

实体店品牌直营20年!口口相传,有口皆碑!口口牌蜂产品大优惠正在进行中,成熟蜂蜜、鲜纯蜂王浆、保鲜蜂花粉、保真蜂胶,质量好、品种多,80多种任您选!

# 购两斤成熟蜂蜜 立减二十元

并赠南山好鸡蛋8枚,先尝后买知道好歹,才能买到天然成熟好蜂蜜,不上当不后悔!

口口牌成熟蜂蜜为何受欢迎?

口口牌成熟蜂蜜,一贯坚持不求量大、只求质优的原则,不进商超、药店,也不在电视、网上销售,更不摆摊推销。因为成熟蜂蜜需要蜜蜂较长时间的酿造,量少质优,所以只在口口牌实体店销售,其他渠道是买不到的。

许多消费者在品尝口口牌成熟蜂蜜后,高兴地讲:香甜香甜的,香在前,甜在后,又找到了三十年前老蜂蜜的味道,真是沁人心脾。二十年老店,时间是最好的口碑。口口牌先后荣获中国蜂产品百

强品牌、中国蜂产品诚信商店(均为济南首家)、山东省食品安全诚信单位、山东省十佳品牌等殊荣,真是名不虚传。

先尝后买,知道好歹。许多消费者在商超、药店或电视、网上买蜂蜜时,常买不到理想的蜜,拆封后又难退换。在口口牌实体店,有专业人员对您进行指导,可品尝到刺槐、枇杷、枣花、椴树、益母草、桔梗、六道木等十几种成熟蜂蜜,直到你品尝、挑选到喜欢的成熟蜂蜜,再进行购买。

口口牌鲜纯蜂王浆、保真蜂胶、保鲜蜂花粉大优惠正在进行中,买两瓶送一瓶。实行会员制,每次购买,优惠多多。凭本版购蜂产品150元以上,优惠后,再赠一块价值22元的口口牌蜂胶皂。

咨询电话  
4000778082  
18615268369

口口牌蜂产品专卖店地址:

★经六路店(经六路市口腔医院南门对面)乘车到经七纬二或大观园下车均可(周村烧饼店西邻)。

★解放路26号店(原省供销社大门东侧)乘车在市公交总公司下车向西160米即到,或乘K107、110、101、75、64路车,到燕子山路北头站下车即可。

★解放路135号店:乘车在解放桥下车即可(解放路与历山路十字路口向西60米路北,5路公交车站正北面)。

每天一头,一个月仅需180元,一年才2160元,好实惠哟!

# 即食鲜海参 每头6元 好吃 真不贵

即食鲜海参:不用泡、不用煮、不用发,开水一热就能吃,营养又方便

即食鲜海参还有7元一头的、8元一头的、10元一头的、12元、16元、18元、26元、38元一头的等等,适合各个层次的消费者。

海参大优惠正在进行中,即食鲜海参,淡干、老淡干海参,品种多、质量好,六十多种任您选,总有一款适合您。

### 来自天然海域的海参礼盒隆重上市

胶东老渔民海八仙海参来自天然海域,绝对是送礼佳品,即食鲜海参礼盒有197元一盒的,260元一盒的,370元一盒的,480元一盒的。淡干海参礼盒有660元一盒的,760元一盒的,880元一盒的。

**即食鲜海参:**不用泡、不用煮、不用发,开水一热就能吃,营养又方便。

即食鲜海参,是将活海参加工后速冻而成的(熟海参),开水一热就能吃。适合快节奏、没时间,又不愿发干海参的广大消费者选用。

海八仙牌海参,量少质优,不进商超和药店,也不在网上和电视上销售,更不摆摊推销,产销无中间环节,只在海八仙海参实体店专销,因此节省了许多费用,真是实惠一步到位。

热线电话:400-6722-128  
13964138369

凭本版,购满300元者,赠送一块价值22元口口牌蜂胶皂(每次限用一张)

海八仙海参专卖店地址:

★解放路26号店(原省供销社大门东侧)乘车在市公交总公司下车向西160米即到,或乘K107、110、101、75、64路车,到燕子山路北头站下车即可。

★经六路店(经六路市口腔医院南门对面)乘车到经七纬二或大观园下车均可(周村烧饼店西邻)。

★解放路135号店:乘车在解放桥下车即可(解放路与历山路十字路口向西60米路北,5路公交车站正北面)。

# 圣菲尼:用做国宴的态度做自助

琳琅满目的菜品、中西餐、寿司刺身、烤肉铁板烧、精致的西点、品类齐全的水果、还有各种各样的饮料、冰淇淋,能够一顿饭吃到这么多东西的恐怕只有自助餐可以满足。记忆中自助餐兴盛的时候,餐厅里座无虚席,门外还排着长队。餐盘里的食物供不应求。渐渐地,人们开始注重养生,吃饭不再贪多,而是讲求精致健康,宁可吃得好吃的少也不愿浪费。加上餐饮业遍地开花、竞争激烈,很多商家为了竞争忽视了品质,造成了很多不良影响,那时的自助餐到了个转折点,我也曾很长时间没有踏进自助餐厅一步。

