

今夏城市流行“色”(二)



★修身系连衣裙

高腰线的设计配合修身的板型,是拉长身体线条的绝佳之选,将你的女性情怀完美演绎,轻松打造自信摩登气质。



★英伦系列两用包

夏季是时尚流行的最佳季节,彰显时尚高贵的古缇箱包、小巧玲珑的米奇书包都深受年轻一代的喜爱。



★古罗马风凉鞋

今年最流行的凉鞋流苏被裁剪成裙子一般,一层又一层,是否让你深深体会到层层叠叠的美感?这就是提拉米苏的内涵,注重层次感,凝重甜美的气氛;那一颗颗像夜灯一样璀璨的柳丁,是提拉米苏最合衬的点缀!



钻石的真假辨别

1. 铅笔鉴定法:将钻石用水湿润后,用铅笔在上面刻划一下,真钻石不会留下铅笔划过的痕迹,水晶、玻璃、电气石等透明的假钻石则会留下痕迹。
2. 钢笔鉴定法:将一只钢笔沾上墨水后在钻石上画线条,真钻石在放大镜下的线条由一个个小圆点组成。
3. 刻划鉴定法:钻石的硬度都很强,用刀片等难以在上面留下刻痕。此外,用钻石在玻璃上轻轻划一下,会留下一条较明显的白痕。假钻石则皆无此类现象。
4. 滴水鉴定法:将钻石的上部小平面擦拭干净,用牙签的末端沾一滴在它上面,真钻石上的水滴会呈现中等程度的小圆水滴形状。假钻石上的水滴真会很快散开。
5. 光性鉴定法:真钻石具有单折光性,有光芒四射、耀眼生辉的特征,放在手上则看不到手纹。水晶等冒充的假钻石,其色散差、折光率底,透过水晶等看见手纹。(大鑫珠宝供稿)

编辑:黄体海 组版:赵燕梅 图文:宋秋梅 王莉娜 团购及维权热线:0530-6330008

茂业百货升级改造 红韵东方1周年

日前位于菏泽中华路黄金地段的茂业百货惠和超市升级改造限量大酬宾于7月1日引爆,将在7月14日活动结束。东方红店1周年店庆推出红色商品风暴于7月1日开始,将在7月10日结束。

据负责人郑经理介绍,本次活动商品促销有:各品类推出限量商品;特价商品长廊;玉兰油、美宝莲全场8.2折;欧莱雅、欧珀莱全场

8.5折;各楼层推出特价一口价商品;逢周末推出每日一物;各楼层推出特卖花车;在活动期间凡购物600元的顾客免费获得茂业小熊一只;在活动期间凡购物1000元的顾客免费获得茂业大熊一只;在活动期间凡购物1500元的顾客免费获得茂业熊家庭装(两只大熊和一只小熊);当日电脑小票均可累计送礼,单张小票最多限送

两份礼,已兑礼的小票不可重复使用,礼品每日限量赠送,礼品总台领取;7月1日至14日来店消费的顾客免费办理会员卡,消费金额不限;持茂业会员卡方能享受活动折扣;服务台热播茂业企业之歌,茂业员工之歌,场内电子屏幕播放茂业国际企业宣传片卖场气氛宣传促销实时广播。

(景梅)



消费提示

随着夏季的到来,食品安全又成为拷问经营者和消费者的一大课题。

1、注意购买包装完好的食品,认真查看标识和包装,不要贪便宜,购买包装粗糙破损、感官异常或快到失效期的商品。

2、夏天是啤酒瓶发生爆炸的高发期,消费者在选购时,尽量不要购买酒瓶表面有擦伤、磨损或超过2年使用期限的啤酒,并且一定不要购买非“B”瓶的啤酒。同时,拿取啤酒时应避免激烈的摇晃和碰撞,特别是不要让儿童独自购买、拎提或接触啤酒。另外,啤酒最好在4~15摄氏度的避光

