

齐鲁有货联合孟鑫超市送福利啦!

买一袋大米最高省30元,活动截止到9月5日

即日起至9月5日,到孟鑫超市买东北大米长粒香和秋田小町,价格有超大的优惠哦。原价89元的长粒香活动期间仅59元;原价69元的秋田小町,活动期间49元。两种产品都是10斤装,且支持团购,咨询电话0531-82625457。

天天吃,更该吃点好的

别看我们天天都在吃大米,可是谁又真正对这些一颗颗白色的食物怀着敬意呢?它们不如各种肉类美味,也不如各种蔬菜好看,但不管是吃肉还是吃菜,永远都离不开那一碗白米饭,因为只有它才能综合所有的味道,给我们带来踏实的感觉。

吃剩下的白米饭,磕个鸡蛋、放点蔬菜,摇身变成蛋炒饭。美食家蔡澜先生对蛋炒饭情有独钟,他的秘方是猛放猪油,“猪油一爆,锅一热,米粒便一粒一粒跳起来,这时候再打个鸡蛋,捣鼓几下,每一粒米都变成漂亮的金黄色。”

在今天,蛋炒饭也是“大众情人”,情侣之间能吃出爱情的味道,回到家里能吃出妈妈的味道,即便是不精通厨艺的主儿,也能时不时下厨炒米饭。

看到这儿馋了吧?是不是已经想好回家撸袖子炒个饭?米选好了吗?

东北大米,大米界无冕之王

说起大米,东北大米可称作是米界的无冕之王。抛开市场上鱼龙混杂的某常大米不谈,小编想给大家推荐两款产自吉林延边的大米——东北大米长粒香和秋田小町。

东北大米长粒香是黑龙江粳稻的一种,属于长粒型的香米。产地在吉林延边,属寒地黑土,光照充足,降水充沛。具有生长期长、污染少等优点,其米质纯正、气味清香、营养丰富,长粒香米外观纤细、颗颗饱满,米质光亮细腻,色泽晶莹剔透,米粒原生态,无任何添加剂、无化学污染,营养健康,煮熟之后松软油亮,洁白清香,饭粒完整,粒粒分明,适口性好,被誉为米中精品。

秋田小町则是原产自日本的小町米。米粒整齐、洁白透明,无论香味、白度、光泽以及吃起来的甜度、弹性与黏度,堪称米中翘楚。煮熟的大米白饭米色亮晶晶的,仿佛上了层油,相当漂亮。品尝的过程中滑润爽口、饭味香甜、不回生,蒸出的米饭黏性大,有韧性,口感甜润,具有浓郁的米香味。

