

快乐出发

吃

十一之前的朋友圈总是格外热闹,大家都在邀约引伴地商量着去哪刷脸。但为什么偏要赶这个热闹呢,既然决定过不一样的人生,那就淡定的按照既定的生活精致优雅的美下去。小编在这里推荐一家刚刚落户永城的知名手感烘焙坊,这个黄金周一起去那里遇见法式情怀吧。



有福利

庆祝新店开业,十月一日开业当天庆典蛋糕免费品尝。当天现金消费送代金券,全场面包7.8折,生日蛋糕7折优惠。当天,前20位到店在10月1日生日的顾客,购买任何一款蛋糕享受6折优惠,其他产品享受7折优惠。

地址 九铃西路1112 1号(招行隔壁)
电话 83993929(市府网380508)

这个十一,遇见香缇丽舍

遇见情怀

这家店的名字叫香缇丽舍,一听其名就让人联想起了枫丹白露之国的种种浪漫与精致。用手去呵护每一块蛋糕的温度与浓香,法式手感烘焙工坊,是香缇丽舍蛋糕的主打卖点。遇见法式情怀、手感蛋糕的细腻。当你能从烘焙出的蛋糕中体会这些的时候,那么,这是一种绝对可称完美的体验。不仅关于美食,更关于生活。所以,香缇丽舍烘焙的定位,则是中高端,懂得并乐于去享受生活的人群。

那就让我们静静地坐下,感受淡香的面粉、热情的可可、温甜的奶油,以及各式的香料、抹茶、巧克力、果酱,放松心情,轻雕慢琢。



遇见工艺

香缇丽舍的情怀,是法国百年精湛的烘焙工艺作为基础的。

起司蛋糕看起来像丝绸般的动人,拿在手里就像要碎掉,但又有一股粘合力让它不会碎,当放入口中入口极化,不需要用力咬。魔鬼的帽子口感丝滑,像冰淇淋一样入口即化,抹茶蜂蜜凹蛋糕以浓浓的香味征服了每个人。皇家千层起司蛋糕让你感受皇家气派,旋风起司棒是小朋友的最爱,各种起司蛋糕自己会化入食道慢慢地滑下去,简直就是口中的美妙艺术,口中的舞蹈。

香缇丽舍蛋糕那么多,不过最得小编心意的是芒果芝士酸奶蛋糕,它量不是很大,一个人或两个人的分量,有香甜的新鲜芒果,这对于芒果忠粉来说,没有比这更有吸引力了,再搭配上芝士和酸奶,味道可以说是此美食只应天上有,人间哪得几回尝。但是偏偏香缇丽舍就有这样的人间美味存在,能制作出如此精致又美味的蛋糕甜点,那研发制作师傅该是功夫如何到家了哦。

不仅如此,香缇丽舍面包的种类十分多样,有肉松面包、葱花面包、椰丝红豆面包、朗姆葡萄面包、肉松卷、玉米热狗面包、原味甜甜圈、菠萝包、香蕉排包、奶酥包。除此之外,还有香甜酥脆的饼干,有卡夫趣多多饼干、原味曲奇饼干、抹茶红豆饼干、蔓越莓饼干,还有奶茶等。看得小编直说:日吃蛋糕三百块,管他肚子不肚子了。



遇见原味

精选原料,精心烘焙面包、蛋糕、西点,力求让每位顾客真正地体验到高品质的原味享受。

香缇丽舍蛋糕九成以上的原料都是进口原料,新西兰的奶源及奶酪,法国的法芙娜巧克力、总统牌淡奶油,意大利的芝士卡朋乳酪,瑞士英雄牌栗子蓉,美国榛子碎、杏仁碎等等。凡是蛋糕原料中的顶级品,都是香缇丽舍选购的对象。并且,全部蛋糕使用乳脂奶油,绝对不使用人造的植脂奶油,乳脂奶油是从牛乳中提炼出的精华,像乳酪一样富有营养。

