

“她”消费火热“美丽经济”

商家推出各种促销活动迎接妇女节

本报3月6日讯(记者 韩志伟) “三八”妇女节临近,各大商场超市纷纷推出各种折扣、“满返”等活动,紧盯这一女性消费时机,希望以此吸引女性顾客,提升消费热度。

记者走访了银座、中百等几家大型商场发现主打的装饰颜色都是以清新的绿色为主,让人看了心旷神怡。记者了解到,银座特别推出了第1季“召唤春颜”活动,在一楼商

场内,记者看到不少品牌化妆品推出了满300返70元购物券的活动,而黄金饰品每克也有30元的优惠。除去这些化妆品和首饰,春季新品女装、鞋品也都有不同程度的“满返”活动。同时女性顾客还可以将老公陪自己逛街的照片传至“滨州银座”微信公众平台,可以挑选“最有爱老公”并获得礼品。

而中百商场在3月8日晚

上特意组织了为女顾客献花活动,并组织美丽课堂现场展示化妆技巧和服饰搭配及配饰搭配。而中百相关负责人也表示组织这些活动最主要的就是希望通过这种形式唤起对女性的关注。

记者同时在商场内看到不少女性顾客,对于打出促销招牌的服饰都会驻足挑选,“女性的节日,我当然要好好的出来看看了,现在也正好是春

季新品上市,借着这个机会可以买到便宜的衣服。”一位挑选衣服的女士说道。而一位陪女朋友逛街的男士告诉记者,要把妇女节当成半个情人节来过,好好给女朋友挑件礼物。

有业内人士表示,现在女性的消费力越来越强,在一定程度上甚至“决定”了男性的消费选择,所以做好对女性的服务至关重要。

吃货团简介



自从“吃货团”招兵买马以来,市民纷纷报名加入。在我们的QQ群里,大家一起分享滨州的美食,同时也有商家的倾力加盟。目前以不同形式加入吃货团的成员已超过600人,当然我们的队伍还需要您的加盟。

无论您是制作美食的行家,还是品尝美食的食家,亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系,也可以寻到回味无穷的民间小吃。我们致力于为您打造滨州最全新的美食平台,大家可以在这里分享美食、享受生活、分享快乐。“吃货团”期待您的加入。

吃货团QQ群:324754190
 团长电话:13589746230, 1762165931

宠爱有家简介



中国有十三亿人口,而且自古就有着圈养宠物的传统,据保守估计,我国目前至少有1亿只宠物,宠物经济的市场潜力至少可达150亿元人民币。随着人民生活水平的日益提高,在滨州,宠物也逐渐成为人们越来越密切的伴侣。无论是狗、猫、鸟,还是鱼或龟,这些往日看家护院、供人娱乐的小动物,开始成为家庭中的重要成员。

宠爱有“家”给滨州爱宠一族提供一个交流的平台。在这里,您可以分享爱宠的趣事,养宠的心得;可以晒晒爱宠的靓照;也可以向专家询问爱宠的病症。宠爱有“家”专栏设有以下几个栏目:宠物秀、宠物急诊室、选宠指南、宠物征婚等。

爱宠人士,您还在等什么,快快加入我们的队伍吧。
 宠爱有“家”QQ群185827258

每周一菜



蒜泥白肉

工艺: 炒
难度: 中高水平
人数: 2人
口味: 酸甜味
准备时间: 15分钟
烹饪时间: <30分钟

烹饪技巧:

- 1.五花肉入锅前用清水浸泡,可以帮助血水析出,使肉味更纯;
- 2.煮的过程中,如果有血沫,一定要撇干净;
- 3.肉块的大小会直接影响应烹煮的时间,煮到用筷子可以轻松插穿五花肉时即可;
- 4.做蒜泥白肉,切片的时候,切得越薄越好;
- 5.蒜泥白肉的蘸料大多都不会放醋,不过,我个人觉得,在原调料的基础上再加一小勺香醋,也很好吃。

主料:五花肉300克。
辅料:黄瓜半根。
调料:食盐1克,葱3段,姜5片,蒜6瓣,料酒1汤匙,生抽2汤匙,香油少许,油泼辣子1汤匙,辣椒油1汤匙,白糖1克。

蒜泥白肉的做法:

- 1.五花肉提前放入清水中浸泡半小时,泡出血水后捞出冲洗干净备用。
- 2.烧锅清水,水快开时加入大葱、姜片、料酒以及五花肉。
- 3.以中小火煮20分钟左右,再关火焖15分钟,捞出浸入冰水里,彻底凉透后捞出。
- 4.把晾凉的肉切薄片。
- 5.黄瓜洗净沥水切细丝。
- 6.把切好的五花薄片卷上黄瓜丝,摆盘。
- 7.蒜压蓉装进小碗里。
- 8.在蒜蓉中加一勺煮肉的汤汁,再加生抽、盐、白糖、辣椒油、油泼辣子和香油拌匀,淋在做好的白肉卷上,或直接蘸食都好。

3月22日香港巨星黄日华亲临滨州金意陶瓷砖

凭此页到金意陶店面可免费兑换门票一张及精美礼品一份

KITO 金意陶·瓷砖

影视巨星黄日华见面会

门票兑换券

兑换时间:3月2日-3月21日

兑换地点:黄五渤十二银座家居金意陶思想馆



2014年金意陶瓷砖全国明星巡回瓷善会
 中国·滨州

咨询热线: 0543-5027636