



口口牌蜂蜜店,专做成熟蜂蜜,购两斤成熟蜂蜜立减20元!并赠南山好鸡蛋9枚!

# 品成熟蜂蜜“蜜月节”开幕了 蜂产品大优惠

深受消费者喜爱的口口专卖店,举办第三届“蜜月节”了!蜂产品大优惠,多重好礼相送。买两斤成熟蜂蜜,立减20元,并赠南山好鸡蛋9枚。“蜜月节”时间:1月16日至2月15日(年三十)。



何为成熟蜂蜜?成熟蜂蜜,是蜜蜂采集植物的花蜜,经蜜蜂充分酿造而成的,然后封盖储存在蜂巢中。口口牌成熟蜂蜜,有储存五天、十五天和一个月以上的。有刺槐、枇杷、枣花、椴树、益母草、桔梗、六道木等十几种成熟蜂蜜。先尝后买,知道好歹,许多消费者在商超、药店或网购、电视购蜂蜜时,常买不到理想的蜜,拆封后又难以退换。在口口牌专卖店,有专业人员对你进行指导(你可品尝到十几种不同风味的成熟蜂蜜),直到你品尝、挑选到喜欢的成熟蜂蜜,再进行购买。

口口牌成熟蜂蜜为何大受欢迎?

口口牌成熟蜂蜜,一贯坚持不求量大、只求质优的原则。许多消费者品

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。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,山东省食品安全诚信单位,山东省十佳品牌等殊荣。20年成熟蜂蜜专卖老店,真是名不虚传。

八十多种蜂产品,质量好,价格实惠,适合中高档消费(拒绝低价劣质)。

凭本版广告,购蜂产品150元以上者,优惠后再赠一块22元口口牌蜂胶皂(每人每次限用一张)。

特别提示:冬季易感冒咳嗽,成熟蜂蜜的止咳化痰、润肺排毒的效果显著。

咨询 4000778082  
电话 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)。

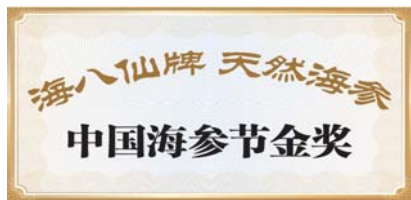
★解放路26号店(原省供销社大门东侧)乘车在市公交总公司下车向西160米即到,或乘K107、110、101、75、64路车,到燕子山路北头站下车即可。

★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)。

胶东老淡干海参隆重上市,海参礼盒喜迎春节闪亮登场!

# 海八仙海参优惠月开始了!

海八仙老淡干海参,冬季进补健康优惠月,从1月16日至2月15日(年三十),欢迎惠顾!



省料,故老淡干海参味道好,具有鲜、嫩、爽、滑、脆五大特点,优势更加突出,是懂海参的老海参迷们冬季进补的佳选。

老淡干海参,因费时费料(活海参),所以稀缺,市面不多见。胶东老渔民将加工好的老淡干海参,直运到济南,不进商超、药店,不搞加盟店,也不摆摊推销,更不在网上、电视上销售,只在胶东老渔民海八仙店销售。

海八仙专卖店一年360天营业(春节初一至初三放假),胶东天然海域盛产海参,因此天然好海参可做到常年供参不断。海八仙店真在:第一次购买,不了解,少买点,等知道好了,再多买些。老淡干海

参产销无中间环节,真好也不贵,自用,送礼都实惠,20年海参专卖老店,值得信赖。

即食鲜海参同时隆重上市:即食鲜海参有6元一头、7元一头、8元一头、10元一头、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。

海八仙海参礼盒,真实惠!每盒700元、800元、900元、1200元,春节送礼,够档次、有面子。

凭本报版广告,购即食鲜海参240元,老淡干海参600元,优惠后,再赠送价值22元的口口牌蜂胶皂一块。

热线电话:400-6722-128  
13964138369

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,到燕子山路北头站下车。

★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)。

# 和食:制作技艺与地道食材的完美融合

念一和食印记



入冬后,一直盼雪,却没能盼来飘雪的日子。雪终于来了,又逢周末,平添几分好心境。此情此景,探店“和食”,面对一份异域美食,诱惑还是蛮大的!

