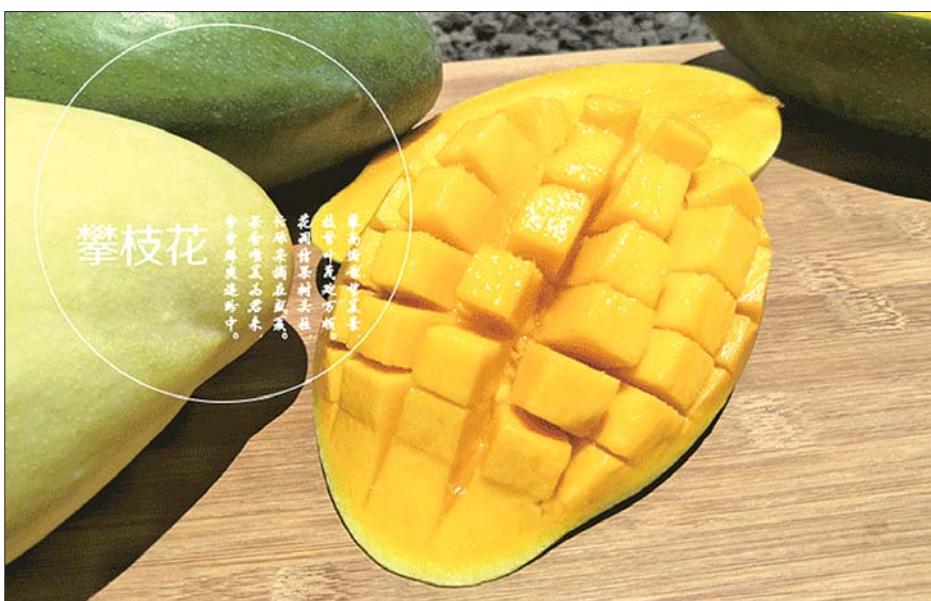


缤纷夏日，齐鲁有货缤纷上新

火龙果芒果蜜桃松茸，开启盛夏味蕾趴

夏天是五彩缤纷的，除了各种盛开的花、姑娘的各色裙角，还有美味水果的装扮：紫红紫红的广西红心火龙果，满满的花青素抗氧化，它的皮怎么吃你知道吗？拥有一颗黄色内心的芒果，怎么挑怎么选又是怎么吃？粉嫩粉嫩的蒙阴蜜桃，从树上直接送到家门口。大自然的宝贵馈赠松茸，如今也能端上寻常百姓的餐桌了，齐鲁有货为您倾情推荐……



松茸：大自然的馈赠

《舌尖上的中国》第一集《自然的馈赠》中，介绍的首个食材就是松茸。这种被称为“天赋宝藏”的美味菌菇，在以云南为首的原始森林中长成，成为人们餐桌上的珍贵美食。

《舌尖上的中国》这样描述松茸：松树和栎树自然杂交林中，卓玛寻找着一种精灵般的食物——松茸。松茸保鲜期只有短短的两天，商人们以最快的速度对松茸进行精致的加工，这样一只松茸24小时之后就会出现在东京的市场中。松茸产地的凌晨3点，单珍卓玛和妈妈坐着爸爸开的摩托车出发。穿过村庄，母女俩要步行走进30公里之外的原始森林。雨让各种野生菌疯长，但每一个藏民都有识别松茸的慧眼。松茸出土后，卓玛立刻用地上的松针把菌坑掩盖好，只有这样，菌丝才可以不被破坏，为了延续自然的馈赠，藏民们小心翼翼地遵守着山林的规矩。为期两个月的松茸季节，卓玛和妈妈挣到了5000元，这个收入是对她们辛苦付出的回报。

野生松茸资源日渐枯竭，全球总产量逐年递减，已被列入我国二级濒危保护物种。齐鲁有货销售的松茸，源自甘孜州藏区，基地直供，价格实惠。松茸学名松口蘑，因生于松林下，菌蕾如鹿茸，故名松茸。松茸含有全世界独一无二的抗癌物质——松茸醇，具有防辐射，提高免疫力，美容抗衰老，抵制白细胞，抗肿瘤，抗基因突变等功效。松茸，在世界不多的国家有生长，野生松茸普遍生长于我国川、滇、藏等地，没有任何污染和认为干预的原始森林中。

