

真材实料很重要

鲁花开启食用油调味品新时代



本报记者 赵婉莹

在第二届山东金牌旅游小吃竞赛活动现场，记者注意到有一处摊位前围了许多的人，也有许多厨师在摊前询问，走近发现是咱们山东的著名企业——鲁花集团。鲁花是此次竞赛活动的赞助商和唯一指定用油，现场192道小吃均使用鲁花集团提供

的花生油及调料制作而成。随着工作人员的介绍，大家拿起台上的产品仔细观摩，时不时打开盖子闻一闻、尝一尝。好品质经得起考验，现场的一款鲁花“石磨香油”成为了明星产品，引得大家争相上前“闻香”，闻完还忍不住要赞叹“实在是太香了”。

鲁花集团是农业产业化国家重点龙头企业，鲁花集团一直把创建中国食用油第一品牌作为奋斗目标，以质量铸造品牌，以品牌引领企业，逐步将鲁花打造成家喻户晓的知名品牌。鲁花经过多年的积累与发展，现已形成科技、品牌、营销网络、规模四大优势。在创建品牌的征途中，鲁花始终把产品质

量放在首位，从原料选择、质量控制、成品储存等各个环节严格把关，在生产过程中只榨取第一道花生原汁，投巨资引进了世界最先进的黄曲霉检测仪，自主研发了世界领先的去除黄曲霉素的分离装置，使油品更安全更健康；建成了万吨恒温库，确保花生原料一年四季保持新鲜，保持了花生的营养成份和内在质量，实现了产品合格率100%，用户满意率100%的质量目标，为铸就鲁花品牌奠定了基础。除了生产高品质花生油，现在的厨房调味品系列也成为家庭厨房的高端放心品牌。

在现场，鲁花集团的工作人员向记者重点介绍了几

种鲁花的代表产品：

首先是高油酸花生油，鲁花集团所生产的高油酸花生油中油酸含量大于百分之七十五。油酸能够降低心血管疾病的发病率，降低血脂胆固醇，好处多多。可以“煎炒烹炸”，所以称之为“可以煎炒烹炸的橄榄油”。是高品质油的典型代表。

再就是鲁花推出的“石磨香油”，鲁花具有全国最大的石磨生产基地，一个车间里一百多台石磨，经盲评测试，鲁花集团的“石磨香油”在所有香油品种中是最香的，香度超过了普通的压榨香油。打开盖子，浓浓的香油香气便悠悠传来，距离很远都能嗅到那股勾引味蕾的香气。

银联携手悦宴自助 200余种美食，巨惠震憾来袭！

本报记者 张彬 胡晓娟

寒冬腊月，最诱人的莫过于热气腾腾的火锅了，本想和好友相约一场火锅盛宴，可她却更倾心于烧烤和海鲜，恰好，很多读者推荐了一家集火锅、海鲜、烤肉于一身的自助餐厅——悦宴，满足了我们对美食的所有期待。更让我们惊喜的是，悦宴是银联与共享惠的指定餐饮商户，使用银联二维码支付可享受力度空前的优惠，先透露一下，这一顿丰盛的大自助，我和好友两人共花了30元零6角！简直惊掉下巴。快跟随我们的脚步，来一场“狠减单”的美食之旅吧！

十大菜系，200余种美食 让众口不再难调

初来悦宴，感觉它“藏”得有点深，在历山路101号家乐福负一层，鲁信影城的旁边。刚从电梯旁的下坡走过去，便看到一条排成了长龙的队伍，我还以为是排队看电影的，可走近才发现，原来是在悦宴自助餐厅排队等餐位的，看来，真正的美味是藏不住的。牌子上“悦宴火锅海鲜烤肉自助餐厅”几个大字，闪耀着五颜六色的灯光，很是光彩夺目，让我更想进去领略一下她的风采。