探店地点在全运村中央广场购物中心步行街内,店的名字:念一和食。念一?思念大道。好一个有禅意的店名!念一和食,不俗的店名,让人倍感神秘和好奇,这更能撬动一个“吃货”的味蕾。

念一和食的店面,虽然坐落在人流涌动的购物中心内,但选址闹中取静,偏于一隅,环境安闲、幽静,远离嘈杂。进门,邓丽君温暖的《北国之春》,绵长、清爽,穿透时空,让人自觉不自觉地放缓脚步,期许一份慢节奏的时光,伴着美食的享用度过。

和食,通俗了讲,就是吃日本料理的地方。食店布局独特,进门即大厅,主打的白色,洁净、高雅,餐间靠西,南两面大小不同设立,中间是亭台式的零点桌,东面是开放式的食品操作间。大厅的地面,是间隔的条状石块,石块之间填充着白色的鹅卵石,让人联想到海的风情,联想到美味食材的出处。餐间内部按照日式的榻榻米样式装饰、布置,面对面相坐的长条桌,让就餐的人一下子就拉近了距离,比之圆桌高座,这里更显温馨、恬静。

人齐,坐定,上菜。店主叫李晓光,专门作陪。这位三十冒头的青年人,成熟、干练,颇有经营头脑和管理能力。一边解释着每道菜品,一边叙说自己的经历。

海菜等几道开胃小菜上桌之后,开始上主打菜。头道菜上了刺身,就是大家通常说的蘸辣根生吃鱼片,诸大的盛器碎冰铺底,有序地排列着切成薄片的金枪鱼、三文鱼、鳗鱼等生鱼片,不同鱼片点缀各等颜色的菜叶,更能刺激人的食欲。据李老板介绍,这些食材,都是

从新西兰、日本等地空运而来,能保证地地道道的本真美味。浅浅饮一口清酒,随手夹一片肉质紧密、粉粉嫩嫩的三文鱼,轻轻蘸点酱料,放入口中,慢嚼,口感软糯,味觉鲜、美、纯正,合着清酒特有的甜甜、淡淡、微酸的米香,沁人心脾,回味悠长,大家一致叫好。

李老板说,日本料理,做好蘸料很重要。年少时,他在天津的日本料理店打工学艺,勤苦肯干,潜心研磨,吃苦精神深受日本籍老板的喜爱。老板年高回国前,把制作蘸料的祖传秘方兜底传授,给了他一把开启创业之路的钥匙。李晓光的创业之路走的很踏实,食品制作追求本本真真,唯恐让粗制滥做砸了牌子。从2011年创办第一家日本料理店开始,他一步一步扩大经营规模,已经相继在省城济南开了五家门店,每个门店都回头客量盈门,经营效益颇佳。

寿司,是日本料理的主打菜品之一。一道制作精美的寿司,用长条的盛器端了上来。念一和食的寿司,注重大米的选取。据说,他们专门从日本采购糯香、韧劲的大米食材,制作辅料当然也都是挑挑。寿司的米香,合着生鱼片的美味,美美的滋味入口,入心!

一道韭馅的油炸香菇上桌。油炸类食品,在日本料理菜品中,占有一定的席位。念一和食的炸物,很讲究馅料的调制,也很讲究火候的掌握,炸透、炸酥,却不焦、不过,韭馅能够保

持着新鲜的味道,滑滑的香菇合着韭菜的清香入口,口感极佳,满嘴清香。

刚刚出炉的烤鳗鱼端了上来!随美食而来的,是一股油香、鱼香、糖香的气味,无孔不入地开启了众人的味觉享受。那挂着糖色、有些许焦脆的鱼肉,更是牵引着人们的视觉。夹一块,吃一口,热乎乎、嫩嫩的,香香的,甜甜的,满口的鱼香,却没有丁点的腥味,一个字:好!

刚进大厅绕看时,我曾专门去靠东墙的食品操作间前驻足观望,身着洁白工装的大厨们一丝不苟地备料、蒸烤,从简单地切片,到最后的摆盘,都秉承着一种认真,透着追求完美的制作技艺。

念一和食的菜品,每一道都精制而成,给大家一种味觉美感,而且特讲究搭配,菜品的生、熟搭配,冷、热搭配,菜与盛器的搭配,菜品与酒品的搭配,相互辉映,无处不在地享受一种视觉的美感。

最后一道菜,也是念一和食的特色菜——火锅,纯日式做法。精选的肥牛肉片,各式菌类、菜蔬,在鲜甜、咸香的底料汤中煮过,就着温润的热气,吃一口,暖胃、暖心,瞬间就融化了室外飘雪的寒意。

念一和食,一个朋友相聚、情感交流的好去处。来这里,择好友二三,品一品正宗的和食,享美食,享美酒,绝对让你寻到一种不同寻常的情调。

特约美食评论员 李会启