

东方神参月底强势登陆烟台

海参“喝着吃”将成新时尚

专刊记者 赵玲玲

海参被称为百补之王、八珍之首，效果比较好，又没有副作用，适合任何人群食用，滋补效果非常明显，但很多人却不会吃！这么贵的好东西，不会吃，简直就是糟蹋钱。本月底，烟台掀起“喝着吃的海参”新时尚潮，将引导和改变广大消费者的海参传统吃法。这“喝着吃的海参”是什么？究竟有什么神奇之处？为什么能引发广大消费者积极购买呢？近日，记者提前到山东圣洲海洋生物科技股份有限公司进行探究，“喝着吃的海参——东方神参”正是该公司在全国主推的产品。

吃海参，活性成分是关键！

海参最常见的吃法是吃干海参，这种海参在生产过程中要经过浸泡、晾晒、盐渍，大量维生素、活性物质在加工过程中被破坏，剩下的干海参相当于被煮过的药渣。据了解海

参里边核心的有效成分叫活性多糖，活性是保健作用的核心。传统加工方法，往往会使它的活性物质转化，不再具有活性。

另外，孝子省吃俭用给老人买了海参，老人却不会吃。干

海参食用前要经过多次泡发、蒸煮、烹饪等多道工序，每次都需要两三天的时间，期间还得多次换水，非常复杂。老年人往往嫌麻烦，不会操作，干海参放在那不吃，真是花了冤枉钱。

海参喝着吃，吸收好！

高档补品海参如果用传统的食用方法，浪费多，那应该怎么样吃呢？

现在，海参要喝着吃。什么是喝着吃的海参呢？将活性充足的鲜海参，模仿人体的消化吸收过程，对难消化吸收大分子链进行分解，变成吸收率在99%以上的液体海参。在这个过程中，还有去除污染物以及杀菌的环节。

通过专业处理，能保留绝大多数海参起效的活性物质，如此才能真正有效！液体海参让人更容易吸收，即使老年人食用，也不会刺激到肠胃。海参喝着吃，营养全、吸收好，还非常方便。家人起床来一支、睡前来一支，让养生变得简单易行。

给朋友、家里人买营养品的时候可不能花冤枉钱，



东方神参烟台旗舰店外景



东方神参烟台旗舰店展台

奔赴国宾酒庄，采葡萄酿美酒

专刊记者 赵玲玲

进入初秋，正是蓬莱国宾酒庄酿酒葡萄基地的葡萄采摘季节。日前，记者一行前往国宾酒庄，在呼吸葡萄园里清香时，静下心来享受采摘葡萄、自酿葡萄酒的乐趣。

一大早，记者一行在国宾酒庄集合，领取采摘工具，一个小篮子配一把剪刀，外搭干净的围裙和帽子，简简单单即将奔赴我们的采摘之旅。车行数分钟，转弯即到了我们这次的目的地。

酒庄导游交待完注意事项，我便带着工具一头扎进了地里。我们同行的几个人也提着篮子快速站到了葡萄架下，迫不及待地准备摘葡萄。因为葡萄已经完全成熟，采摘的时候，我们要轻轻托住，尽量减少葡萄掉粒；其次要挑选颗粒饱满密集的葡萄串；最后要对采摘下来的葡萄进行检查，对于那些未成熟或已

被鸟兽啄食过的葡萄粒进行剔除，这样做才能保证在后续自酿酒阶段酒的品质。

同行的队伍中有一位小朋友，四五岁的年纪，对于一切都充满了好奇。小家伙提着小篮子跟在妈妈身后，不停地问着问题，偶尔还摘下一粒放进嘴里，开心地对妈妈说：“好甜呀！”小家伙还问道：“这葡萄怎么和我们平时吃的不一样？”问过工作人员才知道，这是专门种植酿酒的葡萄，糖度高，果肉紧实，口感好。

