

都市消费·食尚

消磨时间最佳牙祭



清蒸大闸蟹

材料:大闸蟹若干只,香葱、生姜1块、香油1小匙、酱油2小匙、香醋1小匙、白糖1小匙。

做法:1.把葱、姜洗净切末,连同香醋、糖、酱油、香油调成蘸料,装碟;2.把蟹放入蒸锅,大概需要15~18分钟蒸熟,青蟹如果变红了即可。

点评:大闸蟹是每年中秋必不可少的助兴菜肴,每人一只,伴着姜醋,认真地拆分食之,是最好的消磨时间的方式。不过,大闸蟹是凉性的,吃的时候配一些黄酒暖胃,食后再饮一杯姜茶。

中秋临近,花好月圆。和家人团圆的时刻,自己动手在家筹备一桌丰盛的团圆饭,一家人围坐一桌,月亮初上,品饌浅酌,幸福又温馨。在此,小编向大家推荐几款美食绝招,您不妨一试。

中秋家宴特别奉献

□本版综合



色味诱惑最好意头

材料:五花肉、马蹄、大白菜、青菜、葱、姜、鸡蛋、淀粉3大匙、酱油2大匙、米酒1大匙、胡椒粉1小匙、淀粉1杯、水2杯、酱油3大匙、糖、米酒各1大匙。

做法:1.马蹄、姜分别去皮,洗净,葱洗净,均切末儿;大白菜洗净,切大块;青菜洗净,捞起,排入盘中备用;2.五花肉剁成肉碎或用搅拌机搅碎,放入碗中,打入鸡蛋,加入葱、马蹄、姜末儿等调料搅拌至有黏性;3.用手捏成肉丸子,均匀沾裹上述调料,放入热油锅中以大火炸至外表金黄色,捞出,沥干油分备用;4.锅中放入大白菜以大火煮滚,加入肉丸子,改小火煮至入味,熄火,盛入排有青菜的盘中。

点评:红烧狮子头的外形圆润,口感糯软中混合了马蹄的清脆。最能代表中秋团圆圆满的节日气氛了。

温柔甜蜜从心开始



糯米莲藕

材料:莲藕、桂花酱、糯米。

做法:1.将莲藕去皮,洗净;把莲藕一头切掉,塞入洗好的糯米,再盖上刚切掉的一小头藕,用牙签固定住;2.加入冰糖慢火水煮1小时至熟;切片装盘,浇上桂花糖汁即可。

点评:中秋食藕,是寄团圆之意。以糯米填充莲藕,再以桂花蜜淋之,米香、藕香、桂花香,香浓入口,让团圆家宴从这次的甜蜜开始。

应景应节滋味肥美



炒田螺

材料:田螺0.5公斤,桂林辣椒酱1汤匙,盐半汤匙,白糖半茶匙,干红辣椒少许,油1汤匙,蒜蓉少许。

做法:1.将钳去螺尾部的田螺洗净。2.烧热锅,放少许油,将蒜蓉、辣椒爆香,把螺放下去一起炒。然后加入辣椒酱、盐、白糖,加少许水炒至熟,带少量汁即可。

点评:这时正是田螺最肥美的时节,这时候吃应景应节。

中秋佳节 礼享健康

联食通精选出口标准的南美白虾仁

一年一度的中秋节即将到来,普天同庆的国庆节也将接踵而至。在这双节到来的喜庆日子里,联食通特推出出口标准不缩水的南美白虾仁。

以往的冻虾仁存在解冻缩水的问题,联食通为了让广大消费者品尝到最好的虾仁,特别精选湛江国联的南美白虾,以生猛虾为原料加工,人工开背、剔除虾线。肉质细嫩,味道鲜美,不缩水。虾仁营养丰富,含有丰富蛋白质、脂肪、磷、钙、

钾、维生素A等营养元素。肉质松软,易消化,老幼皆宜,是典型的高蛋白、低脂肪的营养食品。

湛江国联是一家全球化、全产业链大型水产集团,是国家重点出口示范企业。虾仁来自中国的南海岸,以其优异的品质闻名于世界。产品都是在严格的HACCP计划下生产加工,南美白虾仁还通过了无公害农产品认证、BAP标准ACC认证和ISO9001:2000质量认证。加工车间采用自主开



发的“免接触熟虾生产流水线”,使我们的产品加工实现了全程的机械化和标准化,整个生产程序实现了无污染的完全可控,保证了每一批次的产品,完全是可控制、可追溯的。还有专业的产品检验中心和国家级实验室来检验产品。为广大消费者提供更加健康安全的产品。

随着近年来过节送礼送健康的流行,高蛋白、低脂肪的虾仁越来越受到大家的青睐,为了满足广大消费者

的需求,联食通特推出精美大包装600g单冻虾仁。此外还有对虾礼盒、熟带头虾礼盒以及带鱼、黄花鱼、鲳鱼、鲈鱼等一系列海鲜礼盒,是您中秋佳节馈赠亲朋的最佳选择。

温馨提示:生虾仁烹调60秒、熟虾仁烹调30秒食用最佳。

济南联食通食品有限公司
垂询电话: 0531-88775259 88775456
客服热线: 4006586738
网址: www.lianshitong.com

