



即食鲜海参还有6元一头的、8元一头的、10元一头的、12元、16元、18元、26元、38元一头的等等,适合各个层次的消费者。



好吃!真不贵!一个月仅需150元,一年才1800元,好实惠!

即食鲜海参 每头5元

即食鲜海参:不用泡、不用煮、不用发,开水一热就能吃,营养又方便

海参大优惠正在进行中,即食鲜海参,淡干、老淡干海参,品种多、质量好,六十多种任您选,总有一款适合您。

来自天然海域的 海参礼盒隆重上市

胶东老渔民海八仙海参来自天然海域,绝对是送礼佳品,即食鲜海参礼盒有197元一盒的,260元一盒的,370元一盒的,480元一盒的。淡干海参礼盒有660元一盒的,760元一盒的,880元一盒的。

即食鲜海参:不用泡、不用煮、不用发,开水一热就能吃,营养又方便。

即食鲜海参,是将活海参加工后速冻而成的(熟海参),开水一热就能吃。适合快节奏、没时间,又不愿发干海参的广大消费者选用。

海八仙牌海参,量少质优,不进商超和药店,也不在网上和电视上销售,更不摆摊推销,产销无中间环节,只在海八仙海参实体店专销,因此节省了许多费用,真是实惠一步到位。

热线电话:13964138369

凭本版,购满300元者,赠送一块价值22元口口牌蜂胶皂(每次限用一张)

海八仙海参专卖店地址:

- ★解放路26号店(原省供销社大门东侧)乘车在市公交总公司下车向西160米即到,或乘K107、110、101、75、64路车,到燕子山路北头站下车即可。
- ★经六路店(经六路口口腔医院南门对面)乘车到经七纬二或大观园下车均可(周村烧饼店西邻)。
- ★解放路135号店:乘车在解放桥下车即可(解放路与历山路十字路口向西60米路北,5路公交车站正北面)



实体店品牌直营20年!口口相传,有口皆碑!口口牌蜂产品大优惠正在进行中,成熟蜂蜜、鲜纯蜂王浆、保鲜蜂花粉、保真蜂胶,质量好、品种多,80多种任您选!优惠时间:10月13日-10月30日

购两斤成熟蜂蜜 立减二十元

二十年成熟蜂蜜专卖老店,一年360天,天天营业,大优惠正在进行中



口口牌成熟蜂蜜为何受欢迎?

口口牌成熟蜂蜜,一贯坚持不求量大、只求质优的原则,不进商超、药店,也不在电视、网上销售,更不摆摊推销。因为成熟蜂蜜需要蜜蜂较长时间的酿造,量少质优,所以只在口口牌实体店销售,其他渠道是买不到的。

许多消费者在品尝口口牌成熟蜂蜜后,高兴地讲:香甜香甜的,香在前,甜在后,又找到了三十年前老蜂蜜的味道,真是沁人心脾。二十年老店,时间是最好的口碑。口口牌先后荣获中国蜂产品百

强品牌、中国蜂产品诚信商店(均为济南首家)、山东省食品安全诚信单位、山东省十佳品牌等殊荣,真是名不虚传。

先尝后买,知道好歹。许多消费者在商超、药店或电视、网上买蜂蜜时,常买不到理想的蜜,拆封后又难退换。在口口牌实体店,有专业人员对您进行指导,可品尝到刺槐、枇杷、枣花、椴树、益母草、桔梗、六道木等十几种成熟蜂蜜,直到你品尝、挑选到喜欢的成熟蜂蜜,再进行购买。

口口牌鲜纯蜂王浆、保真蜂胶、保鲜蜂花粉大优惠正在进行中,买两瓶送一瓶。实行会员制,每次购买,优惠多多。凭本版购蜂产品150元以上,优惠后,再赠一块价值22元的口口牌蜂胶皂。

咨询电话

4000778082

18615268369

口口牌蜂产品专卖店地址:

- ★经六路店(经六路口口腔医院南门对面)乘车到经七纬二或大观园下车均可(周村烧饼店西邻)。
- ★解放路26号店(原省供销社大门东侧)乘车在市公交总公司下车向西160米即到,或乘K107、110、101、75、64路车,到燕子山路北头站下车即可。
- ★解放路135号店:乘车在解放桥下车即可(解放路与历山路十字路口向西60米路北,5路公交车站正北面)。

天凉了,喝碗甜沫暖暖身

一场秋雨一场寒,随着秋风秋雨的不断袭来,天气渐渐凉了。此时,捧着热乎乎香喷喷的甜沫喝它一碗,齿颊留香的同时,一股暖流从舌尖缓缓而下,一直暖到心里,暖到胃里。不一会儿,微汗津津,通体舒泰,肃杀寒气都被它驱赶了出来,舒展一下紧缩的腰肢,打心底冒出来的一个词就是:熨帖!

