



猴年新春到,码帮年货俏

现开通电话订购业务 可货到付款 限济南市区内

□王廷

码帮年货大集线上开张啦!快来拉着小车买年货喽!码帮年货大集货品丰富,胶东大饽饽、莱芜传统南肠风干肉、年节好酒、杂粮煎饼等热闹开卖啦!登录码帮商城线上下单,满150省内包顺丰。现在开通电话订购业务,支持济南市区内货到付款哦。

巧媳妇大饽饽 吉祥如意过新年



胶东招财进宝大饽饽
市场价:138.00元 码帮价:118.00元

口感香甜松软,形状饱满圆润的大枣饽饽寓意日子蒸蒸日上,生活圆满幸福。不少第一次见到大饽饽的朋友都爱不释手,把它当作一种艺术品来欣赏。现如今,很多人习惯把蒸大饽饽的日子提前,将其作为一种特产送给亲戚朋友过年。更有人将大饽饽做成了精美的年节礼品,成为过年餐桌上的一道别具特色的美食。

饽饽就是我们通常所说的馒头。但是大饽饽同馒头相比,要比馒头大三四倍,也不是单纯的馒头样子,而是做成各种形状,上面用食用色素染成五颜六色,就像工艺品一样,美极了。在胶东,过年最有年味的莫过于吃那白白胖胖的大饽饽。过大年,蒸饽饽,期盼来年的日子蒸蒸日上、红红火火。大约到了农历的腊月二十,各家就开始蒸

大饽饽了,一直能持续到年根,每家都蒸上好多,整个正月都不用做饭食了。

过年蒸的大饽饽,蒸裂了口才算是上品,预示着来年笑口常开、吉祥如意。老辈人说:“小金鱼压窗台,不用挣自己来。”老辈儿传下习俗,小金鱼代表年年有余;葫芦压在窗台上,寓意财源滚滚;神虫放在囤粮面缸里,寓意年年丰收。这些风俗代表着大家对安定生活的向往及对新一年生活富裕的期盼。

本次码帮年货大集购进的巧媳妇胶东大饽饽,不仅外观好看,而且是纯天然手工制作,营养美味,健康环保,是非常好的年货礼品。

莱芜南肠, 起源于济南的著名美食

莱芜南肠是山东名产之一。最初由济南历城人苏志廷的顺香斋首创,清朝末年,辗转迁到了莱芜城北的吐丝口,也就是今天莱芜口镇。从清朝道光年间延续至今,已有170多年的生产历史。

相传,苏志廷的祖辈以制作南肠为生,店铺的旁边恰有一个药铺,一位老人因食欲不振来看病,苏志廷从中得到启发,将中药加入到南肠之中,既能起到治病的作用,同时又能进食,一举两得。之后那位病人食用这种南肠,进药与进食合二为一,病情也逐渐好转起来。这副中药方子,也就成为今天南肠秘制配方的最初来源。

快过节了,很多人走亲访友少



精品南肠(二级)

市场价:30.00元 码帮价:22.00元

不了拿上点礼品,山东莱芜的莱芜南肠,便是很多人的选择。都说莱芜南肠好吃,怎么个好吃法呢?在济南,一说到自家灌香肠,少不了去“普利门”买香料,那有家香料老店。听说他家的香料都是老板独门秘制,香料加上中草药,成品的香味独特,别家难以仿制。

济南人爱吃传统莱芜香肠,莱芜南肠在济南人心中有很高的地位。南肠中添加的几味中药配方调和了口感,符合北方人的口味的,是口香、咸的,里面加了独特的小茴香,有了与众不同的味道。经过蒸煮等工序制成,人称“香不过的老南肠”。

