

中秋，赏月，吃月饼。你可知道，其实在泰国也非常流行过中秋吃月饼呢。今年你将有口福了——泰国菜餐厅泰煌今年首次推出泰国榴莲双黄月饼，进口泰国馅料，并采用泰式的配方与做法，非常纯正。如此口味独特又包装精致的月饼礼盒竟然只售188元，而且仅有5000盒哦，还不快来火速“抢货”？



“啖啖榴莲，口口香浓”

# 泰煌首推 泰国榴莲双黄月饼

是一般餐厅所能给予？

今年中秋，泰煌首次尝试做月饼，自然是铆足了劲不能让广大粉丝失望。泰国菜餐厅要推出特色月饼，当然是泰国风味更加合情合理。在泰国，榴莲是最负盛名的“水果之王”，泰国人特别喜爱榴莲，常常被它的特异香味所吸引，泰国流行“典纱笼，买榴莲，榴莲红，衣箱空”以及“当了老婆吃榴莲”谚语，说明泰国人喜爱榴莲的程度。所以，泰国的月饼多以榴莲做馅，这在我们国内是极为少见的。

若是能在泰煌宴请宾客，或是在泰煌被宴请，都是一种从内心散发出来的极致荣幸。白领们难免有小资情调，偶尔去“破费”一把，喂喂肚里的馋虫，真是余味绕舌，爽到恨不得淋漓尽致地向好友描述自己在泰煌如何吃得满足、吃得尽兴！泰煌的消费自是不低，但其中所获得的幸福感，又岂

“藏”了两个咸蛋黄在圆圆的小“身段”里呢，就想给你中秋奉上一个惊喜！

## 吃泰煌月饼，顺便了解泰国的中秋文化

其实，泰国人过中秋跟我们国人很相似哦。泰煌茅总介绍，泰国是一个华裔颇多的国家，尤其在首都曼谷，超过一半的人都有华人血统，在泰国的华裔多为潮汕、客家和广西人。也因为如此，泰国华人华侨过中秋节保留了许多潮汕人的传统。

比如，潮汕人在中秋节之夜要“拜月娘”，合家给嫦娥烧香祈福，并且要祭祖先、上供品，以保佑子孙福寿安康，这些泰国的华人也基本沿袭。此外，由于泰国和潮汕同处炎热的地区，因此在饮食习惯上多有相似，都喜欢吃甜月饼，而不倾向咸口味。

# 65元品味3G粤鸿和



**团团吃：**宗旨是让广大“吃货”聚在一起品美食，不仅在费用上十分实惠划算，还能结识志同道合、热爱生活、热爱美食的朋友。每一期“团团吃”，我们都将优选特色店家，与店家协商为大家争取最低折扣，并在版面上公布时间、地点、菜单和所需费用。

**快报记者 彭凌梅**

说起粤鸿和，几乎是无人不知，无人不晓，这是一家坚持以“倡导精致饮食文化，追求持续成功的商业经营，做一个有责任的企业公民”为宗旨的餐饮企业，以“德饮和食”的形象立于行业之中。“团团吃”群里的网友已经多次向群主呼吁：“我们去吃粤鸿和吧！”这次，终于如大家所愿啦！

**“团团吃”去处：粤鸿和上食工坊**

**地址：**南京新街口沈举人巷7号金轮华尔兹2楼

**时间：**9月12日中午11:30

**“团团吃”价格：**人均65元

本席总价999元，其中，商家特为“团团吃”团友赠送了不少菜品，因此参加本次“团团吃”粤鸿和上食工坊之旅人均只需65元哦！

**店家介绍：**粤鸿和上食工坊号称3G版的粤鸿和，上食工坊将古老的“药食同源，五行养生”东方饮食哲学与现代营养健康理论以及美学艺术设计结合为一体，讲



究保留食材的“本色、原味、真香”，恪守“不加味精鸡精、不添加人工色素”的烹饪方式，并配备国家注册的营养搭配师，奉行真正的健康饮食之道，开业以来即刻成为新街口附近白领饕餮的首选。

**“团团吃”菜单：**

**冷菜：**蒜茸拌茄子，凉拌木瓜丝，陈醋花生，西湖桂花藕，香辣小黄鱼，新意夫妻肺片，炭烤脆皮肉，卤水掌翼

**热菜：**天下第一鸽(3只)，黑椒蒜片鹅肝粒，韭菜花爆炒河虾，青菜蘑菇炒腐竹，韭菜煮猪红，杏花菇爆牛仔骨，清煨萝卜干贝珠，石锅凤肉老豆腐，瑶柱海味粉丝煲，海鲜酸菜煮鲈鱼，生炒广东菜心远

**点心：**泰国榴莲酥，金箔虾饺皇(10个)，奉送水果拼盘一份

**报名方式：**1、拨打本刊电话025-84783633,84783635。

2、加入“团团吃”QQ群，群号为118756101，在群内与管理员对话报名。

**泰煌料理**

**Thai Spices**

**中秋好礼 泰国风情**

值此中秋佳节来临之际，泰煌料理携“**泰式榴莲双黄月**饼，恭祝大家中秋快乐！合家幸福、美满！

**开始热卖中！**

**泰煌1912店**  
长江后街2号（1912商业街区B7幢）  
预订电话：025-84452928

**泰煌德基店**  
新街口德基广场301  
预订电话：025-84712608、84712618

**泰煌河西万达店**  
水西门大街301号（万达金街301号）  
(江东门纪念馆正对面)  
预订电话：025-87716077、87716033

**敬请注意：图片仅供参考，以实际出品为准**