甜沫是济南特色传统名吃,极具平民化,又十分符合养生科学,而且搭配合理,它有菜、有豆、有粗粮,还有暖身养胃的姜末,辛辣的胡椒面还可起到驱寒的作用。

甜沫又是极具观赏美感的粥品,它不像那些皮蛋粥、瘦肉粥似的,黏糊糊、烂糊糊的让人看着“一锅粥分不出个豆来”。你看雪白的瓷碗里是黄澄澄的粥,黄澄澄的粥里浮着湛青碧绿的菠菜,用筷子一搅,晶莹透亮的粉条,白白的豆腐皮,还点缀着红红的碎花生和金黄色的油炸豆腐丁,样样食材色彩分明,把一碗粥装扮得五彩斑斓,看着就让人垂涎欲滴,食欲大开。

如今济南街头早餐摊有不少卖甜沫的,却怎么也吃不出当年父亲做的味道。打小记得父亲做甜沫十分讲究,即便是生活困难的年代,也是严格按正宗的操作规程来做。做甜沫的原料都是极平民化的食材,家家户户都能买得起,做得好不好全看你精心不精心。

父亲做甜沫先是备好各种原料:葱

姜、豆腐丁、豆腐皮、粉条、花生、菠菜、小米面,碎豆腐丁一定是油炸好的,花生是炸好了然后在蒜臼子里捣碎的。锅里烧上水,将事先准备好的食材倒进锅里煮开,然后葱姜编出香味加上点水,加盐、五香面,胡椒面调好味倒进锅里,这一程序叫做倒炆锅。用凉水将小米面和成糊

糊,待开锅后将糊糊倒进锅里,边倒边搅匀以免结成疙瘩。最后加入切好的菠菜,粥锅一开,勺子一搅,粥香扑鼻,一锅热腾腾的甜沫就做好了。

这时父亲端过一摞白瓷碗,一碗一碗的盛给孩子们,然后坐在一边点一支烟,心满意足地眯着眼,看着孩子们狼吞虎咽地喝着,听着那不绝于耳的“吸溜吸溜”声,问一声“好喝么”?兄妹几个齐声回答“好喝!”“好喝就多喝一碗。”母亲说:“你也趁热喝一碗吧。”“不忙不忙,你们先喝,我抽完这棵烟再喝。”父亲每次都是这样,非得等我们都喝得肚皮滚圆了,他才给自己盛上一碗慢慢地品味着。

甜沫是承载着我们这一代人回忆的粥品,它是在那个物资贫乏、食不果腹的时代不可多得的美味享受。如今我为家人做甜沫时,时常想起父亲当年忙碌的身影,真想再喝一碗父亲做的甜沫——在漫天大雪的日子里,下班回到家里,抖落满身的雪花,捶捶冻木了的手脚,盛一碗香喷喷的甜沫,热乎乎地喝它一气儿。只是这已经是一种奢望了,这个奢望只有去梦境里寻求了。



明湖小楼老济南油旋:

济南特色传统名吃,明湖小楼采用传统做法,表面油润呈金黄色,使其有着外皮酥脆,内瓤柔嫩的口感,葱香透鼻的香味。趁热吃,简直就是妙不可言。

明湖小楼杯征文大赛
“品味”老济南
主办:齐鲁晚报 明湖小楼餐厅
邮箱: abzhou@126.com

老济南,那些年那些事

“明湖小楼”杯“品味老济南”有奖征文启事

具有2000余年历史的济南,承载和发扬了灿烂的文明,成为我们共同的美丽家园。城市建设日新月异,这座古老的城市面貌改变了许多,但有些东西不能变,那深厚的人文历史,还有那留给子孙后代青水绿水的承诺。我们要珍惜现在拥有的,也怀念过去美好的一切。一张老照片、一栋老建筑也能唤醒沉睡的心灵;品品那脆香的油旋,掬一捧青青嫩嫩的莲子,吃一个甘甜的烤地瓜,是多么幸福的事情。为留住这些美好记忆,齐鲁晚报《食指》专刊与明湖小楼酒店联合推出大型征文活动。

征文内容要求:1.具有形象传神的描述,浓郁的人文气息,优美的文字表达。2.体裁不限,内容可以是美食记忆、泉水、老建筑,品味老济南的一切。3.构铸审美心灵,体验刀锋行走,捕捉温情目光。4.作品须为原创且未公开发表,字数在1500字以内。

奖项设置:一等奖,文章在《齐鲁晚报》食指专刊上刊登,奖明湖小楼500元餐券。二等奖,文章在“齐鲁美食家宝哥来了”微信订阅号发送,奖明湖小楼200元餐券。三等奖,文章在“齐鲁美食家宝哥来了”微信订阅号普通发送,奖明湖小楼100元餐券。

凡是参与投稿的读者,在活动结束后均会收到明湖小楼赠送的神秘惊喜礼物。

投稿方式:1.发送邮件至征文官方邮箱:abzhou@126.com
2.作品邮寄至:济南市历下区泺源大街2号大众传媒大厦27楼(信封请标明“明湖小楼”杯“品味老济南”征文),邮编:250014。

其他事项:活动组委会有权对稿件进行必要的加工和修改,并享有参赛作品的版权及所有相关权利。

扫银联二维码 品齐鲁美食

银联云闪付二维码支付 支持APP列表