这两款产品,由齐鲁有货联合阿里巴巴农村淘宝淘乡甜出品,确保品质、美味和价格优惠。

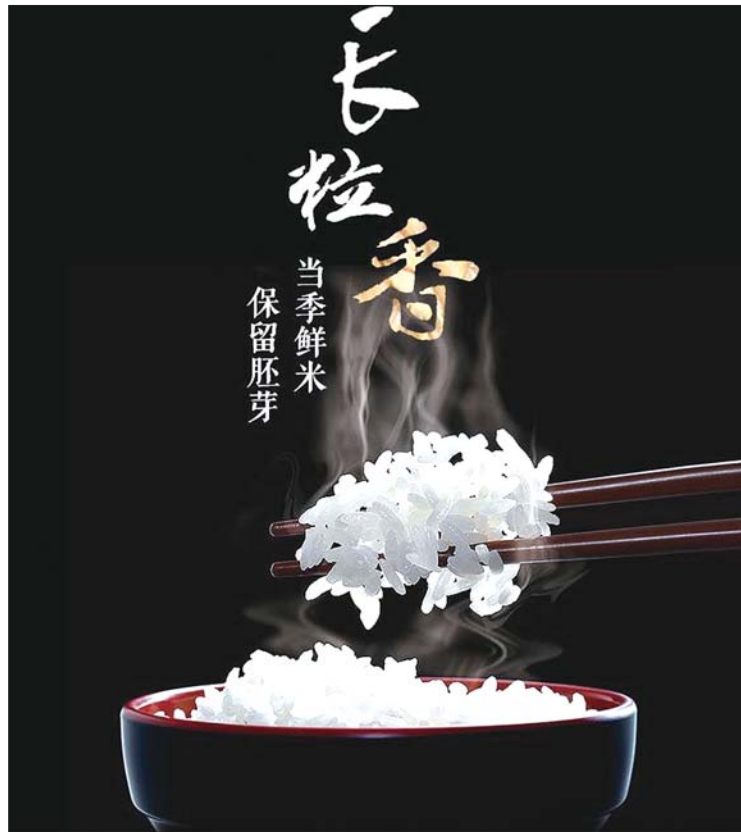
特价活动,尽在孟鑫超市

为了让更多人吃到物美价廉的大米,齐鲁晚报官方商贸平台齐鲁有货联合孟鑫超市举办了一场优惠让利活动。原价89元的东北大米长粒香,活动期间价格仅为59元;原价69元的秋田小町,活动期间价格为49元,两款产品都是10斤真空包装。

自8月30日开始,济南的市民就可以在孟鑫超市买到特价的大米,活动截止日期为9月5日。活动结束后,即刻恢复原价。

此外,这两款大米还支持企业团购,根据团购数量也有不同力度的优惠,产品相亲可通过微信搜索“齐鲁有货”了解,团购事宜可拨打电话0531-82625457咨询。

山东孟鑫超市有限公司始创于1995年,是济南市最早经营烟



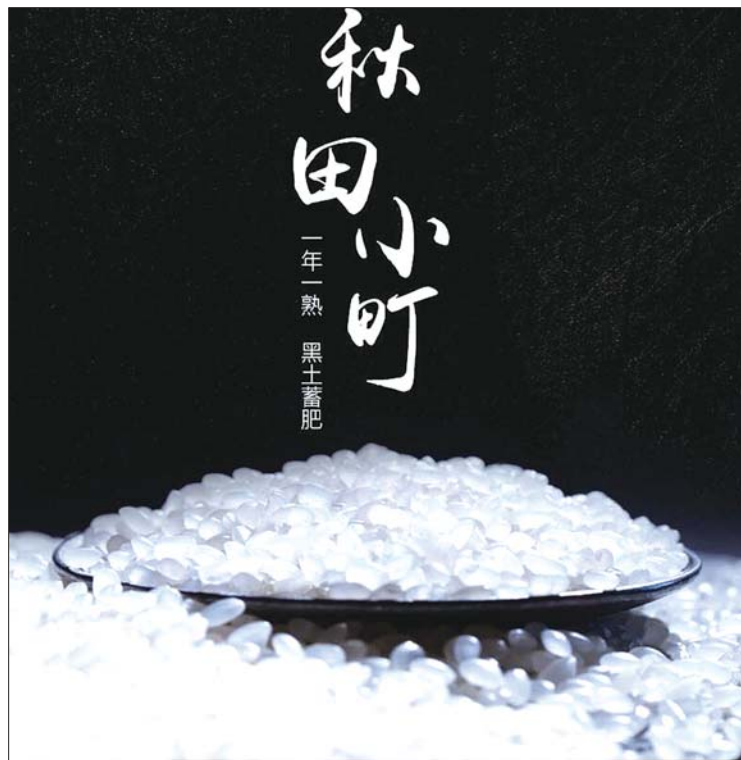
东北大米长粒香

全年超过2629小时日照
昼夜温差多达20℃

支持团购

团购电话: 0531-82625457

长粒香



延边秋田小町

年降水量400-650毫米
年平均无霜期达100天

支持团购

团购电话: 0531-82625457

秋田小町

酒/副食/日用百货等为一体的连锁超市。截至2016年底,孟鑫超市门店已近70家,每年为近2千万人次提供便民服务。

创业以来,孟鑫超市一直秉承“为顾客提供优质服务、为员工实现个人梦想、为社会创造更大价值”的公司使命,遵循“以人为本、以客为尊、新鲜便民、省钱舒心”的

经营理念,主动把握实体经济与互联网经济高度融合发展趋势机会,以社区店为核心,以互联网、移动信息和大数据为技术手段以现代物流为支撑保障,打造“社区店+互联网+现代物流”新零售模式,为社区居民提供开放式的综合服务平台,努力推动新旧社区商业转型升级发展。

