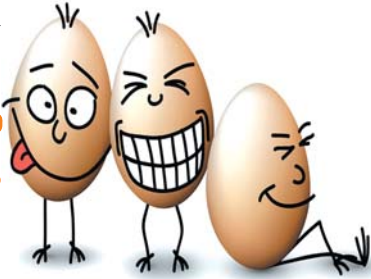


终于等到你，无激素鸡蛋

有点贵，但健康最重要



专刊记者 庄粟

上周五，本报消费周刊刊登了“无激素鸡蛋登陆烟台”的新闻，这一好消息让烟台市民高兴不已。“这个鸡蛋在哪儿能买到啊？”“啥是无激素鸡蛋啊？”市民纷纷打来电话咨询，看得出人们对食品安全和健康越来越重视。

记者再一次来到莱州的清泉林土鸡养殖基地，要把更多有关无激素鸡蛋的信息传递给读者。

记者从莱州市里出发，一点
 点远离市区，慢慢的，没有了公路，车子在环山的土路上颠簸了大概40分钟才到了养殖基地。这是一个远离市区、远离工业污染，空气清新，富含负氧离子，水质优良，土地无任何污染的地方，盛夏季节时植被茂盛，鱼鸟繁多。若不是老板郎瑞波在前面带路，我们可能都发现不了有这么好的地方。

记者在郎总的办公室看到，地上、架子上，到处都摆着中药，原来为了让大家可以吃到30年前的好鸡、好鸡蛋，郎总在养鸡之前就确定坚决不使用抗生素、激素，通俗来说就是不给鸡使用任何西药治疗，注重用中药调理。所以清泉林土鸡养殖基地的鸡蛋产量不高，普通的鸡平均每天可以下一个鸡蛋，但清泉林土鸡养殖基地的鸡，差不多要3天才可以下一个鸡蛋。

“平日里很多人都讲究吃土鸡蛋，然而就算在很好的环境下生长，这些鸡们也总是免不了有个头疼脑热的，这生病就得治，治病就得吃药，西药治疗药效快，但这抗生素、激素也就同时被鸡吃进去了，生出来的蛋也就不安全了。”郎总说道。

由于养殖环境好，使用中药调理，培育出的鸡天然、绿色、安全，鸡蛋则富含蛋白质、维生素、卵磷脂、不饱和脂肪酸，低胆固醇，低脂肪，口感好。吃这种鸡蛋，



可以为孩子“补脑”，提高老人的身体免疫力，甚至对老年痴呆还有防范作用，普通成人吃着也能增强身体抵抗力。这就是无激素鸡蛋的奥妙所在了。

记者把从清泉林土鸡养殖基地带回来的无激素鸡蛋煮熟，剥开蛋皮后咬上一口，鸡蛋黄大味香，口感比普通鸡蛋好太多了，档次完全不一样。最主要的是，无激素鸡蛋吃进去的是营养，是健康。

值得高兴的是，现在烟台市民也可以吃到无激素鸡蛋了。还等什么，快行动吧！

咨询电话:15564541718 李先生



清泉林土鸡养殖基地的天格外蓝



郎总办公桌上都是中药书籍



无激素鸡蛋



鼎大丰火锅超市开启舌尖上的麻辣诱惑

专刊记者 庄粟

严寒冬日，火锅当仁不让地成为大小聚餐的主角。各种美味食材齐下锅，热气腾腾的火锅吃得人心满意足，既美味又滋补还能驱寒，和三五好友围锅而坐，“吃着火锅唱着歌”，真是冬季最惬意的事情。

想要如此享受，先得选择一家味道够正宗的火锅店才行。吃得多了，自然就变得挑剔了，但位于芝罘区西大街振华国际北门对面的鼎大丰火锅超市绝对能满足食客们挑剔的舌头，来自巴山蜀水的川西老火锅绝对能开启舌尖上的麻辣诱惑，挑战你

的味蕾。

是火锅店还是超市？
是火锅超市！

吃火锅，吃的就是自在和畅快，抛开心中的烦恼尽情地徜徉在麻辣的海洋中吧！

在鼎大丰火锅超市，有超大气的中式软装、舒适精致的火锅餐具、温馨细致的店内服务。有大气恢弘的红色门厅，挑高木质的中式窗梁，别具一格的实木桌椅，从店门到堂内，处处透露着古色古香。这里打破传统经营模式，全面提升软、硬件建设。鼎大丰火锅不同于人们传统理念中的火锅模式，到这里你可以尽享随心所欲的畅快，在这里可以颠

