



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

新诚信毛山药口感软糯，毛细皮薄，并且生山药切开不氧化，蒸熟后香甜可口。在降低血糖、血脂方面有很好的作用。被很多中老年人群肯定。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，而粗毛山药蒸熟后很容易就熟，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，加热后才更容易软化。而粗毛山药相比其它山药切开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。

口述

本页，码帮新诚信毛山药迎来了一波销售热潮，销量直线上升。主要是回头客和老客户向周围人推荐后，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。之前细毛山药首次在码帮选中并开始销售，消费者对细毛山药不是很了解。第一次购买并回家品尝的消费者大都选择二次购买，并且很多是一买四五斤开年带回家。说明细毛山药在质量和口感上已赢得消费者完全认可。

◇新城水土培育上好山药

新诚信山药产地淄博桓台县新诚信，桓台县位于太行山脉山麓，黄河下游，鲁北平原南端，是华北平原的一部分，历史悠久，春秋时期已广泛开始了灌溉农业。明清时农业较为发达。历史上曾有“山东粮仓”和“山东不虚”的声誉。

新诚信位于桓台县中南部偏西，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，气温及日温差明显。年均降水量为586.4毫米，非常适合山药、小麦、玉米等冬麦农作物的生长。

一方水土养一方作物，新诚信毛山药品质上乘与新诚信独特的自然环境是密不可分的。新诚信境内有1万余亩沙壤土，土质疏松、土层深厚肥沃、耕种方便。坐拥万亩机构化灌，土壤有机质达1.46%，碱解氮73.4ppm，速效磷15.7ppm，速生钾116ppm，PH值5.5-

7.0，最适合山药生长。

山药喜阳耐热，属热性作物，但喜养分阳光，新诚信属温带季风气候，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。新诚信含水层为第三、四纪沉积物地下水，类型为孔隙水，水质好，矿物质含量高。新诚信水质优良，浇灌周期短，能满足山药对水分的要求。新诚信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，新诚信毛山药具有独特品质，还与独特的种植方式有关。新诚信毛山药生长期长，历史上很少成片种植，多在菜园四周，地边种植，乱杂作物，后来随着农业技术发展，开始形成专业化的山药种植区域。由于新诚信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，所以新诚信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”，实际是让土壤重新积聚养分，否则就不能保证新诚信毛山药质量。

新诚信毛山药种植沟必须是人工挖渠。新诚信毛山药种山药不施化肥。所以说它是纯自然生长的绿色食品。

◇细毛山药真是个好东西

新诚信毛山药肉质细、质，易熟，口感细腻滑嫩，透口挺好。一般山药，蒸煮30分钟，仍然质硬发硬，而新诚信毛山药只用10分钟煮熟，即达到软糯滑口的效果。



◆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，胡椒粉2克。

做法：1. 排骨在水中浸泡一会儿，冲洗去血水，山药洗净，山药去皮切块，排骨焯一焯，洗干净。

2. 锅里加油，放入葱姜爆香，放入排骨焯一下，加入老抽和生抽继续翻炒一会儿。倒入足量热水，大火烧开，加八角和桂皮，转中火炖30分钟。加入山药块继续20分钟。至山药软糯，汤汁浓郁即可。

购买方式

在线购买：码帮商城
<http://m.mobang.qilu.com.cn>
 现场购买：码帮会员中心（每周六9:00—17:00，经十路16188号经十路与环山路交叉口西南角武内侧楼2楼，加龙楼裙房4楼）（乘坐公交16路、81、68、79、115、117、158、BRT2、K51、K56在科融路站下车向东40米）
 电话订购：
 0531-85196180 85196620
 齐鲁晚报码帮商城QQ群：
 159537027 343348973

守望相助，有爱处处晴天。

