

专柜销售人员介绍如何挑选新鲜速冻食品

# 冬至买水饺 别忘“摇一下”

本报泰安12月20日讯(见习记者 贾锦锦 梁璐) 俗话说,冬至饺子夏至面,随着冬至到来,速冻水饺开始热销。20日,记者走访泰城部分超市发现,速冻水饺占据速冻食品区半壁江山,超市推出水饺促销活动吸引不少顾客。

东岳大街一大型超市内,“冬至到,水饺抢鲜吃”的宣传牌挂在醒目位置,各种品牌水饺不同程度促销降价,降价幅度最高达到8.4元。“买两包水饺送一包汤圆,还送一个购物袋,原价28.3元现价19.9元。”超市导购员正在向顾客推销。该超市速冻水饺占了速冻食品区一多半,各种馅料水饺一应俱全。此外还有专门针对小孩推出的儿童水饺,大小是普通水饺的1/3,小巧玲珑,晶莹剔透。

财源大街一大型超市导购员介绍,个别品牌平时没有折



市民在选购速冻水饺。 本报见习记者 梁璐 摄

扣,现在买实惠,就算冬至不吃,冻在冰箱里,过几天吃也合算。“促销活动推出以来,顾客比平时多了不少,主要以年轻人为主。”导购员说。

走访发现,前来选购速冻

水饺的市民,有的买了冬至吃,有的只为应景,还有的图方便。一对正在选购速冻水饺的夫妇说,工作比较忙,冬至不吃点水饺觉得不过意,所以买点现成的。另一位市民说,买点留着平

时忙的时候再吃。火车站附近的某大型超市,一位老年人告诉记者:“还是自己包的水饺好吃,速冻的水饺皮比较厚,吃起来感觉有点硬,而且自己包水饺,想吃什么馅的就调什么馅的。”

东岳大街一商场速冻专柜销售人员介绍,由于速冻水饺不能拆封看,除了生产日期,保质期外,挑选时要特别注意。“新鲜的速冻水饺,质地均匀,颜色鲜亮。外皮有细小裂纹,颜色灰暗,表面有大量霜或冰晶说明冷冻时间较长,饺子可能会发生黏连,这种饺子品质明显降低,口感风味也会大打折扣。”售货人员说,对于看不到水饺的精装包,可以通过晃动来判断,轻轻晃一下,每个饺子之间如果是松散的,说明比较新鲜。结块的一般是化了之后重新冷冻的结果,这样的不太新鲜。

## 知蜂堂蜂胶

——健康的守护神

知蜂堂蜂胶中含有20大类300多种有效成分,相当于一个大型的中药库,可有效调节人体的各个系统,为健康守护。

蜂胶中的萜烯类物质具有双向调节血糖的作用,使受损胰岛细胞修复,逐渐平衡紊乱的糖代谢。黄酮类物质可调节内分泌系统,抑制特定酶的活性,对脂肪代谢、蛋白质代谢产生影响,从而使机体的三大基础代谢系统趋于平衡。可有效改善细胞膜的通透性,恢复细胞膜的正常功能,使葡萄糖顺利进入细胞内提高机体新陈代谢能力。有效控制三多一少,乏力、降低血脂等。

蜂胶中的黄酮类物质具有增强血管张力,增强心肌收缩力,降低血管脆性及改善血管通透性,降低血脂及胆固醇,减少红血球、血小板聚集,减少血栓形成的作用,软化血管。同时蜂胶中含有丰富的酚类、萜烯类等物质,协同黄酮类物质共同形成自由基杀手,使血管内的氧化反应趋于正常,能有效防治高血压、脑溢血、冠心病等心脑血管疾病;防治由微循环障碍引起的眼底病变、四肢麻木、肾脏病变等,也使神经细胞得到充足的供血供氧。对神经系统也有很好的调节和修复作用,强化细胞膜,抗氧化、抗衰老,刺激细胞分类再生,修复受损神经细胞,清除神经细胞堆积的糖醇,促进新陈代谢,恢复神经动力。对于周围组织神经,中枢神经有很好的修复调节作用。从而使紊乱的神经系统恢复正常功能;防治由胃肠功能紊乱引起腹泻与便秘等,以及末梢神经病变引起的手脚麻木、针刺感、失眠、神经衰弱得以恢复。

