

费翔助阵泰山特曲畅销枣庄十周年暨五岳独尊枣庄峰城体验店开业盛典

11日,国际巨星费翔出席泰山特曲畅销枣庄峰城十周年暨五岳独尊峰城体验店开业盛典,再次引爆枣庄泰山酒销售热潮。在枣庄峰城、滕州等地,泰山酒业已成为家喻户晓的品牌。据悉,近三年时间,泰山酒业集团已经在省内外建成专卖店、体验店近百家,在促进销售终端建设、精耕地域市场的同时提升了泰山品牌形象。

枣庄峰城体验店是在原有专卖店的基础上升级而成,目的是让消费者能够更好地体验泰山酒的酿造工艺、历史文化、品牌理念等,从而感受到泰山酒业的综合实力。枣庄峰城经销商大运河酒水从

2004年经营泰山酒,到现在已经十个年头了,使泰山特曲在峰城家喻户晓,成为当地的畅销品牌。为了回报峰城人民对泰山酒的厚爱,11日公司特邀国际巨星费翔等众多明星举办唱响峰城演唱会,让到场嘉宾和市民兴奋不已。

近几年,泰山酒业集团转变发展模式,实施双品牌运作,成立了五岳独尊品牌公司。近三年时间,已在省内外建成专卖店近百家,成为打造五岳独尊,提升泰山品牌的一项新举措。

2010年,泰山酒业被航天部门授予“中国航天事业合作伙伴”,五岳独尊酒被授予“中国航天庆功酒”,成为全国白酒领域



唯一一家航天合作伙伴和航天庆功酒。2011年,公司的浓香型和芝麻香酿酒菌种搭乘神八进入太空,成为继茅台之后第二家开展太空育种的企业,通过与中科院两年多的联合研究,目前已通

过省级技术鉴定,产品质量有了显著的提高。泰山特曲、五岳独尊等一系列名牌产品,畅销华北、华东、华南等经济发达地区,并远销港澳、韩国,被业界称之为“泰山现象”。

雅芳婷家纺银座店全面升级

“睡得好是人类最大的福气。”香港雅芳婷家纺泰安银座店竭诚为顾客提供优质睡眠床品寝具,现店面升级,惠惠全城,让泰城市民更好地体验香港家纺第一品牌对于睡眠质量孜孜不倦的追求。

雅芳婷(A-Fontane)是专业从事床上用品研发、生产、销售、服务的大型企业,源自香港1973年,一个所有香港人都能耳熟能详的品牌,是中国及香港最大型的家纺企业之一,不但成为全港最著名及最有价值一个品牌,其市场占有率超过百份之五十,更一直成功稳占全港高级床品市场,连年销量冠军。

现在集团在深圳、惠州及山东均设有大型印染及车缝厂房,雅芳婷一直带领家纺潮流,被誉为“床品寝具发明专家”,多年来的专利发明包括:多用被、连心被、连心扣、专业枕、枕头博士、真丝羊毛被等,不但深受消费者的喜爱,还在海内外屡获殊荣,深受业界赞赏。

自2011年在泰安银座上柜以来,雅芳婷受到广大泰安人民的喜爱,尤其是雅芳婷连心扣的设计,让众多的精明主妇赞不绝口,你会很奇怪,“什么是连心扣?”快来泰安银座中心店五楼雅芳婷专柜了解一下吧!现在专柜“店面升级,盛惠全城”,有很大折扣的哟!而且只要是在银座商城当天购物满599元,就可到五楼雅芳婷专柜参加抽奖一次,奖品有精品四件套、绉纹薄被、洗衣袋等各种实惠家居用品,市民们快快行动起来吧。

大口喝酒大口吃肉 20元大锅骨头王吃到爽



本期为大家搜罗的是,南湖大街与温泉路交叉口附近的20元大锅骨头王,吃货们可以

尽情品尝这痛快的美味。

在水浒传中有“大口吃肉,大口喝酒”一说,很好的形容了北方大汉的豁达,在泰城,亲朋好友,聚在大骨头店中热热闹闹,大口啃着骨头肉,一起喝酒聊天,岂不快哉。

大骨头的特点就是,经得起长时间的炖煮而肉质不会发柴、发死。其中又因为猪脊骨经炖煮后口感最为软糯,啃起来也更有乐趣而最受欢迎,它以一种不拘小节的态度,给人们美味的馈赠。“和一些红烧菜,红卤菜相比,大骨头在调料使用上基本没有什么大

不同,主要特色来自对主料选用。”泰安20元大锅骨头王工作人员介绍说,做酱骨头要选用带活肉的骨头,大约三两块酱脊骨就有一斤左右。而大块的肉经煮炖后往往会更加鲜美,肉香扑鼻。

制作大骨头的猪骨不仅美味,而且还很健康,工作人员介绍,猪骨性温,味道甘、咸、入脾,还含有大量骨胶原,能增强人体制造血细胞的能力,有利于青少年的骨骼生长。

吃大骨头,无任何讲究,酣畅淋漓,吃的爽才是硬道理,开吃当然要先吃肉了,带上一次

性手套把肉啃干净,包含汤汁的肉在嘴里让人与犹未尽,然后拿吸管吸出酱骨头内的骨髓,可谓一骨两吃,两种口感和味道。

有些人可能会有疑问,酱骨头好吃的地方有不好,为什么小编会搜罗这家呢?其实,看20元大锅骨头王这个店名,大家应该会有所了解,这里的骨头除了美味,还有实惠。“店名比较直白,20元的意思就是,进店的食客只要花费20元,就能畅汗淋漓的吃个够,骨头全部随便吃。”工作人员介绍。