处保存。开启啤酒时,不要离眼睛等要害部位太近,应正确使用开瓶器。

3、选购雪糕、冰淇淋等冷饮及瓶装饮料,要注意查看质量安全标示是否齐全,有无厂址、厂名、联系方式等,标示不全的不要购买。瓶装饮料,尤其是乳饮料,一次性食用不完的,要及时按说明书放入冰箱冷藏,以防变质,或在第二次再开启时,因气体膨胀造成瓶盖、瓶体爆炸,给自己带来伤害。

4、在购买婴幼儿食品时,监护人最好先尝试一

下,确认其有无变质,以防小孩因鉴别能力差而误食变质食品。食用前,应先检查一下有无浑浊、沉淀、杂质及膨胀、变形等不正常现象。

5、购买果蔬时,要注意农贸市场或超市内有关农药残留检测的公示。在食用前尽可能浸泡一段时间,之后再清洗食用。在购买生肉时,则要注意识别有无检验检疫部门的检疫图章。

6、在外就餐时,应查看餐馆是否持有有效的“食品卫生许可证”、“工商营业执照”等合法证照,应谨慎选购街头的凉拌菜、卤菜和无包装的熟食等食品。

杨湖芝麻香 开讲大西北

6月28日至31日,第五届西北地区白酒、葡萄酒行业经验交流会在古城西安召开。本次会议由陕西省酿酒工业协会主办,中国酿酒工业协会白酒分会副秘书长宋书玉出席此会并做学术报告,来自陕西、新疆、宁夏、甘肃、青海等5省酿酒行业工业协会主要领导和酿酒骨干企业的主要负责人与90多名国家级、省级评酒委员参加了会议。

作为本次行业经验交流会的特邀代表,山东杨湖酒业有限公司总经理李宪德,在会上发表了题为《芝麻香

型白酒技术工艺探讨》的演讲。李宪德介绍说,芝麻香型白酒是新中国成立后的两大创新香型之一,是由酱香型白酒派生出来的,借鉴了清香型白酒和浓香型白酒的生产工艺,并将酱香型白酒生产工艺进一步升华、提炼,通过科技创新发展而自成一家,以芝麻香为主体,兼有浓、清、酱三种香型之所长,是中国白酒酿造技术难度最大、酿造条件要求最高、对环境要求最严格的一个香型,被誉为白酒中的贵族香型。

山东杨湖酒业有限公司芝麻香型白酒在技术层面有了很

大突破,现已基本成熟并趋于稳定。其一,坚守传统,秉持古法,纯粮固态发酵,不添加任何香气、香味物质及食用酒精;其二,传统与科技相结合实现技术创新。近几年来,杨湖酒业与省内多家院校、科研院所联合研制各种菌种,并从贵州茅台香醅中分离出几株嗜热芽孢杆菌,自主培养了芝麻香专用曲,产品芳香馥郁,优雅细腻,醇厚丰满,空杯留香,具有芝麻香典型风格,成就了杨湖酒在山东白酒界乃至长江以北地区的卓越品质与高雅品位。

李宪德说:“杨湖酒业永远只做原生态纯粮白酒,所谓原生态,就是在生产的过程中不添加任何一滴化学香精香料。这话说起来容易,做起来难哪。我之所以对每一位接触杨湖的人,无论是同行、消费者还是媒体说出这样的话也是为了时刻保持警醒。我们以茅台为榜样,脚踏实地,耐得住寂寞,矢志不渝的坚守自己的品质。”

李宪德的激情演讲,进一步扩大了杨湖芝麻香在我国西北地区的影响力。杨湖酒业坚守老传统,只做纯粮酒的做法以及对芝麻香白酒

的潜心研究与孜孜追求,引起了参会白酒专家学者的强烈反响和热切关注,纷纷要

求到杨湖酒业进行实地考察和学习交流。

(通讯员 潘凯鸣)