(李强)

# 首枚10.85克拉钻戒亮相泰城

本报泰安12月20日讯(见习记者 贾锦锦) 12月16日,首枚10.85克拉钻戒“亮相”泰城。世界罕见的珍宝,泰安市民在家门口就能一饱眼福。

12月16日,国际钻石·克拉钻直销中心专柜入驻泰艺金店,为泰艺金店涂上色彩斑

斓的一笔。据了解,国际钻石·克拉钻直销中心每个地市仅选一家人驻专柜,为让泰城人民更快、更全面地了解产品,更为开拓市民特别是钻石爱好者的视野,借开业季特推出为期十七天的产品展示活动,其中10.85克拉大型钻戒

是重头戏,该钻戒系圆形钻,大小如“鸽子蛋”般。质地温润细腻,款式集经典、优雅、华贵于一体,处处彰显国际风采。“即便是在珠宝展上也不常见。”珠宝店崔总介绍,这次展示活动,市民可以一饱眼福,特别是对于那些钻石爱好

者来说,更是千载难逢的好机会。

除此以外,直销中心借此次盛大开业之际特推出1克拉实惠“裸钻”,仅需29999元,还能刻上名字、纪念日等,打造专属于自己的理想钻戒。

# 让健康理念放飞在泰城

“关注民生健康,天天吃新油”主题推广以后,好油工坊的会员人数每周增百人,好油工坊特推出:持本报报角,凭身份证,免费领取2两装油一瓶。

## 他们的“一心一品”

好油工房实名注册为泰安一心一品食品有限公司,从花生米的采购、选用、压榨到成品油装结束,好油工坊的整条生产线全部由该公司总经理李斌在项目负责人的设计下独立改装运行。“百分之百纯正浓香花生油,现榨现卖,绝对货真价实。我们做这个行业就要有两种心,一是是良心,二是恒心。公司名称为‘一心一品食品有限公司’即是要富有良心和恒心,也要富有品质和品牌的意思。”李斌这样描述创建好油工坊的初衷。

## 他们的责任与前景

好油工房精选优质花生,科学调配,经传统工艺现场压榨,百分之百纯正花生油,不添加任何色素和人工添加剂,色泽纯正,气味芬芳,滋味可口,营养均衡,是烹饪的最佳选择。现榨现卖,公开透明是公司的经营方式,良心油,让百姓吃上放心油”为己任。以绿色、健康为理念,引领泰城新时尚。目前,整个公司在生产经营不断成型和扩大的过程中,起营销模式也以各种形式开展起来。李斌信心百倍地说:“透明的生产环境,随时欢迎泰城市民现场参观;有意向的客户也可以现场指导或洽谈合作事宜。”

## 他们的“五大优势”

李斌郑重地告诉记者:“我们的花生油独具特色,我们的企业实际上是一种健康理念,而非花生油本身,其价值实实在在的生活健康指数提高上,我们的花生油具备了五大优势。1.摸得着。2.质量绝对上乘,不怕不识货,就怕货比货,市面上任何一家企业都不及好油工坊的花生油货真价实。3.特推出服务,优质服务,贴近民生。4.新鲜,市民能够天天一顿饭中除了盐不值钱外,最不值钱,老百姓要吃到好油,身与某些品牌进行价格的油绝对实惠。让利于老百姓,与此年卡服家两(1000限

是推行一体体现在老百姓看得见,生产花生油的免费送上门吃心有。平均到钱的就是油,故而健康。5.价格公道,比对的的结果是,我们把利润最大限度地也是我们的初同时我们推出了务措施,相当于全个月免费吃油元送200元)概念卡量发型10000份。

文/片 本报记者 赵苏炜

好油工坊 专注榨良心油 请您吃放心油

好油工坊 关注民生健康 天天吃新油

持本报报角,凭身份证 免费领取2两装油一瓶。

泰安市一心一品食品有限公司 地址:泰安东路16号(华侨大厦西南门) 电话:0538-7770002