茶叶“平价”再结硕果

天宇茶叶平价超市省城开出第五店

在经历了四年的精耕细作之后,天宇茶叶平价超市终于在省城开出了第五家店——七里山店(地址:英雄山路四季花园),这也是全省的第十五家店。日照绿茶26元/斤、浙江香茶9元/斤、铁观音18元/斤、茉莉花茶10元/斤……在四年的经营中,天宇茶叶坚持了一如既往的价格、质量和服务,坚持到了完全标准化,这也诠释了天宇茶叶平价超市“天天平价”始终如一”的内涵。据了解,天宇茶叶第五店开业,公司将推出优惠措施,既是对新顾客的回馈,又是对这几年默默支持天宇的消费者们的感恩。

对于走平价模式的天宇茶叶来说,低价高品质永远是最大的宗旨。天宇茶叶平价超市所售的茶叶是公司产地联营生产的产品,为保证茶叶质量,我们与安

徽、日照、浙江、云南、福建等茶叶原产地的相关生产基地联合成立了茶叶联营机构,平价超市的茶叶全部由在全国各地的生产基地特供,在包括运费和包装费的基础上加价10%的利润进行一站式销售。

据了解,目前茶叶普遍表现出价格虚高的现象,主要因素是:首先,茶叶品牌繁多,受各种因素的影响较大“差不多”的茶叶实际品质差很多,价格当然也相差很多。其次,茶叶行业多为散户经营,受利益驱动,定价虚高便难以避免。第三,消费者茶叶知识匮乏,这就造成茶叶价格基本上由商家说了算。而天宇茶叶平价超市的宗旨是一站销售,平价超市明码标价,标明产地、品名,是春茶还是秋茶、价格、等级,让顾客明白白购茶。

另外,由于在零售终端,假冒原产地茶叶、以次充好的“假茶”的存在,因此在国内首倡“原产地保护”模式的天宇茶叶平价超市承诺,所有的茶叶都是来自原产地。据介绍,在天宇茶叶平价超市像日照绿茶、龙井、太平猴魁、六安瓜片、祁门红茶、大红袍、碧螺春等正宗来自原产地的十大名茶都能品尝到,这些名茶也成了中秋送礼的佳品。

正是对价格的无限拉低,对品质近乎完美、苛刻的追求,经过仅仅四年的发展,天宇茶叶在济南、青岛、聊城、济宁、东营、临沂、泰安、枣庄、莱芜、菏泽等地开设连锁店14余家,向着“中国茶叶零售行业领先品牌”的目标迈进了坚实的一步。

电话:82705059

“海和”海珍礼品在烟台、北京已火爆了 济南人还等什么?

烟台海和食品有限公司是20年的出口企业,用国际标准做国内的事业。海和之尊海珍礼品包括海参、鲍鱼、北极帝蟹、三文鱼、大对虾、鲳鱼王、大黄花鱼等,尽显高档尊贵;海和之鲜是企事业单位发福利、送礼,百姓生活的必备海味;海和之尚为即食产品,是时尚一族的首选休闲食品,内装北极甜虾、一卤鲜青花鱼、海鲜辣酱、烧客等,各种美味尽在其中。经济实惠,无论家用还是送礼都适用。

又是一年中秋到,又是合家团圆、走亲访友的时候,往年熟肉礼盒、成品面食或许是您的首要选择,或许今年海和海珍礼品可以入您的法眼。送海和海珍礼品,可以让您既有面子也有里子。

山珍易求,海味难得,尤其是深海海珍,而海和礼品的原料正是全部来自深海捕捞。海参、鲍鱼、阿拉斯加帝蟹、三文鱼、大对虾、鲳鱼王、大黄花鱼、夏夷贝、鲈鱼、片口、刀鱼、鱿鱼……全部采用原生态、非养殖的深

海捕捞品。深海海珍,这就是海和海珍礼品的面子。

海和海珍礼品的里子内涵很丰富。首先,海和销售的生鲜均来自于深海,不卖养殖鱼是海和的信条。深海产品有自己完整的生物链,靠自生自灭的,受人为因素影响小,不会有近海的污染,海水流行性大且含盐量高,本身具有杀菌作用,纯绿色食品。

其次,海和海珍礼品可谓好吃不贵,海珍礼品从几十到上千元不等,各类海鲜真是应有尽有。海和之尊包括海参、鲍鱼、北极帝蟹、三文鱼、大对虾、鲳鱼王、大黄花鱼等,尽显高档尊贵;海和之鲜是企事业单位发福利、送礼,百姓生活的必备海味。

更多精美礼品,敬请光临海和海珍礼品商行。

济南市历下区山大南路西延长线(锦江之星西) 0531-62337718
烟台市芝罘区环海路14号(台华食品对面) 0535-6802918

本月隆重推出:

- 盐水大虾
- 香煎银鳕鱼
- 水煮鱼
- 韩式铁板烧
- 辣炒目鱼花
- 酱焖巴郎鱼
- 菠萝咕嚕肉
- 炸鱼排
- 自酿果啤(菠萝啤酒)
- 欧陆烤肉
- 中西合璧自助餐
- 品牌白酒红酒免费提供
- 每周更新,循环供应

加盟热线: 4006-77-0531

金汉森德啤烤肉世家

中秋感恩购月饼 赠同消费金额免费券

地址: 洪楼南路25-1号(百花公园西门对面)

凭此广告每位 28元

(成人4人以上10人以下)

活动有效期至: 2010年9月26日
本活动不与其他活动共享(最终解释权归本店)

订餐电话: 0531-8811977