

# 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,漫步在雪景中,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

公交路线: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,致力于打造胶东皮革第一城、老百姓穿得起的品牌,工厂店质优价廉。



## 一张图读懂一只羊



### 羊脊骨



### 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

推荐烹饪手法:炖、涮等

### 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

### 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

### 腱子肉

腱子肉是人们常吃的,是大腿上最有肉的地方。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

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

### 臀尖肉

亦称“大三叉”“一头沉”,肉质较好,纹理顺畅,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、烟等

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、烟等

### 羊蹄

羊膝以下,包括小腿。肉质有韧性,很筋道。羊蹄筋也经常会被抽出来单吃。

推荐烹饪手法:酱、炖、烧、卤等