走进悦宴，便被它中西合璧的韵味所吸引。餐厅全貌以暗色系为主，一排排五颜六色的吊灯点亮了整个餐厅，在各类美食的后面，都摆放着各种花束，除了美观和更符合整个餐厅的基调之外，更让人赏心悦目，毫无疑问也增加了顾客来此吃饭聊天的雅兴。

悦宴以弘扬传统美食文化，引领时尚美食潮流为己任，坚持精选优质食材。正宗东北大串烤肉、生猛海鲜、法式铁板烧、四川火锅、生食刺身、日式料理、西点系列、北京果木烤鸭、中式炒菜、凉菜系列、广东煲汤、广式卤煮等菜系，200余种菜品，用琳琅满目来形容一



点也不为过。

海鲜区，包括阿根廷大虾、阿拉斯蟹腿、大闸蟹、海鲜大咖等多种海鲜系列；寿司刺身区，有三文鱼寿司、鳗鱼寿司、肉松寿司、加州寿司，三文鱼刺身、金枪鱼刺身、青花鱼片、甜虾刺身等。肉松寿司，软嫩滑爽，光是从外观看就已经让人垂涎欲滴，不过拿来的时候，有些凉了，吃进嘴里竟然有些劲道，一点也不妨碍入口的感觉。

蛋挞、披萨、提拉米苏、慕斯蛋糕、布丁等各类高颜值西点挑逗着你的味蕾。悦宴还有新晋网红脏脏包，在这个看脸的世界，脏脏包以其锐不可挡的实力让人爱不释手，一口下去，满满的巧

克力浓香四溢，外酥里嫩层次丰富的口感，深受年轻人和小朋友的喜爱。

各种系列的花式铁板，铁板牛排、铁板鱿鱼、蒜香生蚝等，散发着诱人的香气，且不限量供应。烧烤师火候掌握的恰到好处，做好后顾客直接拿到餐桌上享用，既节省了时间，又减少了餐桌上的油烟味，可谓一举两得。牛羊肉和培根几乎是每个餐桌上必备的，我们经过一番考究，首先可以肯定的是，这里的肉质食材很新鲜，都是厨师现场切割。近二十种小料供顾客依口味自行调制，小料可以说是料正味浓，配合肥瘦相间的肉质，待煮熟之后，蘸在小料里，肉嫩汤饴，口感丰厚且有嚼劲。

悦宴餐厅小火锅分为清汤、麻辣几种，汤汁浓、味道鲜，可依据个人口味随意挑选。望着桌上一盘盘精致的美食，真是秀色可餐，令人食指大动、胃口大开。

巨惠来袭 噗翻全场 银联携手悦宴，畅享美食折上折

我们在自主挑选食材的同时，更有花样繁多的酒水、饮料果汁、冰淇淋，全部免费无限量供应。每位进店消费的顾客均可享受法式铁板烧、海捕大红虾、三文鱼刺身三选一。丰盛的美食，让我和好友心满意足，倍感温暖，而意想不到的惊爆优惠价更是让我们在寒冬里热血沸腾，悦宴午餐原价68元/位，我和好友共136元，我是光大信用卡用户，用云闪付APP内的银联二维码付款，先打75折也就是102元，再享折后3折，也就是30元6角！两个人一共才花了30元6角！说实话，这等美味这等实惠，若不是亲自来店品尝，当真不敢相信。来悦宴吃饭，吃出品味，吃出乐趣，毫无压力。

扫银联二维码，可享以下优惠

1. 银联与共享惠全新银联二维码美食优惠活动现已上线，在指定餐饮商户使用银联二维码支付即可享受75折-95折的超值优惠，不限名额、不限使用次数、活动长期有效；

2. 即日起至2018年3月31日每周三，光大信用卡用户在悦宴使用云闪付APP内银联二维码付款可先享受共享惠75折优惠，折后再享三折（最高优惠129元）优惠，每周活动名额有限，先到先得；

备注：了解更多共享惠折扣信息以及全部活动门店，请关注微信公众号“银联山东”、“二维码共享惠”获取详细信息。



银联二维码 吃饭好折扣



扫描关注“银联山东”
获取更多活动信息