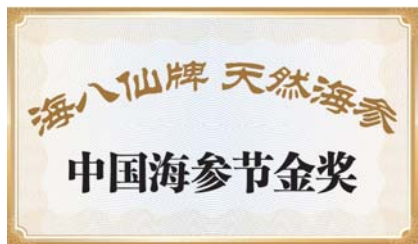




## 每天一头,一个月仅需180元,一年才2160元,好实惠哟!

# 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。



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

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。

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),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。

凭本版,购即食鲜海参240元,老淡干海参600元,优惠后,再赠送价值22元的口口牌蜂胶皂一块。

热线电话:400-6722-128  
13964138369

### 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)。



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!

# 口口牌成熟蜂蜜 购两斤赠一斤

## 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)。

# 最爱胶东年夜饭

咸湿的空气混杂着一丝玉米秸秆烧糊的气息,多少还有点火药燃烧后的硫磺味,这大概就是一个胶东小村的年味,若是闻到一阵让肚子开始打鸣的味道,便是家家户户飘出来的饭香味了。很多人形容胶东人家的年夜饭堪比满汉全席,以我二十年的经验来说一点也不假。朴实的胶东人平日餐桌上比较简单,但到了过年时,餐桌上永远有摆不完的美味。无论是鸡鸭鱼肉,还是山珍海味,但凡家里有的便一股脑地端上桌来。

割年肉是农村过年必不可少的人俗。大多人家会购买猪蹄和猪头肉作为年夜饭的一部分,猪蹄一般是卤制的,猪头肉往往需要蘸着用酱油和大蒜调的酱汁食用。割年肉的另一主要戏码便是杀鸡。年夜饭选用的鸡,一般是养了一整年的公鸡,肉纤维虽略粗,但这种吃谷物长起来的鸡,煲汤却再合适不过。只需把鸡剁成小块,然后加上满满一锅清水,放几大块生姜,剩下的就交给炉火来处理了。

待鸡肉炖至脱骨酥烂,鸡汤也变成了鲜亮的奶白色,最妙的是鸡汤上还飘着一层薄薄的澄清的金黄色油脂,这油脂浓缩着鸡肉的鲜

美,且清爽不油腻,这是用一两个月长成的肉食鸡熬汤所看不到的,或许这就是食材对时间的最好证明,也正是时间赋予了食材更高级的风味。

热菜可以被评年夜饭中的最佳配角。胶东人制作热菜体现了鲁菜的特点,多油多盐,还会有油炸的菜肴面点,比如萝卜丸子、炸麻花、炸“抓个豆”等。虽说是海边,但胶东人对炒蚕蛹的感情却不亚于任何一个城市,可能餐桌上的其他菜都在不断发生着变化,但炒蚕蛹永远有属于它的位置。具有相同地位的食材还有豆腐,一是因为豆腐谐音“都福”有较好的寓意,二是因为豆腐和海鲜实在是绝配,无论是牡蛎、章鱼还是炖鱼,都可直接加入切好的豆腐。

比较有特色的凉菜大概要数芹菜拌海米和黄瓜拌海蜇了。这两道菜虽说平日里也很常见,但由于其简单美味,且是极佳的下酒菜,在新年的餐桌上总少不了它们的身影。这里拌海蜇的黄瓜是胶东特有的白玉黄瓜,比普通黄瓜要短且带着些许甜味,或许这正是这道菜肴美味的关键。

对胶东人来说海鲜永远是年夜饭上的重头戏。胶东的海鲜和内陆吃到的海鲜比起来最大的特点就是没有腥味。在沿海城市吃到的海鲜都十分新鲜,没有过夜,便没有经历“月”和“星”的,自然不会有“腥”味,往往简单的蒸煮便可上桌,清蒸牡蛎,水煮花蛤,水煮海虹,水煮海虾,不需加任何的调味品,只需经过清水和蒸汽的洗礼,便将海洋的馈赠原原本本展露出来。

在海鲜这台重头戏中压轴的角色便是鱼。鱼的做法可谓不尽其数,但在胶东过年一定要吃熬鱼,熬鱼俗称炖鱼,无论是偏口鱼、鲅鱼还是鲳鱼,胶东的做法一般会

热油将鱼煎至两面金黄,然后加调味品和香料炖半日,起锅时再撒些许香菜或葱花,一道炖鱼即可上桌。香气扑鼻,如玉石般雪白紧实的肉质,鱼肉间鲜美而又不失风味的汁水,便组成了一盘完美的胶东炖鱼。很多人面对这样一盘美妙的炖鱼时,连盘中的汤汁都舍不得丢弃,直接用饽饽蘸食。

说到饽饽,这是胶东特有的一种馒头。它个头比普通馒头大很多且样式丰富,每种不同的饽饽都蕴藏着对新年美好的祝福。常见的有刺猬形状的,是对孩童成长的期盼;鱼形的预示着年年有余,在海边的人家自然也象征捕鱼丰收;最具特色的枣饽饽一般在面团顶上改十字花刀,四周从底部向上用红枣点缀。

要说传统的胶东主食,肯定少不了“粳粳”,这是一种用玉米面和豆面按一定比例混合而制成的饼,正面金黄,底部有烘烤留下的一层焦香外壳,是搭配炖鱼的最好主食。在北方过年,少不了要包饺子。胶东人家常用鲅鱼肉做馅,而且过年的这顿饺子里要包“钱”,当然现在一般用去核的红枣来象征钱,不过皮薄馅大的胶东水饺上透的一缕红色一下就暴露了钱的位置,往往大人会把这样的水饺留给孩子,在给孩子带来快乐的同时也寄托了对其美好的祝愿。

甜点犹如画龙点睛的一笔,将过年的气氛推向了高潮,柿饼当仁不让的是第一个放上来美食。胶东的柿饼是刚采摘的柿子在海风中自然风干而成,通体枣红色,外面还附有一层漂亮且完整的白色糖霜,一口咬下去,在牙齿划破具有些许韧性的柿皮后,软糯而富有香气的果肉便涌了出来,在口中仿佛形成一首由大地与海风吟唱的赞歌。

与柿子一同经历海风的便是



地瓜。当年新收的地瓜去皮切片煮熟后,穿在洗净削尖的树枝上,一同经历时间的检验。在胶东,能做地瓜干的地瓜是一种叫做“蜜罐”的品种,有如蜂蜜一般的甜度,使它成为晾晒地瓜干的不二选择。地瓜干咬下去软糯香甜,倘若再配上烘烤过的新花生,便是胶东最正宗的吃法。

“糖瓜”是我最爱吃的甜点。糖瓜就是麦芽糖制成拳头大小的甜瓜状,中间有很多气孔,所以尤其的酥脆。咬上一口,在舌头感受到甜味之前,你会先听到美妙的断裂声,然后看到糖瓜蜂窝状的切面,当你想要感叹制糖人的高超手艺时,麦芽的香气和甜味便从口中传来。

年夜饭传承的是文化,四千多年的年味或多或少的融入了这一顿饭菜之中,但又会随着时代的发展而不断演变,唯一不变的就是年味。团圆就是年,年味就是如此简单,一家人围成一圈,电视里传来喜庆的音乐,窗外传来几声鞭炮响和孩子的笑声,一家人分享着喜悦,展望着未来,或者简简单单聊家常,不时发出一阵笑声,或是觥筹交错,或是推杯换盏,家人团聚便是年味,大快朵颐就是过年。

(伯云帆 山东建筑大学三年级学生)

