



天然古法自然晾干的老淡干海参，来自北纬38度的优质海域珍品

“海八仙”海参 胶东老渔民直供泉城20年

俗话说：“三九补一冬，来年无病痛”。还有几天就冬至了，自冬至起即进入三九寒天，此时是一年中人体阴气极盛而阳气始生的转折点，滋补自然是事半功倍。而传统滋补佳品海参，由于含有极高的营养价值且易被人体吸收，被称为“海中的人参”，高居“海八珍”之首。扎根济南二十年的海八仙牌海参专卖店，以其出众的品质、实惠的价格，深受广大消费者喜爱，成为济南市民冬季进补的佳选。

本报记者 胡晓娟

二十年专卖老店，时间是最好的口碑

胶东老渔民海八仙牌海参专卖店可追溯到上世纪90年代。那时，许多胶东人因工作原因来到济南，从小吃惯了长岛海参，便经常托人从长岛往济南捎海参。后来胶东老渔民干脆在济南建店，从捞参到销售，真正做到了产销一手价。因量少质优，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，只在海八仙牌海参实体店专销，既保证了海参的品质，又降低了成本，把品质更好的海参，以更低的价格呈现给广大消费者。

懂海参的消费者，会选择有信誉的海参专卖店去选购好海参，而不会乱买。有些摊贩卖海参只有两三天的时间，等消费者回家一发海参，才发现海参不成个，软软的，吃吧不放心，怕伤身体，扔了吧，真的不舍得，要找摊贩却无处可寻，不

仅没省下钱，还搞得心里不痛快。有经验的消费者买海参，都是先少买点，水发后，看看好，再多买一些。

来自北纬38度优质海域的珍品

海八仙牌海参来自长岛海域。长岛海域处于38度纬度带上，独特的地理位置，造就了天然的原生态海域，是优质刺参和各种海洋生物自然生长的天然牧场。水质为国家一级标准，岛上绝无工业。此地刺参肉质肥厚，蛋白质中氨基酸种类多，所含活性成分较高，特别是刺参粘多糖含量远高于其他地区，营养价值更高。

海八仙牌海参就是在这得天独厚的天然海域环境中生长3-8年，不用饲料、不用药，任其自然生长，老渔民再捕捞上岸，用千百年流传下来的胶东老渔民天然古法，原汁原味的传统工艺自然晾晒而成，胶东老渔民生产的天然海参（老淡干海参），个头大小不一样，刺长短不一样，有些丑但全能的



营养都在小小的海参里，从不流失，而且常温下可以储存十年质量不变。海八仙海参具有“发泡大、肉质厚、韧性好、口感

正”的特点。

即食鲜海参，营养丰富价格实惠

胶东老渔民经多年的探索，首家推出活海参加工成即食鲜海参，是将活海参加工后速冻而成的熟海参，适合快节奏、没时间、又不愿发干海参的消费者选用，从烟台直运到济南海八仙牌海参专卖店，24小时上餐桌。不用泡、不用煮、不用发，开水一热就能吃，鲜美大餐立等可享，真是方便极了。

为了让海参这一滋补佳品惠及更多老百姓，海八仙牌海参专卖店特推出质优价廉的即食鲜海参，每头6元，一个月才180元，一年仅2160元，真实惠！海八仙天然海参店还有7元一头、8元一头、9元一头、10元一头、16元一头、27元一头、38元一头等，品种丰富，总有一款适合你。到位于济南市经六路市口腔医院南门对面的老渔民海八仙牌海参店，便可以看到四头一斤的即食鲜海参王，还有生长期三年至八年的天然好海参和八年的海参王。

海八仙牌海参专卖店除了即食鲜海参，还有淡干、老淡干海参，品种多、质量好，六十多种任您选。还有精美的海参礼盒，绝对是送礼佳品。即食鲜海参礼盒有197元一盒、260元一盒、370元一盒、480元一盒四种。淡干海参礼盒有660元一盒、799元一盒、899元一盒、999元一盒四种。

海八仙牌海参专卖店还提供免费代发海参的服务，使用不含任何矿物质和杂质的蒸馏水。20年来，海八仙牌海参专卖店秉承“以一流质量为本、以客户满意为己任”的发展理念，在传统海参深加工工艺的基础上不断创新，让产品始终保持着较高的品质，并以实惠的价格让越来越多的老百姓受益。