直到看到银联的优惠活动:扫银联二维码支付,便可低价吃圣菲尼自助。花费30余元即可享用一餐丰盛的美食。如今百元以下的自助餐厅少之又少,几十块钱的自助大家都不太敢尝试。虽然之前从未去过圣菲尼,但是经常会听到身边的朋友说到这里自助性价比极高,品质很好,价格还很实惠。趁着这次银联活动赶紧来尝尝。

本报记者 赵婉莹

### 大串巴西烤肉一次吃个够

圣菲尼主打的是巴西烤肉自助,曾风靡一时的巴西烤肉因为质量和价格的问题渐渐淡出了市场,正宗的巴西烤肉在市面上价格偏高,让很多百姓望而却步。圣菲尼的巴西烤肉品质绝对算上乘。

透过透明的玻璃便可以看到整个烤肉的过程:大串大串的烤肉、大虾、肉丸子悬在炉架上不停地翻转、烤制,浓浓的肉香味和碳香味透过窗户扑鼻而来,大火使得肉串上的油脂滋滋地往外冒,不时滴落在通红的木炭上泛起白烟。看着看着肚子就不争气的咕咕直叫。

随店长走进后厨,来到烤炉旁。店长介绍说:“为了保证巴西烤肉的品质,我们严格从原材料开始把关,选用的牛肉、羊肉、牛舌等肉类都是经过挑选品质上乘的,食材选用的好才是一切的基础。食材选好后,我们会对肉类进行排酸,这是我们的最大特色,为了消费者们的健康,经过排酸后的肉的口感得到了极大地改善,味道鲜美,肉的酸碱度被改变,新陈代谢产物被最大程度地分解和排出,从而达到无害化。”之后再行腌制,所用来腌制的调料也都是天然无添加,保证食品安全的同时让肉更加入味。之

后便是最重要的烤制环节,每天烤肉师傅们九点半来上班,到了就要开始烤,因为肉串比较大,需要经过至少两个小时的烤制才能成熟。别小看这烤肉的技术,需要烤肉师长期积累的经验,对炉温的把握和对肉串成熟度的把握都至关重要,不是随随便便能烤出来的,只有死磕每一个环节,才能做出好的巴西烤肉。”

不得不说,圣菲尼的巴西烤肉确实让人难忘。选好自己想吃的食物落座后,会有帅气的小哥不时拿着烤好的食物到跟前来分食,想吃多少就给多少,不会限量,前提是不会浪费。牛舌、肥牛、羊肉、玉米、菠萝、香蕉、鸡翅等等种类繁多,让人大饱口福。

**特色清汤大鹅、麻辣牛蛙火锅让人直呼过瘾**

除了特色巴西烤肉,冬季来临,圣菲尼还创新了火锅的吃法。单吃鸳鸯火锅实在是毫无新意,于是经过多番研究,为食客们呈上了极具特色的清汤大鹅、麻辣牛蛙火锅。大鹅汤底

是用了二十多味中草药材经过整整四十八小时小火炖制而成,鹅肉被炖制的酥烂、软嫩,丝毫不柴。吃火锅之前先喝碗汤,汤底浓醇鲜香,喝完觉得浑身都暖和了起来。另一半的麻辣牛蛙也毫不逊色,肉嫩味道也足,实在是让人赞不绝口。

吃完了鹅肉和牛蛙,就可以准备涮肉了。什么牛肉、羊肉都不限量,随吃随取,且保证是纯正的肉块现场切片供应,不是碎肉拼在一起再切出来的肉片。肉变色即熟,虽然已经吃的肚儿圆,但还是忍不住吃了几口,我已经找不到任何形容词来形容这味道,只说了仨字:太香了!看来汤底对于涮肉来讲是至关重要的,经过肉香浓郁的汤底的涮制,香味被发挥到了极致,不需要任何蘸酱,沾了酱汁反而失去了原有的鲜香。

这一餐吃的很愉悦,圣菲尼自助的霍总讲道:“不管是那一道菜我们都追求做到最好,哪怕是西瓜的选择,我们也要买最好吃的,既然消费者来到这里消费,我们就要让他们觉得吃的好,吃的值。如果只想节约成本,那我们花了钱,消费者感受不好、吃的不多、评价非但不会好,也是对食材的浪费。”

吃完这一餐,竟让我有种值得占了大便宜的感受。借着银联的这次活动,不到40块钱就能享受到豪华大餐,圣菲尼的品质远高于它的定价。不管是家庭聚会、朋友见面亦或是单位聚餐都值得一试。