覆传统火锅的“死板”吃法！全新的自选火锅模式，一进门就能看到各种精选食材，全部从四川成都空运而来，酸、甜、麻、辣，随个人口味任意组合，想吃什么就煮什么，更干净，更卫生。鼎大丰把传统火锅的服务质量、味道提升到了一个新的台阶，真可谓于细微处见真章。

以为来到了四川？

是烟台超正宗的川味火锅！

鼎大丰川味火锅最大的秘籍当属锅底，独家秘制的火锅汤底，保证不使用劣质食用油。鼎大丰和鲁花等知名企业通力合作，就是为了保证用油的放心，让消费者吃得舒心。食客们自己

选材，自己搭配，同时融入烟台当地特色的海鲜、豆蔬等新鲜食材，把川味与烟台的海鲜味完美地融合在一起。

酸、甜、苦、辣、咸，五味真经里却是各自纷繁不同的大世界。辣，应该说是川菜的金招牌，无辣不欢的川味热情似火，让人浅尝便失去了辄止的念头，根本停不下来。一锅火热娇艳的辣椒汤，承载的不仅是食者味蕾的盛宴之门，更寄托了川味经里不为人知的火辣秘密。

如今，在家门口就可以吃到超正宗的川味火锅，更是让很多四川人在异乡便能够感受到如家般的味道。



还等什么？吃着火锅唱着歌，涮起来吧！

食堂吃腻了，中午到这些店逛逛吧

专刊记者 马杰

工作午餐怎么吃？这一直是令白领一族发愁的事。食堂吃久了腻，看什么菜都没食欲；回家做，又买菜又刷碗，时间紧迫没空午休；路边摊卫生难以保障；去大饭店又价格太高，等餐太慢……所以既美味又健康、价不高速度快的食物成了众白领的追求。本期栏目，记者就为大家介绍几家适合吃工作简餐的地方，中午下班就行动起来吧。



百味百惑

地址：芝罘区振华商厦A区负一层

午餐吃石锅拌饭、海鲜豆腐、牛肉海带等韩式汤锅显得颇有情调。大酱味浓，豆腐嫩滑，拌饭入味，小菜爽口。网上有团购，快下班时团两张券，邀上好同事一起享用，主食、饮品、小菜轻松享用。吃完了还可以逛个商场。



谷午快捷餐

地址：芝罘区解放路156号世茂百货一楼北侧

这家店温馨整洁，食物更是品种丰富，套餐、面食、米线、粥汤应有尽有，再挑剔的客人都能找到适合的口味。特别是各种套餐，主菜入味，米饭清香，小菜爽口，配汤暖胃。对了，他家可以叫外卖哦，打个电话就能尝到美味。



乐天拉面

地址：芝罘区南大街与桃花街路口北300米

忙碌了一上午，吃碗热腾腾的面吧。乐天拉面在烟台小有名气，细热面、宽凉面都那么筋道，汤头略咸，符合北方人口味儿。上面速度极快，适合赶时间的白领。洋葱拌牛肉好吃到爆，差不多每位顾客都会点一份，千万别错过啊。



捞宝水饺

地址：芝罘区胜利路264号(天天渔港北20米)

这家快捷中餐模式的水饺店，很适合上班族。只卖六种馅儿，每种都皮薄馅嫩，一口一个正好。纯虾仁饺子里面是四五个虾仁和一点小香葱，又弹又Q鲜美极了。手撕鹅腿、拌木耳等小菜都值得一尝。酸梅汤爽口解油腻，很赞。



黄焖鸡米饭

地址：广泛分布在各区

黄焖鸡米饭在各区都有店面，味道也差不多，上班族们可以就近就餐，上菜快不耽误时间。黄焖鸡的鸡肉鲜嫩、浓香，嚼起来唇齿留香，就连土豆、金针菇、白菜等配菜都很入味。一个小锅分量正好，再加两样配菜就能吃得饱饱的。



素文化牛肉汤

地址：芝罘区市府街21号

牛肉汤据说是一直在火上炖着的，所以随到随吃，上菜极快。牛肉汤清淡，里面还有豆腐皮和粉丝，让你可以好好品味牛肉最原始的味道，也可以根据自己的口味加胡椒粉等调料。烧饼香酥耐嚼，美味管饱，再来上盘拌黄瓜，美味午餐就这么简单。