(胡阳)

老卢谈原浆 想过瘾!吃火锅还是得喝泰山原浆

新一轮的降温,让泰城市民初尝了冬季的冰冷味道。吃着火锅唱起歌的季节,喝什么酒又成了人们的话题。去年冬天,泰山原浆啤酒搭配火锅涮肉的美味新吃法,再度被人们推广普及开来。德国啤酒专家卢特哈德先生近日又向泰城市民赠饮七天鲜活泰山原浆,将健康饮酒、健康饮食之风吹到市民餐桌上。



户外健身健康精神 唯有泰山原浆最合拍

7日,德国啤酒专家卢特哈德先生再次代表泰山啤酒公司,向泰城市民赠饮泰山原浆啤酒。吃火锅、喝泰山原浆,新的健康饮酒理念早已渗入市民心中。

7日晚上,卢特哈德先生带着泰山啤酒公司新鲜出厂的七天鲜活泰山原浆啤酒和满满的热情,先后来到泰山三进锅羊汤老店、摸错门等火锅店,向多位市民递上美味的泰山原浆啤酒。老卢的出现,依旧是立刻被市民认出。每一桌就餐的市民,都争相与老卢合影留念,接过泰山原浆啤酒一直赞不绝口。

老卢一边与市民交流,一边介绍着冬季喝泰山原浆啤酒的健康益处。北方的秋冬寒冷而且干燥,吃火锅便成了大多数人的饮食爱好,还可以驱寒保暖。然而,因为干燥易上火,吃火锅时再喝点白酒,经常会火上浇油。喝泰山原浆啤酒,就能很好地解决这个让市民为难的两难问题。富含酵母的泰山原浆啤酒其独特的上面酵母可以呵护并促进肠胃蠕动,避免因燥上火,吃火锅的时候原浆啤酒的爽口、醇厚的风味也会被火锅的香辣一下激发出来。所以,火锅和原浆搭配在一起,是绝佳选择。

加上原浆啤酒煮火锅 肉质鲜嫩味道棒

除了必不可少的饮用原浆啤酒搭配火锅外,涮煮火锅时,加入适量原浆啤酒一同煮食材的特殊吃法,还可以让肉食等食材更加鲜嫩。

在泰城一些火锅店中,经常有市民用原浆啤酒搭配火锅,还有市民把原浆啤酒加入火锅汤锅中,与羊肉等肉类一同煮沸,喷香的麦芽味道让肉质更加鲜嫩,还去除了冷冻肉中凝固的血丝等杂质。还没上菜,市民张先生就先打开一瓶泰山原浆,火锅刚一开就咕咚咕咚倒进去。开锅后,几个人从加入食材,再次开锅后锅里的羊肉、牛肉、海鲜等食材就散发出别样的香味。张先生说之前看到过饭店做鸡鸭鱼等用啤酒,忽然想到是不是吃火锅也可以加。几次试验后,他发现加入了泰山原浆的火锅,涮出来的食材格外香,不仅去除了牛羊肉的腥膻

味道,更使得肉质劲道富有嚼劲。加入火锅时,原浆滋滋冒出的白色烟气与火锅本身的热气升腾,与即将入口的鲜美食物产生了美丽的联想。火锅沸腾时,原浆啤酒在消除肉品的腥膻味道的同时也留下麦芽的香气,仿佛置身于麦田之中。

泰山原浆啤酒加入火锅汤后,随着肉类的烹煮,不断冒出带有红颜色的白色泡沫。经常吃火锅的人知道,煮肉煮出的泡沫,是肉质中没有排除的血质等杂质,还有冷冻时的一部分杂质。未加入原浆啤酒时,泡沫很少,加入后再煮,泡沫较之前多了近一倍。这是因为原浆啤酒加速了肉质中杂质的溶解消除速度,在酒中二氧化碳和酒精蒸发的同时,把食材中的杂质带到汤表面。撇出这部分泡沫,能让火锅食材味道更佳纯正美味。

吃火锅只能喝辣酒? 这个习惯可以改了

原浆啤酒的冬季火爆,表面上改变的是人们的饮酒习惯,实际上也在改变人们的生活。追求创新,不仅是社会发展的需要,也是人们突破自我的要求。

“我觉得冬天喝原浆比喝辣酒要好得多,喝着舒服健康就行。”市民李先生今年冬天就认准了原浆啤酒,每次喝酒都要喝,他认为冬天喝原浆啤酒比夏天的感觉有过之无不及。泰山啤酒卢特哈德先生曾解释,泰山原浆啤酒所含的酵母帮助消化、高营养、促进新陈代谢,提高人体免疫力(啤酒

酵母含有完整的B族维生素及优质膳食纤维,有效改善肠胃功能);同时他不过滤,营养不缺失,保持了啤酒中最原始的活性物质(17种氨基酸、蛋白质、钾、镁、钙、锌等微量元素),这区别于其他所有啤酒。

目前,山东泰山啤酒有限公司和德国啤酒专家卢特哈德先生还将向泰城市民赠送泰山原浆啤酒,让更多的市民亲身感受到原浆啤酒独特畅饮魅力,让健康饮酒的风尚,一直持续下去。

(赵兴超)