本次年货大集的莱芜风味特产,除了南肠,还有莱芜风干肉。莱芜风干肉是精选好料,无熏无烤无加工,自然风干的纯天然食品,风

味独特。还有泰顺斋酱菜和老口镇咸菜。味道浓郁地方特色十足,在年节时候最能品味到年味。

码帮好酒, 年节送礼精选



泸州老窖42度品御香绵柔

市场价:78.00元 码帮价:20.00元

本次码帮年货大集共有7款酒上架,分别是:国藏郎蓝铁盒、泸州老窖42度品御香、52度五粮液中京红彩、长城解百纳陈酿干红、泸州老窖42度品御香、蒙山王酒、蒙山牌全蝎酒。我们将7款精选白酒上架,在春节即将来临之际,让利幅度巨大。市场价72元/瓶的泸州老窖42度品御香,码帮新春年货特卖仅售20元/瓶,相当于2.7折销售,让利幅度非常大。作为一款知名的白酒,以2.7折在市场销售可以说是首次。喜欢喝白酒的读者们,趁着过年还不赶紧囤上些。

另外,码帮独家售卖的蒙山全蝎酒在冬天喝可以舒筋活血祛湿解毒。6瓶装,原价72元,码帮价60元。全蝎酒的主要原料是全蝎,全蝎又以山东境内蒙阴全蝎为优。蒙阴境内全蝎是八足两只钳,号称“十足全蝎”。所以蒙阴境内民间自古就有用全蝎泡酒的习俗。在蒙阴境内全蝎酒一直是当地土特产,是馈赠亲朋好友的佳品。对人体益处多多。

本次码帮年货大集酒水特惠活动中,因为本身酒水就低于市场价销售,进货不多,我们采取先到先得的模式,喜欢喝酒的朋友不要错过这一大好机会!

购买方式

在线购买:码帮商城

<http://mabang.qibw.com.cn>

现场购买:码帮会员中心(每周六9:00—17:00 经十路16122号经十路与环山路交叉口西南角院内副楼2楼,如走楼梯请到4楼)(乘坐公交16路、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56在科院路站下车向东40米)

电话订购:

0531-85196186 85196828

齐鲁晚报码帮商城QQ群:

159537027 343348973



天天吃山药 滋补真需要

现开通电话订购业务 可货到付款 限济南市区内

新城细毛山药口感软糯,毛须皮薄,并且生山药切开后不氧化,煮熟后香滑可口,在降低血糖、血脂方面有很好的作用,被很多中老年人肯定,细毛山药直接打皮切块煮熟后能直接熟化,不用搅拌就能变成山药粥,而细毛山药煮熟后很容易就能做成山药泥,说明细毛山药蛋白质含量非常高,因为只有蛋白质含量高,煮熟后才更容易软化,而细毛山药相比其它山药切开后不氧化的特点说明了它的抗氧化性与普通山药不可同日而语。

□王廷

本属,码帮新城细毛山药迎来了一波销售热潮,销量直线攀升。主要是回头客和老客户肉肉厚后,大家对细毛山药才有了了解,扩大了知名度,越来越多的人知道细毛山药的好处。之前细毛山药首次由码帮选中并开始销售,消费者对细毛山药不是了解,第一次购买并回家品尝的消费者大都选择二次购买,并且多是买四五斤开车带回家。说明细毛山药在品质和口感上已深受消费者完全认可。

新城水土培育上好山药

新城山药产地淄博市桓台县新城镇。桓台县位于太沂山脉山麓,黄河下游,鲁北平原南缘,是鲁北平原的一部分,历史悠久,秦汉时期已广泛开始灌溉农业。明清时农业极为发达。历史上曾有“山东粮仓”和“山东不产粮”的声誉。新城镇位于桓台县中部偏西,属暖温带季风型大陆性气候区,春季干旱多风,夏季炎热多雨,秋季天高气爽,冬季寒冷干燥,年温差及日温差较大。年均降水量为686.4毫米,非常适合山药、小麦、玉米等各类农作物的生长。

一方水土养一方作物,新城细毛山药品质上乘与新城镇独特的自然环境是密不可分的。新城镇境内有1万余亩沙壤土,土壤疏松,土层深厚肥沃,耕种方便。经权威检测机构化验,土壤有机质达1.46%,碱解氮79.4ppm,速效磷15.7ppm,速效钾116ppm,pH值5.6-

