

穿件皮草，与温暖相拥

齐鲁晚报《今日烟台》首届皮衣皮草惠民展将于11月29日温暖启幕

专刊记者 庄粟

立冬过后，港城有了浓烈的冬的气息，初雪说不定很快就会到来。雪花飘飘的美景往往转瞬即逝。与爱人手牵手，漫步在雪中，是不是很甜蜜？单身的朋友也说不定能在初雪时邂逅自己的浪漫呢。

寒冷说来就来，给爱人买件保暖的皮草外套吧，让皮草延续你的温暖；如果是单身，更要给自己买一件皮衣皮草，让自己享受温暖的拥抱！

本报联手烟台宏源时装有限公司旗下TOT(truth of touch)皮草生活馆，将于11月29日，举办首届皮衣皮草惠民展，在本届皮衣皮草惠民展中，将有多款精美皮衣皮草以工厂价格出售，届时更有多重大礼奉上，机会不容错过！

皮衣皮草惠民展来啦！

时间:11月29日(周六)–30日(周日)
地点:TOT皮草生活馆
莱山区福达路5号
公交线路:乘45路、56路、57路
到盛泉创业中心站下车
咨询电话:6791391、6791392
18615963966
(拨打时间:每日9:00—17:00)



多活动细节
扫一扫，了解更



TOT皮草生活馆

TOT皮草生活馆位于莱山区福达路5号，由烟台宏源时装有限公司(Yantai Resource Fashion Co.,Ltd)于2011年创立。

烟台宏源时装有限公司成立于1998年，是从事皮革服装设计、生产、销售的大型服装公司，现已成为中国北方最大的皮革服装生产企业之一，是烟台市出口创汇骨干企业。拥有国外诸多品牌的稳定供应：ELIE TAHARI、MICHAEL KORS、JCP等。

2011年，创立TOT皮衣品牌(truth of touch)，创造时尚经典，成为皮装行业的领跑者。细腻而富有文化品位的格调，自然、从容、更显时尚大方。以丰富的人文底蕴和独特的设计风格，博得了成功且不盲目追逐时尚的都市新贵的钟爱。

TOT皮衣品牌采用西班牙、韩国设计理念，结合亚洲人穿着习惯，重新打造皮草穿着理念，将时尚与经典完美结合，致力于打造胶东皮草第一城、老百姓穿得起的品牌，工厂店质优价廉。



一张图读懂一只羊

喝羊汤、涮羊肉的日子又到了。羊肉味鲜且营养丰富，很多人都喜爱，可你真正了解羊肉吗？不同部位的羊肉味道口感一样吗？分别适合怎样的烹饪手法呢？本期栏目，小编就来说说“羊”，让你一张图读懂一只羊。



羊脸



羊脸肉质细腻、筋道，许多人都爱吃。不过一只羊长得再肥硕，也只有这么一张小脸，物以稀为贵，所以羊脸的价格较贵。

推荐烹饪手法：炒、凉拌等

羊脊骨



因形状酷似蝎子，故而俗称“羊蝎子”。许多店面误将“蝎”写作“羯”。这个部位其实肉很少，啃起来费劲，但是它低脂、低胆固醇，所以拥有一帮铁杆粉丝。

推荐烹饪手法：炖、涮等

里脊

里脊在脊骨外侧，呈长条状，肉质细腻，鲜嫩多汁，是全羊身上最鲜嫩的两条瘦肉，外有少许的筋膜包住，因蛋白质含量高，脂肪含量低，所以味道鲜美，有“肉中骄子”的美称。

推荐烹饪手法：熘、炒、炸、烤、煎等

臀尖肉

亦称“大三叉”“一头沉”，肉质较好，文理顺畅，肌肉纤维丰富，肥瘦各半，上部有一层夹筋，去筋后都是嫩肉，可代替里脊肉用。

推荐烹饪手法：煎、烤、烹、炸等



腹肋

即羊排，肥瘦相间而无筋，外覆一层层薄膜，越肥越嫩，脂肪覆盖率好，质地松软，鲜嫩多汁，富含丰富的蛋白质和氨基酸。烤羊排最为美味。

推荐烹饪手法：涮、烤、炒、焖等



羊蹄

羊膝以下，包括小腿。肉质有韧性，很筋道。羊蹄筋也经常被抽出来单吃。

推荐烹饪手法：酱、炖、烧、卤等

胸肉

胸脯肉形似海带，肉中无皮筋，有一定脂肪覆盖，熟制后肥而不腻。

推荐烹饪手法：清蒸、炖、烤、炒、烧、焖等

腱子肉

腱子肉是人们常吃的，是大腿上有肉的地方。一只羊有四条腿，因此出肉率很高。这部分肌肉发达，纤维很短，所以肉质稍老，有些硬度，肉中夹筋，口感筋道，有嚼头。

推荐烹饪手法：酱、炖、烧、卤等

上脑



俗话说：“肥羊上脑，人间美味。”上脑位于脖颈后、脊骨两侧、肋条前，因接近头部故称“上脑”，这是羊身上肉质最细嫩的部位，脂肪交杂均匀，有明显大理石花纹。

推荐烹饪手法：涮、煎、熘、炒等