品带到上海,并叫它“芋贵人”。招牌大芋头系列、正宗芋丸系列、原味芒果系列、超级刨冰系列、招牌烧仙草系列、红豆汤系列、饮品系列等均原汁原味地传承了台湾天母芋圆之家的经典。

三年,芋贵人以特有的品质和自信的品牌力量在大陆地区迅速发展到150多家分店,扎根上海迅速延伸至江、浙、沪长江三角洲以及其他大部分全国一线城市。在未来两年,芋贵人将不断完善自我,继续发力,目标全国总店数将达到300家,要让全国各地都能品尝到源自台湾的甜品——芋贵人。



招牌寒天1号(冰)



芋泥6号(冰)



大芋丸1号(冰)



芋泥花生牛奶冰



白玉圆红豆汤



紫米花生牛奶冰

养生正当时,吃出健康

专刊记者 李相澎

入秋后,天气渐渐转凉。昼夜温差较大,因此秋天成为发病较多的时节。秋季该如何养生,本期推荐几样养生菜。



原料:花菜、西红柿

制作过程:

- 1、花菜洗净,手掰成小朵;
- 2、锅中加水烧开,下花菜烫2分钟,捞出控净;
- 3、锅中热油,用蒜末爆锅,下西红柿翻炒,待西红柿软烂后加入花菜,大火炒2分钟,出锅前加盐、味精调味。

功效:

花菜含维生素较多,有健脑壮骨,补脾和胃之功效,西红柿有生津止渴,清热解暑,降低血压之功效。

温馨提示:

喜欢脆嫩的,花菜烫的时间可缩短,喜欢汤汁的,炒西红柿时可适量加水。



原料:面粉、肉馅

制作过程:

- 1、将肉馅放入盆中,加入葱姜末、料酒、盐、胡椒粉、淀粉搅拌均匀;
- 2、将面粉倒入盆中,边倒水边搅拌,直至面团光滑,盖上保鲜膜醒面15分钟;
- 3、将面团分成小剂子,擀成饺子皮,包入馅料,捏成饺子形状,煮熟即可。



原料:四季豆、蒜末、盐、生抽

制作过程:

- 1、四季豆洗净,去筋,切段;
- 2、锅中热油,下蒜末爆香,加入四季豆翻炒,加入盐、生抽调味,炒熟即可。

推荐地点:
东方海洋大酒店
关键词:秋季养生



孙维春

现任东方海洋大酒店行政总厨

2005年获得国家高级烹饪技师资格,2007年荣获中国烹饪协会颁发的全国厨师长资格证书。从事烹饪24年,擅长鲁菜、谭家菜的制作,精通粤菜、上海本帮菜。近几年致力于对新派鲁菜的研究和发扬,在历届全国省市烹饪比赛中多次获得金牌殊荣。对面食也有研究,在制作水饺方面更有很深的造诣,曾创造了20秒一下擀九个饺子皮,打破了当时在文化宫广场举办的民间民俗活动中包饺子的纪录。