



4G 快人一步

中国移动4G网络值得期待



江湖请“客”令

本报成立“泰山拍客家族”部落,邀请江湖拍客,共同记录生活、见证时代变迁,传递幸福快乐!有意者请加入泰山地区拍客QQ群190035676,或发邮件至taishanpaik@163.com,作品需为原创,并注明作者、单位、时间、地点,留下联系方式,我们将择优刊用,见报有奖。邀请热线0538-6982110。

大声点

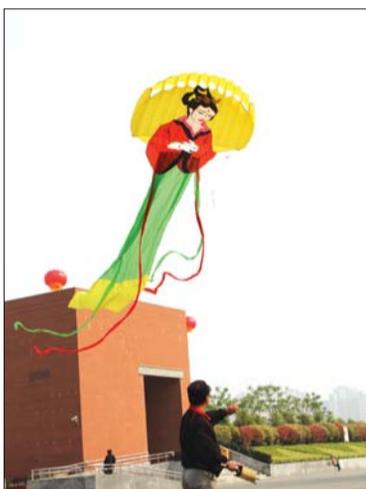
作者:盖旭
时间:8月27日
地点:泰安太阳部落
自述:一位游客与“猪八戒”讲话。
点评:耳朵大也不一定就好使。
(奖金 20元)

以下犯上

作者:周光辉 单位:新泰力上美术培训学校
时间:9月1日 地点:新泰市
自述:猴子在主人面前张牙舞爪。
点评:看看同伴多听话。
(奖金 30元)

“嫦娥”来了

作者:徐慧知 时间:8月
地点:南京市
自述:一位中年人在放“嫦娥”风筝。
点评:嫦娥大白天就现身了?
(奖金 20元)



SUNING 苏宁



云苏宁 购无界

泰安、莱芜五店 共同携手七周年!

泰菜苏宁

活动时间: 9月6日-9月8日

7周年 周年庆

7种套餐 5大件最低 仅售5993元

7小时团购会 活动时间 9月6日 14点-21点

7 iPad 套餐奖励等你拿

7辆电动车 77件大奖等你抽

7年感恩 +700元购物券 06年老会员送纪念品

以上活动,特价机、个别品牌型号不参加,详情见店堂海报。

“金秋第一网”——蟹都汇大闸蟹今日率先上市

中秋好礼 八年品质 诚信以先



秋风起,蟹脚痒,眼下吃大闸蟹的季节又到了。此时“蟹都汇”大闸蟹在清澈的湖水中茁壮成长,在严格和科学的照顾下,每只都“膘肥体壮”长足了分量。蟹都汇深深体会到泰安蟹迷盼蟹的急切,已于今日9点率先奉上“金秋第一网”首批少量试捕的精品正宗大闸蟹。翘首以待大半年的泰安蟹迷们,大闸蟹今天就可以“爬”上餐桌了!

大闸蟹上市要闯关

蟹都汇的大闸蟹好吃,那是因为在选蟹有诀窍。“蟹都汇”黄爱民理介绍到,在选蟹时,为了保证品质,“蟹都汇”的螃蟹从湖泊到餐桌,必须要过四道关:

第一关,选蟹先选养殖户,养殖技能要过关。蟹是否达标,养殖很重要。“蟹都汇”只选湖养蟹,不选池

塘里养的蟹。因为湖蟹吃田螺、小虾、水草等天然食物,没有添加人工饲料及添加剂,味道纯正才鲜美。

第二关,要选养殖水域。养殖水域的湖水深不过两米,湖水清澈达到2级饮用水标准和底下长有水草。在水深近2米的湖泊中围网养殖的湖养蟹一般称为清水大闸蟹,湖养蟹由于在大水面环境生长,因而都具青背、白肚、金爪、黄毛的外观特征,因为水面清无污染,所以出湖的螃蟹都身强体健,活力十足。

第三关,选蟹执行两杠一星标准,分量要足。被选中的蟹,要够“两杠一星”的标准,即母蟹后尾可见两道杠,表明蟹黄丰满。公蟹腹部的小盖掀开后,可以看见一个形状图案,说明公蟹已长到膏脂饱满。因为标准高,所以十只里才能



选到三只。

率先上市品质不打折

蟹都汇以“顾客至上,服务第一”为宗旨。黄经理介绍说,“凡是蟹都汇售出的大闸蟹蒸熟以后如有异味或无膏无黄,一律包换。”蟹都汇备有的380元、600元、1000元、2000元等面额蟹券,采用进口纸和精心设计而成,礼券还配有精美的包装盒。

可在全国蟹都汇近300家门店通用,其周到的服务、可靠的信誉保障使得在中秋礼品市场十分抢手。让你卖的放心,送的有面子。

特别提示:苏州“蟹都汇”水产有限公司山东区域探蟹团于9月8日至9月10日直达阳澄湖、太湖养殖基地,亲眼目睹作为“蟹都汇”大闸蟹品类之一的阳澄湖、太湖大闸蟹养殖、捕捞、筛选全过程,见证“蟹都汇”选蟹四道关的品质保证。

好蟹不打折

蟹都汇大闸蟹全国连锁品牌2010入住泰安,凭着自己的品牌和优良的质量,的到泰安市民认可和青睐,从不打折销售。今年蟹都汇店庆四周年,为了答谢、回馈泰安市民和新老顾客的支持和厚爱,凡在9月5日-8日到蟹都汇专卖店购买大闸蟹

蟹或预售礼券的,购买1000元就送价值388元“蟹八件”一套,购3000元送600元+蟹八件一套+价值98元西特产1盒,购5000元送1200元+蟹八件一套+江西特产2盒,仅限4天。另外每天限购5份,统一门头,泰安仅原价(10只蟹)428元一份,现价268元一份,每人每天只限购1份。

请认准蟹都汇全国

统一门头、泰安仅

此一家,谨防假冒

元一份,现价268

元一份,每人每天只限购1份。

全国服务热线:400-0000-018

地址:擂鼓石大街与傲徕峰路

交叉口东南角(望岳花园)门口东

侧。巨鼎酒店斜对面“蟹都汇”门头

抢购热线:6618558

团购热线:18653822928