采摘是快乐的，时间一闪而逝。之后，大家一起返

回酒庄，准备接下来的自酿酒环节。大家按照步骤首先把洗净的葡萄摘捡到准备好的铁盆里，之后用手揉搓，挤出汁肉不去皮核，然后再将其倒入保鲜桶中，分量控制在桶的2/3处，以防发酵后容器破裂。另外，还需要放入酵母，据了解在放入酵母前，要用温水将其活化，随后倒入桶中慢慢搅拌均匀，这样才可以盖好盖子等待发酵。结束后，我们抱着自己的小桶把它存放起来，希望回去后能真正成功酿制一瓶属于自己的葡萄酒。

亲们，赶紧启程来这里，蓬莱国宾酒庄期待您的光临！

▲国宾酒庄葡萄园景色。



▲国宾酒庄历届葡萄采摘现场。

▼国宾酒庄历届葡萄采摘现场。

▲国宾酒庄葡萄园穿着唐服的人们体验采摘的乐趣。



传江
CHUAN JIANG

香油世家

传江香油抢购热线：
0535-7292259

盛唐葡萄酒

中国海岸葡萄酒领袖产区，阳光、海洋、沙砾完美融合。
一株树，一瓶酒。历经时光雕刻，成就馥郁优雅。
天赋自然精华，点染人文风尚。
以唐风酒韵，引领中国酒庄酒新风尚。

贵宾服务专线/400-112-9799
国宾酒庄官网/www.stateguest.com

“老公社”乡土菜倡导 “为人民服务”

福昌泰餐饮管理有限公司(老公社乡土菜)

老公社(孔家滩店)：

孔家滩村北学院路莱山一中西侧

订餐电话：**15153510889**

老北京涮羊肉(老公社海鲜饺子王)：

莱山区双河西西路22号(莱山振华西100米路南)

订餐电话：**6723335**

留格绿茶

留格绿茶采摘推进乡村旅游

留格绿茶—中国驰名商标
山东省名牌产品
山东省著名商标
山东省绿色食品
山东省绿色农产品

全国农产品加工创业基地
海阳市留格望海绿茶种植专业合作社
招商热线：0535-3662222 http://liugetea.com

仙踪林 舌尖上的清新小滋味



▲仙踪林店面

▶经典盆栽奶茶

仙踪林内部场景

◀葱烧烤汁牛肉饭

专刊记者 赵玲玲

喜欢休闲的你，或许去过上岛咖啡、去过大快朵颐，但是仙踪林你是否头一次听说？

8月19日，记者来到芝罘区阳光100楼下的“仙踪林”，与其他休闲去处不同，这里清新的小格调着实让记者豁然开朗，仿佛置身于城市中的“小田园”，一切的烦躁和压抑，顿时抛到了九霄云外。

据该店的总经理肖南女士介绍说：“仙踪林是全国连锁店，目前在国内外已经有100多家店，烟台是第一家。我们的定位是以茶饮为主的休闲式餐厅，我们的茶叶全部是从台湾引进过来的，我们的奶茶都是煮出来的，不添加人工色素，消费者可以放心饮用。我们店从装修到配餐，全部由总部统一管控，保证用餐的安全卫生和就餐环境的舒适。”

仙踪林打造的是清新典雅的风格。如果你和客户洽谈业务，想找个轻松的地方，可以来这里，让原本无味的

商务会谈，瞬间变得轻松、亲切起来。或者你独自一人想找个安静的地方发发呆，仙踪林是个绝好的地方，你可以独享一杯茶、一首歌曲、一本杂志带给你的无限乐趣。

你可以点一壶经典奶茶，据了解这款奶茶在烟台推出后很快受到客户的热捧。香脆的奥利奥饼沫盖在香浓芬芳的奶茶之上，底下是香醇的奶茶，三者相互交融，口感层层递进，让人爱不释口。这时，你再点一些简餐，比如葱烧烤汁牛肉碗饭，肥美的牛肉配上洋葱烤汁，一口便迅速攻陷你的味觉，调动你的兴奋神经。再配上洋葱、香菇、西兰花等配菜，令美味锦上添花。像这样经典的奶茶和简餐的完美搭配，仙踪林还有很多。

近年来，仙踪林在北方才刚刚兴起，这里代表了一种未来的消费趋势。爱生活、爱休闲的美食达人们快来体验吧！仙踪林绝对会给你带来如仙境般田园式的感受！