



B10

2017年12月8日 星期五
编辑:张嶸 组版:晓立

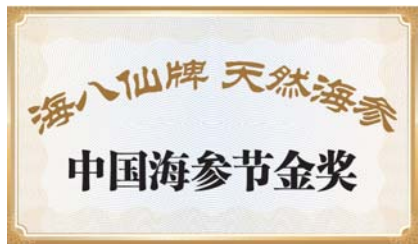
真材实料



每天一头,一个月仅需180元,一年才2160元,好实惠哟!

即食鲜海参 每头6元 好吃 真不贵

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



即食鲜海参还有7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。

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、260元一盒、370元一盒、480元一盒四种。淡干海参礼盒有660元一盒、799元一盒、899元一盒、999元一盒四种。礼盒种类丰富,总有一款适合您。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),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:400-6722-128
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(经六路市口腔医院南门对面)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!

口口牌成熟蜂蜜 购两斤赠一斤

并赠南山好鸡蛋8枚,先尝后买知道好歹,才能买到天然成熟好蜂蜜,不上当不后悔!

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(经六路市口腔医院南门对面)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。)

这个冬天,让单府小院的红汤羊汤温暖你

这几天气温骤降,总想喝碗热气腾腾的汤,于是便心心念起了暖身又养生的羊汤。一位单县籍好友推荐道:“工业南路与奥体中路交叉口南有一家主营单县红汤羊汤的店——单府小院,虽然开业才半年,可因味道正宗、价格实惠,往往一桌难求。”我想,这“单县羊汤”可是有着“天下第一汤”的美誉,以往喝的羊汤大多是白色的,这红汤羊汤还真是第一次听说,办公室其他姐妹也有同感,于是我们便满怀期待,来了一场说走就走的“美食三人行”。

本报记者 胡晓娟



顿全羊宴也不会太破费。

很快,羊汤便端上来了,我们即刻被它的“颜值”所倾倒,清透的汤中飘着薄薄一层红油,再点缀上翠绿的香菜和鲜嫩的葱白,厚实的羊肉片在这娇红翠绿掩映下若隐若现,更勾人的是那直沁心脾的香,迫不及待地喝一口,不腥不膻、香醇不腻,无与伦比的鲜美在唇齿间肆意横流,那样自然那样饱满。吃一口羊肉,入滋入味、烂而不黏,每一口都回味无穷。单县籍好友更是直呼:“家乡的味道,太正宗了!”

看我们吃得酣畅淋漓,服务人员微笑的介绍道:“我们的红汤羊肉汤制作工艺精细,在用肉、选辣椒、熬制、配料等方面十分讲究。精选单县当地一年半到两年的优质山羊,肥厚鲜香的秦椒,采用传统工艺,没有任何添加剂,只融合十几种天然佐料。锅底层放二十斤羊骨,羊骨上放二十斤鲜羊肉,待快要骨香肉烂时,再加入密制红油。熬汤火候也是严格把控,除锅内羊肉汤保持沸腾外,还要大火急攻使羊油融化,达到

水乳交融。”这看似简单的一碗汤,是要经过怎样的匠心、怎样的水火淬炼,才成就这浓醇馥郁的味道!

吊炉烧饼 正宗单县菜 吃出亲切的家常味道

红汤羊汤的绝配便是单县传统名吃吊炉烧饼。刚出炉的烧饼,焦黄的恰到好处,芝麻个个饱满,咬上一口,外皮焦香甜脆,内瓤绵软细嫩,芝麻香、面香、糖稀香交织在一起,让我们大加赞叹。

吊炉烧饼好吃,可制作工艺复杂、用料考究,需经和、发酵、盘、揉等多道工序,并包上用香油、食盐、花椒、茴香面等多种佐料而成的油瓤,再切花盘沿,涂上糖稀,沾上芝麻仁,贴入炉内烘烤。制作吊炉烧饼耗时又费力,有些羊汤馆就用普通烧饼替代,而单府小院却坚持用传统工艺制作吊炉烧饼,足见他们对正宗的追求和对顾客的诚意。

我们点的菜也让单县籍好友直呼是家乡的味道,虽然有些菜名我听起来有些陌生,像老虎菜、水杂,可它们的味道其实很家常很亲切,仿佛每一道菜都是似曾相识的老朋友,原材料也是我们生活中常见的。“水杂”里有花生、芹菜、藕、黑木耳等,多种食材碰撞出别样的香味,开胃爽口,为单县人最爱。

“老虎菜”的主材是有着“中国名优食品”美誉的成武酱大头,其用料考究,生产制作工艺被确定为省级非物质文化遗产。把成武酱大头切成细丝,再点缀上青红辣椒和香菜,便成就了这道咸甜适度、香味绵长、口感清脆的“老虎菜。”

我们超爱的酱香羊蹄华丽登场,羊蹄肉质鲜嫩饱满,色泽红亮,一入口,浓郁的酱香和细腻爽滑的口感便俘获了我的心,羊蹄含有丰富的胶原蛋白,脂肪含量却很低,绝对是女士们的美容佳品,很快便被我们抢食一空。

拌羊肚也受到大家的一致好评,色泽透亮,清脆爽口,不腥不膻,切的细细的肚丝极其入味。拌羊肚不仅鲜美,并且极具营养价值,可健脾补虚,补益气血。

单府小院的菜肴看起来很简单,却原汁原味地还原了单县好味道,单县的饮食文化精华在这里汇聚,看来,做减法也可以出好菜,简单的菜品味道也可以不简单。

12月2日,位于历下区开拓路2005号的单府小院分店也盛大开业,人气之火爆超乎想象。来自单县乡土,传承单县文化的单府小院,坚持匠心精神,精益求精,以菜品创新为核心理念,为顾客打造更好的用餐体验,并用最实惠的价格,让顾客享用最正宗最新鲜的美食,让这碗飘香200余年的中华第一汤誉满泉城!

地道原料 匠心品质 成就这一碗汤的完美

路上,好友给我们科普起了单县红汤羊汤。原来这红汤羊汤是单县最有代表性的历史文化遗产,是单县的家常做法,具有浓厚的地方农家特色。每逢春节,熬一锅热腾腾红艳艳的代表着福、喜、团聚的红汤羊汤,更是单县人的传统习惯。之所以叫“红汤羊汤”,是因为这红油,红油是用单县当地的秦椒和羊油秘制而成,虽有辣椒,却一点都不辣。来到单府小院,简洁大气的装修、明亮整洁的环境如这冬日暖阳般让人倍感舒适。醇香沁脾的羊汤味扑面而来,现场制作吊炉烧饼的吊炉和师傅娴熟的技艺更是引得我们驻足观赏。单府小院的菜品可谓琳琅满目,多是纯正地道的单县菜。除了羊汤,还有以羊肉为主的热菜和凉菜,几乎囊括了羊的各个部位,可价格却实惠亲民,就算是吃一