7.0. 最佳宜山药生长。

山药喜叶喜日照,属耐阴作物,但喜养日照,新城镇属温带季风气候,光照时间长,光照充足,热量丰富,能为山药生长提供充足的光照,适宜山药吸收大量营养。新城镇含水层为第三、四纪沉积物地下水,类型为孔隙水,水质好,矿物质含量高。新城镇水质良好,浇灌周期短,能够满足山药对水分的需求。新城镇细毛山药因其特殊的水土生长条件,而成为山药家族中的上乘之品。

另外,新城细毛山药具有独特品质,还与独特的种植方式有关。新城细毛山药生长期长,历史上多为成片种植,多在菜园四周,地边种植,扎架作篱。后来随着农业技术发展,开始形成专业化的山药种植区域。由于新城细毛山药从土壤吸收养分多,同一块地一般最多种植两年,就要更换地方,所以新城细毛山药往往是与玉米等农作物间作种植,两年后山药种植区域与玉米种植区域轮换一次。一片地连续种植山药10年以上就要停止种植,俗称“歇地”,实际上是让土壤重新积累养分,否则就不具备种植新城细毛山药品质。

新城细毛山药种植必须人工挖渠。新城细毛山药种山药不能施化肥。所以它是纯天然生长的绿色食品。

细毛山药真是个好东西

新城细毛山药肉质细、厚,易熟,口感细腻香甜,适口性好。一般山药,煮熟30分钟,仍然口感硬,而新城细毛山药只用10分钟左右,即达到软糯滑口的效



果,且口感甘甜香滑,令人百食不厌。“粉粉面甘”是其最显著的特色。在营养方面,新城细毛山药干茎中蛋白质占14.63%,总糖6.52%,高于其他山药并且还含有大量黏蛋白、胆碱、18种氨基酸、多酚氧化酶、维生素、及磷、钙、铁、铜等人体不可缺少的无机盐和微量元素。特别是有利于促进人体新陈代谢,提高免疫力的精氨酸(每100g)更高达1.42g,谷氨酸含量达1.99g。

此前有位消费者一天三次前来购买,因为自己一次拿不了太多,只能分批购买。这位消费者给我们讲了我们所不知道的细毛山药。因为他的老家在桓台县,从小就知道细毛山药这个品种,之前每年都是从老家的老细毛山药,为此还买了个冷库专门储藏山药。这位消费者说,我之所以买细毛山药是因为这个东西对三高人群特别有好处。尤其是血糖高。咱们买的普通山药回家去皮之后,很容易就能氧化,而细毛山药去皮后不会开花变色。普通山药的毛是扎在山肉里的,而新城细毛的毛只在表皮,煮熟后剥掉表皮细毛也会一起煮下来。山药肉质非常细软,口感比普通山药高出一大截。

本属码帮新城细毛山药又来新货了,之前一直询问的老客户可以尽情购买!

◇食谱推荐



◆山药炖排骨

食材:山药100克,排骨600克,料酒10克,姜5克,葱10克,盐4克,味精2克,鸡精2克,胡椒粉2克。

做法:
1.排骨在水中浸泡一会,冲洗去除血水,山药洗净,山药去皮切块,排骨炒一煎,洗干净。
2.锅里热油,放入葱姜爆香,放入排骨翻炒一下,加入老抽和生抽翻炒一会,倒入适量热水,大火烧开,加入盐和糖,转中火炖30分钟,加入山药继续炖20分钟。至山药软烂,汤汁浓稠即可。

购买方式

在线购买:码帮商城

<http://mabang.qibw.com.cn>

现场购买:码帮会员中心(每周六9:00—17:00 经十路16122号经十路与环山路交叉口西南角院内副楼2楼,如走楼梯请到4楼)(乘坐公交16路、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56在科院路站下车向东40米)

电话订购:

0531-85196186 85196828

齐鲁晚报码帮商城QQ群:

159537027 343348973