为了保证松茸的新鲜，从采摘完到消费者的餐桌不超过48小时——清晨行动，克服困难寻找松茸；采摘之后，包裹起来保证新鲜。然后再进行分拣、分级和打包，顺丰送到家。

大自然的严苛孕育出世间极美之味，越是绝美的滋味，越是需要时间与环境的机缘，50年的机缘，成就雪域山林中一朵万菌之王。我们的甄选，让这天地的恩赐之物以最原始的面

貌与您相遇。

火龙果：皮也是一道营养美味

吃火龙果要不要剥皮？吃火龙果果肉，自然是要剥皮的，但是剥下来的这层皮可不要再丢了，丢掉的是宝哦。近年来，蓝莓逐渐受到欢迎，除了鲜美的味道，还因它富含花青素。花青素是一种抗氧化剂，抗氧化功能是胡萝卜素的10倍，且在人身体内存活75小时。不但可以降低血压、美颜肌肤而且还有改善视力和抗辐射作用。不过，一想到蓝莓的价格，小编是舍不得经常吃的。想要免费的花青素吗？那快快把你准备丢掉的火龙果皮收回来吧！从此吃货的世界又多了一道简单营养美味！介绍几种火龙果皮的吃法，回家不妨试试哦。

首选是榨汁。火龙果皮最好的吃法就是榨汁，加点砂糖冷藏，口渴的时候拿来饮用，清甜可口，消暑解渴。凉拌也是不错的。火龙果皮洗净切丝后放到淡盐水中浸泡，捞出控水分依个人口味放白醋、糖或蜂蜜搅拌均匀即可。火龙果皮还能用来煲汤。火龙果皮洗净切片放入砂锅，再放入水放漫过果皮，大火烧开2分钟，放白糖小火煲10分钟。磨豆浆的时候，把火龙果皮加进去，也是不错的选择。如果看完心动了，想试试火龙果皮的味道，咱们齐鲁有货正在卖来自广西的红心火龙果哦。

国内的火龙果80%是来自越南，广西只占少数。国内种植的火龙果，以红心为主。红心火龙果富含花青素，对身体更有好处。齐鲁有货卖的火龙果产自广西，是从台湾引进的新品种，比越南的香甜，有玫瑰的香味，口感更清脆。广西的气候以及土壤，更适宜种植火龙果。种植火龙果需要气温高，但当温度超过35℃，火龙果便会停止生长，而广西温度虽然高但超过35℃的天气并不多；火龙果的生长需要水，但又不能有过多的水，广西土壤中的砂质，使得土壤的透气性和排水性更好。此外，广西便利的交通，也使得火龙果能更快地到达市场，让大家吃到更新鲜的水果。

蜜桃：来自蜜桃之都，大山里的甜蜜

“蒙阴蜜桃”历史悠久，已有2000余年历史。蜜桃与蒙阴县天生一对：纯山区，年日照时数为2257小时，昼夜温差大，土壤透气性好，微量元素含量高，土壤PH值在6.8-7.0之间。作为“中国蜜桃之都”，蒙阴采取无公害生产技术，蒙阴蜜桃已获得农业部颁发的无公害绿色食品标识。从源头为质量把关，为口感增鲜。新鲜现摘，自然安心，从枝头到舌尖，基地现采直发，保证色泽不褪色，鲜美不褪味。

7月底，记者来到蒙阴蜜桃产地探源。清晨，蒙阴县野店镇朱家坡村升起淡淡的炊烟，村庄刚刚睡醒，薄薄的晨曦笼罩着这片青山绿水的土地。清幽的朱家坡水库边，停靠着几艘斑驳的渔船，岸上的白鹅悠哉地觅食。水库边成片的桃林，挂满了红红的桃子，桃林从水边一直延伸到山上。放眼望去，没有边际，绿油油一片。野生的木槿花正鲜艳绽放，如同沂蒙山区朴素的老农们丰收桃子时的笑脸。

