

# 集贴花送刀具 家家悦活动进行时



印花派送时间:2014年4月9日-2014年8月12日

产品换购时间:2014年4月9日-2014年8月26日

## 换购方式:

40

40枚印花或20枚印花+15元免费换领多用剪(零售价99元)  
**功能介绍:**舒适的抓握感,在剪蔬菜、肉类或任何小食配料时,轻松方便。把手亦经特别功能设计,可当作胡桃钳使用,一剪多用。

50

50枚印花或25枚印花+25元免费换领削皮刀(零售价149元)  
**功能介绍:**具有直而长的刀锋,适合于切小蔬菜及水果,亦可用于去蔬菜及水果皮。

60

60枚印花或30枚印花+35元免费换领磨刀器(零售价199元)  
**功能介绍:**磨刀器备有防滑橡胶垫脚,能够更稳定地摆放在厨房工作台上,运用这个磨刀器,能够时常打磨保持刀具锋利,方便又省力。

70

70枚印花或35枚印花+45元免费换领厨师刀(零售价249元)  
**功能介绍:**厨师刀是全能厨刀,可用于切、剔所有的烹饪材料,适合烹调爱好者。

80

80枚印花或40枚印花+45元免费换领多用刀(零售价279元)  
**功能介绍:**多用刀轻巧实用,特别适合女性使用,刀锋上的独特凹槽可确保食物切片不会沾粘刀身。

90

90枚印花或45枚印花+55元免费换领中片刀(零售价299元)  
**功能介绍:**中片刀特别适合传统的中式料理,适合斩、切、剔肉类、鱼肉和蔬菜,切丁、切片也得得心应手。

100

100枚印花或50枚印花+65元免费换领竹刀架(零售价349元)  
**功能介绍:**厨刀可安全和方便地植入这个造型简约的竹刀架上,保护刀身免受损。

专刊记者 李相澎

贴印花即有机会免费换领德国Arzberg高品质刀具,或许许多市民心存疑惑。但这正是家家悦超市从4月份持续到8月份的集印花换领活动。

如果说这是一场活动,倒不如说这是一次创新。微信的普及,带来了思路上的创新,各大商家线上的点赞活动更是层出不穷。家家悦结合自身情况,开拓思路,将线上的点赞活动延伸到线下的集印花活动。

据活动负责人介绍:“这是家家悦今年最

重点的顾客忠诚度奖赏活动,为筹备本次活动,特别花费四个月的时间到欧洲做市场调研、品牌洽谈,谈定与德国知名刀具品牌Arzberg的合作。以最优质的产品回馈多年来忠诚支持家家悦的消费者”。

据悉,本次活动长达4个月时间,参与本次活动的家家悦门店是以家家悦西部区域及烟台地区各大卖场、超市为主。本次活动同时也得到17家厂商的鼎力支持,活动期间市民除了基本消费可以累计印花外,在店内及卖场海报等宣传品上清晰标注指定品牌的商品,都可以获得额外赠送印花。



## 树上蔬菜香椿宴

美食推荐

香椿被称为“树上蔬菜”,是香椿树的嫩芽。每年春季谷雨前后,香椿发的嫩芽可做成各种菜肴。它不仅营养丰富,且具有较高的药用价值。

香椿叶厚芽嫩,绿叶红边,犹如玛瑙、翡翠,香味浓郁,营养之丰富远高于其他蔬菜,为宴宾之名贵佳肴。

想想香椿炒蛋、香椿饺子这些美味,就直叫人忍不住流口水。我们来看看香椿美食的各种做法吧!

### 香椿炒鸡蛋



原料:

嫩香椿头150克,鸡蛋6个,盐、料酒、植物油各适量。

制作:

- 1.将香椿头洗净,用开水烫一下,再捞出放入冷水变凉,捞出过凉切末。
- 2.将鸡蛋磕入碗内,加入香椿、盐、料酒,搅成蛋糊。
- 3.炒锅注油烧至七成热,将鸡蛋糊倒入锅内,翻炒至鸡蛋嫩熟,淋上少许熟油,装盘即可。

- 1.将两个鸡蛋加入面粉中;
- 2.余烫好的香椿切碎;
- 3.加入鸡蛋的面粉里加水调成面糊;
- 4.放入碎香椿和少许盐、食用油调匀;
- 5.锅烧热后放少许油润锅,倒入面糊摊成饼状;
- 6.两面煎熟后即可出锅。

烹饪小窍门

- 1、加少许油在面糊里搅拌让面饼不沾锅。
- 2、香椿中含有亚硝酸盐,香椿老叶中含量更高,食用不当会中毒,试验证明,香椿用沸水焯烫1分钟,可去除2/3以上亚硝酸盐,还不影响色泽。为减少亚硝酸盐摄入要选择质地嫩而新鲜的香椿芽,而且一定要用开水焯烫后再烹饪。

### 香椿鸡蛋饼



### 凉拌香椿

- 1.将香椿用开水余烫;
- 2.捞出后用清水洗净,拌上生抽和辣椒油即可食用。



### 香椿扇贝水煎饺



- 1、香椿入沸水焯一下,然后切碎备用;
- 2、和面,然后醒面;
- 3、扇贝洗干净后切碎备用;
- 4、再把鸡蛋炒熟,用铲子铲碎;
- 5、再加入扇贝、香椿;
- 6、放入适量的食盐、白糖、鸡精拌匀即可;
- 7、面醒好后,弄成小剂子擀成饺子皮,开始包饺子;
- 8、包好后,电饼铛预热后放入少量的玉米油;
- 9、油热后放入包好的饺子,让饺子的底面煎一会;
- 10、最后放入少量的水,盖上盖子,等水烧干后盛出即可。