想了解有关老淡干海参和即食鲜海参的更多知识，欢迎拨打400-6722-128免费咨询。

吃炒鸡，会老友，相聚“留一手”



觉，冬天的阳光懒懒散散，低低地斜挂在天上，照在桌子上，有一种说不出的舒适感。店里的面积不算大，几张小桌，几张大桌，还有单间，不管是朋友小聚还是部门聚餐都足够了。

朋友们陆陆续续到齐，没想到这是个大局，怪不得宝哥这么神秘，有好吃的总是想着与大家分享。时候不早了，抓紧开餐。

按照惯例，先上凉菜。首先上桌的是肉冻，这肉冻在一般的饭店都有，但有些做的好吃有些做的不好吃，肉冻要入口即化，入口前是冻，入口后便是浓浓的肉汤，肉质酥软不塞牙，肉质Q弹有嚼劲，吃过那么多，这家店做的真是不错。旁边一盘金灿灿的鸡蛋吸引了我的注意力，心想这鸡蛋炒的太好了，看起来就想吃，好不容易转到了面前，赶紧舀了一勺放进嘴里，这才发现，这竟然不是炒鸡蛋，是煮熟的鸡蛋捣碎之后拌入蒜泥制成，据老板说，这道菜采用的鸡蛋是地道的山鸡蛋，所以颜色才能如此金黄，蛋黄捣碎之后细细的包裹住捣碎的蛋清，颜值惹人喜爱，蛋香味也很足，不似市面上买来的鸡蛋一般味淡

本报记者 赵婉莹

最近济南的天还算不错，相比于往年来说好了不少，又到了周五，寒风虽不算和畅但也不凛冽，好的天气不由得让人精神抖擞。宝哥上午发来通知，中午去吃炒鸡，甚欢。

未至晌午，我们便驱车赶往目的地，从单位到酒店一条道不用拐弯。到了才知道这家店名叫做“留一手特色老公鸡”，位于经七路房金大厦对面路北，门面不算大，宝哥上午也没有透露关于这家店的任何信息，显得颇为神秘。这神秘神秘的弄得我的好奇心更重了。从外观来看，这就是一家普通吃炒鸡的小店，附近的上班族如果吃烦了食堂的饭菜可以结伴来这里吃一顿打打牙祭。人还没有来全，便先参观一下环境吧。干净、明亮、整洁，是走进店里给我的第一感



如水。

主菜上桌，满满一大盘子的炒鸡，香气扑鼻，色泽鲜红油亮，酱香味十足，看起来就想到了自己家里炖的鸡，让我胃口大开。

鸡的选择很严格，老板人很实诚，对于食材的要求绝不会马虎。鸡肉紧实但不柴不老，不会塞牙。最重要的是量大到惊人，吃不完还可以让后厨用鸡汤下

几碗面条。

大家边吃边聊，好朋友许久未见，相谈甚欢，举杯交错，不知不觉几杯红酒就已下肚。值得一提的是另一道让全桌人都叫好的菜，不知道具体名字是什么，蒜薹丁切得小小的，和肉渣一起炒制，用刚烙出来的小饼一卷，征服了在场所有人的味蕾。但是后来大家发现了更加好吃的方法，就是用大饼卷着孜然羊肉吃，羊肉的味道很有辨识度，又软又嫩，这道菜不久便被吃的精光，连香菜叶都不剩。

大家吃的面色通红，一方面是吃到这么好吃的美食，另一方面更是与朋友在一起心情愉悦。终于领会到了喝酒的作用，那便是让人打开心扉，畅所欲言。朋友在一起，吃什么是次要的，重要的是团聚是开心，这成了最奢侈的事。

开心了，便大口吃肉，大碗喝酒，酒酣胸胆尚开张，颇有一些水浒的情怀。勇武、侠义是水浒英雄们的特征，为什么他们这么受大家喜爱，我想是因为我们或多或少都缺乏这种侠肝义胆、仗义云天的气魄和魅力。英雄只活在小说里，自己的人生需要自己来演绎，长得漂亮不是本事，活得漂亮才是本事。每次跟宝哥探店都有收获，不仅仅是美食上的收获，更重要的是精神上的富足。

我们吃了很久，不知道留一手是不是真的留了一手，期待下次再来此相聚。