沿着桃林往深处走，鞋子很快会被露水打湿。脚步再轻，也会让一群群栖息的鸟受惊。这里，是朴实的大自然该有的样子，幽静美丽地如同世外桃源。远处，层峦叠嶂，蓝天白云，深呼吸一口，是青草的芳香。这里，远离城市，远离污染，青山绿水相依，各种不知名的野花交互生长。农民，就是记忆中朴实的样子。和蔼的爷爷看到你的到来，会热情地摘几颗鲜红的桃子送给你。爷爷脸上灿烂的笑容，一口没有牙的嘴。红色、黄色的油桃、毛桃，随手从树上摘下一颗，油桃下口就啃，毛桃用衣袖擦一擦。那香甜，是久违的童年味道。沂蒙山区，这片火红的革命热土，种出来的桃子含糖量最高可达百分之二十，超越新疆哈密瓜的甜度。

久居城市，一个沂蒙山区的桃子，唤醒你对久未谋面故土的思念，唤醒你童年味道本真的记忆。

凯特芒：挑好选好还要吃好

青色的果皮，带点紫红，果实宽卵形，厚而丰满，长约13.2厘米，宽约10.7厘米，握在手里盈润饱满，口感很细腻，没有瓢的感觉，入口即化，甜而不腻，有淡淡清香。

它就是四川攀枝花有名的“果王”“凯特芒”。

凯特芒原产美国佛罗里达州，果型大，味甜芳香，质地细腻，汁多，纤维少，品质优，耐贮运，晚熟品种，在攀枝花市成熟期8月底-10月，最迟可达11月甚至更迟。凯特芒是攀枝花芒果系列中最负盛名的一个品种。攀枝花芒果拥有100多个品种，现在投入商业环节可供销售食用的也有20多个品种。但其中最容易被人记住的，还是块头最大味道最鲜美的凯特芒。凯特芒分量很足，一般都是1-3斤左右。而且外形时尚漂亮，无论是自己吃还是馈赠亲友，都是上佳之选。

芒果好吃不好吃，挑选很重要。一看果形。因为芒果的核相对较大，所以在挑选芒果时要尽量挑选核小的芒果，以便吃到更多的果肉。从果形上可以判断出果核的大小，一般来说，果形偏长的芒果，核较细小，而果形短粗的芒果，核较粗大。二看果皮。芒果以皮色黄橙均匀、表皮光滑、果蒂周围无黑点、触摸时感觉坚实而有肉质感为佳。如果皮色青绿、表皮发涩、或是表皮及果蒂周围有黑点，为未成熟芒果或已熟透的芒果。三看果蒂。购买时可用手摁果蒂部位，如果感觉较硬实、富有弹性，为成熟的芒果；如果



蒂部位过硬或过软都说明质量不佳。四看果肉。将芒果切开，如果发现果核是硬的，果肉是黄色，则说明果实已经成熟；如果核仍然是软的，而果肉呈现白色，说明果实尚未成熟。

齐鲁有货销售的凯特芒，源自攀枝花，充足的阳光，常年温热的气候是芒果理想的成长环境。精心好果，严格挑选。套袋种植，用心培养。高山种植，健康生长。层层把关缔造美味，新鲜饱满，基地直发。

好芒果不要浪费，吃芒果也是讲究技巧的。首先，准备一个芒果，在大约1/3处，挨着芒果核切一片下来，然后在核的另一侧贴着核切下另一片。此时芒果分为三片，中间一片是核。将不带核的两片用小刀划成菱形的方块，切至果皮，但千万不要切断。将已切好的两片芒果向上翻，用手轻轻一顶就成。翻好后，一粒粒果肉都突出来了。切好后的，便可以装盘享用了。



购买以上产品，扫一扫文中二维码即可。