另外,香缇丽舍还根据现代都市人群的生活习惯特征,以及人体每日所必需的营养元素、热量和能量进行设计和研发,确保每位食客享受既营养又美味的起司蛋糕。



扫一扫得福利

壹 周食谱

国庆月饼DIY 甜到心坎里

【食材】好时巧克力酱100克、低筋面粉120克、花生油38克、红豆沙560克、可可粉5克。

【步骤】

1. 将花生油倒入巧克力酱中,搅拌均匀。
2. 筛入低粉和可可粉,翻拌均匀,即做成巧克力月饼皮。
3. 将月饼皮分成每个15g的剂子,搓圆备用。
4. 红豆沙分成35g一份,搓圆备用。
5. 取出一个月饼皮剂子,将其压扁,在饼皮中间放上馅料。翻过来,将皮收一下,让它紧贴着馅料。
6. 用大拇指按住馅料,另一手虎口往上推饼皮,使它紧贴着馅料并慢慢地往上爬。
7. 最后收口,并将其滚圆。
8. 将月饼面团搓成圆柱形,放入月饼模中,稍微压即可。
9. 所有月饼都按照这个方法压好。(压月饼之前可以开始预热烤箱,上下火200)。
10. 将全部印好的月饼连带烤盘送入预热好的烤箱,上下火180,中层,烘烤15分钟。

小贴士:

1. 50g月饼模具皮和馅的比例是3:7,馅料可以换成自己喜欢的。
2. 烤完的月饼回油后食用口感更好。

百姓人家的海鲜盛宴 吃不了兜着走

老话说借钱吃海货,不算不会过。正琢磨着这两天,借点钱去吃个海货。还没想好怎么和小伙伴邀约,同为吃货的小伙伴就把在百姓人家吃海鲜大咖的照片po出来,掐指一算,现在人均100多,不吃都对不起自己的胃,独乐乐不如众乐乐,约么?

百姓人家位于下园朱老农贸市场,店面位置虽不处于繁华地区,但是永城吃货们依旧门清,毕竟农贸市场一带是夜猫子的觅食胜地。海鲜海鲜,吃的就是个新鲜劲儿,店里海产品都是宁波运来的,大都摆在明面的水箱里,吃着看着也放心。

百姓人家的虾、蟹家族蔚为壮观,波士顿的深海大龙虾、琵琶虾、红花蟹、梭子蟹、面包蟹、膏蟹应有尽有,硕大的帝皇蟹更是具王者风范。另外一边碎冰上整齐地铺着鲳鱼、虾潺、蚌仔、大闸蟹、扇贝,价格和克数也写得清清楚楚。这家没有菜单的,需要自己上点菜区域现点。老板表示,如果人多,点个海鲜大咖也能压住场面,且麻辣、蒜蓉、清蒸三选二。

顺着水族馆往下走,容小编先忽略一会中间的本地土菜,先捞个青蟹替大家尝尝。一只四两多的青蟹个顶个的肥厚鲜美,用清蒸的手法保持着海鲜的原汁原味。

老板还一再强调,别光看海鲜啊,我家永康土菜也是很地道的。小编往土菜区看了一下,红烧肉、白切鸡、土鸡煲、角干麦饼、猪油渣、猪蹄、绿茶紫薯饼等等,简直目瞪口呆。还没缓过神,老板又强调,这里的土菜你想怎么搭配都可以。小编想想也是,猛吃了这么多海鲜,各种味道混合在嘴里,如果这时候夹一块绿茶紫薯饼入口,那感觉应该飘飘欲仙。

有福利

为了迎接国庆节,百姓人家海鲜全场8.8折(酒水除外),活动期间到店消费200元送20元代金券,消费满200元以上送50元代金券,到店消费满98元即送豆腐鱼或小黄鱼一份。以上活动可同时参与。



扫一扫得福利



【活动时间】9月29日至10月10日
【地址】下园朱农贸市场5-11号
【电话】18757666066 15067582919