

食话实说

寻找中秋美食·书香世家篇

正宗书香胥城鲜肉月饼 外卖8月26日香溢出炉



典姑苏鲜肉月饼古方的基础上,用独家秘制工艺、完全用手工精制而成,成品以皮薄馅大、汁鲜味美、外观饱满、质量上乘而著称于世。书香鲜肉月饼饼皮厚薄均匀,外形完整丰满、有光泽,轻咬一口,酥松可口,沉浸在饼皮的舒服里,甚至忘了再去品尝馅料。然而,鲜肉馅料更是亮点,馅大汁多,轻咬一口,满口都是鲜香。在月饼质量问题肆虐的时代,书香鲜肉月饼绝对让食客放心,因为馅料不加任何味精类调味品,全部取自天然,原汁原味原生态。当然,为了把美味月饼带给更多食客,书香推出特别优惠活动,买十赠一,优质而实惠的美味让人激动。怪不得书香鲜肉月饼名列“全国月饼十佳优质放心品牌”,在电视台市民评比中占第一位,它的美味可以征服每个人!

苏式百果 传世经典

苏式月饼作为我国的传统食品,皮层酥松,色泽美观,口感酥酥,备受人们的喜爱。而苏式百果在月饼中流传也比较久远,选用丰富食材,加工精良,月饼中的传世之作得以形成。苏式

月饼以制作精致著称,月饼内馅多采用植物性原料种子,如核桃仁、杏仁、芝麻仁、瓜子、山楂、莲蓉、红小豆、枣泥等,多样元素搭配在一起,为食客带来丰富的美味之旅;这些原料营养价值极高,许多都是高品质的保健品食材。苏式百果皮酥馅香,所散发的美味将在人们味蕾久久萦绕……

金翡翠 饼中王冠

金翡翠,闻其名让人不觉富贵华丽。书香金翡翠以白莲蓉做底,马来西亚班兰香叶为香料,辅以螺旋藻。为满足市场需要,书香还特意推出酥皮清香的“凤梨果馅”、甜而不腻的“脂红桃山”、细腻软糯的“金丝枣蓉”月饼等。同时,书香还为顾客精心准备了四款礼盒——全家福、秋月情、金玉缘,款款精致,彰显了独特的人文情怀,适合不同消费层次宾客的需求。



书香佳肴 苏帮菜之最

虾子鲞鱼



虾子鲞鱼,是苏州饮食发展的精华,书香传承苏帮菜,地道讲究精致而保健,虾子鲞鱼在书香得到了“顶级礼遇”。书香的虾子鲞鱼地道精美,选用优质原料,体会着又香又咸,还有若隐若现的鲜甜,开胃清爽,留下的美味令人陶醉。

奥灶面



苏州美味多多,奥灶面更是一绝,历史悠久,可追溯到乾隆下江南。奥灶面不仅选料讲究,味美鲜醇,独特之处在于:面烫,捞面时不在温水中过水,而在沸水中过水;汤烫,配制好的面汤放在铁锅里,用余火焖煮,保持其温度,“奥灶面”即便是在数九寒天,食之也能冒汗。

露从今夜白,月是故乡明。

《月夜忆舍弟》——杜甫



中秋佳节,亲友团聚,互赠心意,观赏圆月,品尝月饼……构成了一幅美丽的中秋团圆图景。在中秋佳节来临之际,为了回馈顾客,各大酒店争相推出自己的招牌月饼,为人们的中秋夜增添几许情趣。书香世家酒店在团圆节也为顾客奉上了经典美味的月饼。书香,一直秉承文化主题,中秋月饼在融入传统节日氛围的同时,令人馋涎的美味在口感上更是征服顾客。且看书香精致醇香的美味月饼。

书香鲜肉月饼 独家秘制

品尝书香月饼千万不能错过鲜肉月饼,这是被食客们公认的美味。月饼爱好者王小姐告诉记者,“鲜肉月饼绝对赞,馅料鲜美、不肥不腻,恰到好处。”肉月饼,香酥爽口,选用新鲜五花肉,肥瘦适宜,配以各种调味品,美味不可挡。书香鲜肉月饼在秉承经

邂逅江南 浸润书香
 一庭灯火闹珊珊 泊一夜秦淮客船
 一叶江南 挥不去柔锦浣雅 道不盡風物清嘉
 书香 是你夢裏江南的家



南京书香世家会所酒店位于新街口CBD区,新华大厦内,提供客房、餐饮、大型宴会和婚宴等服务项目,书香客房精致唯美,商务智能;书香餐饮主打经典苏帮菜和精品淮扬菜;大型宴会厅可容纳200—300人会议、宴会或婚宴。还有古典雍容的逸品轩茶室,适合商务洽谈或静思小酌。

欢迎加盟书香连锁酒店,特聘总台接待、餐厅服务员、收银员、面点师、工程维修工等若干,有相关工作经验者优先录用。
 详情咨询:
 霍女士 18061712656

苏州一块饼 品牌胥城月

全国月饼十佳优质放心品牌
 全国绿色健康放心食品
 团购热线: 025-57955179
 现烤肉月饼
 8月26日 新鲜出炉
 管家桥65号(花之都旁)
 2011年8月31日之前买十赠一



地址:南京市鼓楼区中山路55号(管家桥65号)新华大厦 邮编:210006
 电话:025-86810888 传真:025-86819022
 苏州书香门第酒店投资管理有限公司
 网址:www.sooool.com
 免费订座电话:400-888-7388