相关链接

教你几招,把大米吃出花样来

一提到大米,无非就是煮粥、蒸米饭。但是看似简单的食材,也能做出各种好吃、好看、好玩的食物哦。

柒饭糕

米饭盛入小锅,加适量的水再次加热。水不要一次加很多,如果锅子底部能明显看到水,就表示水量过多了。用勺子搅拌米饭,使其均匀受热并能吸收到水分,直到每粒米看起来都吸饱水很柔软的状态。如果此时米饭看起来还是干,那就继续加水。记住,水要少量多次加。然后加入适量的盐和葱末,继续用勺子按一个方向画圈搅米饭,使米饭更加柔软,直到米饭有一点“烂”。这时候的米饭不应该粒粒分明,而是看不出很明显的形状,彼此都黏在一起。

在方形的容器中铺上保鲜膜,将米饭倒入其中,用勺子背面将米饭压紧、铺平。然后放入冰箱冷藏。第二天早上将盒中米胚倒扣出,切成你喜欢的大小。锅中倒入适量油,七八成热时放入米胚。转中火,炸至两面金黄即可。

大米糕

200克大米洗净浸泡一晚,将大米沥干水份放入料理机中,加入100克水打成米浆。取50克米浆放入大碗中,送入微波炉加热30~60秒至熟,或是上锅蒸几分钟至熟。熟米糊中再加入120克生米浆慢慢地拌匀,这一步需要耐心,另取一小碗加入30克温水,5克糖,2~3克酵母拌匀。随后把酵母液体倒入熟米糊中拌匀,蒙上保鲜膜和湿毛巾,放入温暖处或烤箱发酵40~60分钟。

将发酵好的米浆再倒入其他米浆里拌匀,加入剩下的15克糖再次发酵40~60分钟,闻起来有股米的清香没有什么酸味儿就正好,发酵过头的米糊会有酸味儿,口感不好。模具内刷上一层薄薄的脱模膏或清油。把发酵好的米浆倒入模具里,装七八分满的样子,加盖锡纸,不要有水汽滴上去,上锅大火蒸15分钟即可。也可加入枸杞、红枣或桂圆肉等喜欢的干果

鸡蛋米饼

将胡萝卜、洋葱切小丁,和米饭一同放入碗中。倒入鸡蛋液,加入适量盐和胡椒粉,搅拌均匀。平底锅倒入少许油,用勺子挖等量的几份入锅,稍压平成圆形,小火慢煎,一面成形后翻面,两面煎熟即可。

番茄烤饭

番茄顶部开一刀,最好不要切断,用勺子小心地把瓤挖出,放入料理机不加水打成泥。然后将午餐肉和洋葱切成丁,热锅入黄油,融化后放入洋葱爆香。放入胡椒和盐,倒入大米(如果时间宽松可提前泡水1-2个小时)。3-4分钟后放入午餐肉,略炒1-2分钟,放入香油。炒好的米饭盛到番茄泥的碗里,打一个鸡蛋搅拌均匀。之前打好的番茄汁不必都用上,别太少就行。把米饭盛到番茄盅里盖上盖子,装入烤盘,上下火180℃烤半小时出炉。

上海菜饭

将米洗净,入电饭煲放适量水,浸泡半小时以上。这里水要比平时稍微多一点点,因为菜饭煮如果硬了就不好吃了。把咸肉和火腿切成丁,放入浸泡好的米中,盖锅盖,插电,按煮饭键。

小青菜洗净切碎,做上海菜饭最好用上海青,选颜色深的,颜色越深越糯,最好是下过霜的,就更甜糯了。电饭煲里的米饭煮起来,开始冒泡泡的时候,起个小油锅,煸炒青菜,不要炒太久,焗透就可以了。等到电饭煲里的水差不多要干了,赶紧把炒好的青菜放进去,铺在饭的表面。等电饭煲的煮饭键跳起,再焖十分钟。开盖,加适量熟猪油和少量味精拌匀即可。