

苏享世界海珍： 让您邂逅深海“鲜”味

春节将近，忙碌了一年的您，是否在想拿什么好好犒劳自己和家人的味蕾？厌倦了一成不变的传统美食，不妨尝尝来自全球深海海鲜吧！澳洲龙虾、冰岛海参、挪威三文鱼、东海鳗鱼等来自全球多个国家的美味，现已震撼“来袭”。

同时，苏享海鲜礼包券为消费带来了完备的礼品方案，各种价值的高档海鲜套餐、各种面值的海洋礼券，不必再为送礼而烦恼。

深海海鲜近日面世 刮起“鼎级专供风”

年关将近，申城刮起了一阵“世界海鲜风”。苏享海鲜礼包的深海海鲜来自全球五大渔场，源头采购，天然无污染，已成为今年上海年货市场的香饽饽。一个礼包就可以让全球五大渔场的各种珍稀海鲜能够进入自家餐桌，鲜美的海鲜、贴心的服务、高档的礼盒，受到了众多消费者的热捧。

海鲜也升级换代 食材好是真美味

煎条鱼、煮个螃蟹、做个粉丝席……对于很多家庭而言，将海鲜作为日常饮食的一部分已经成为习惯，“脂肪含量低，蛋白质含量高，简单的做法就能让家里人吃到鲜美的食物。”市民张女士说。而苏享海鲜之所以美味，重要的是源于食材本身的新鲜与优质。这里的海鲜都捕捞自深海，环境纯净而无污染，再加上特别漫长的生长周期，所以具备营养价值高又低脂的特点。而且海鲜产品中的不饱和脂肪酸，不仅可带来能量上的补给，还可以让人更健康。

全程冷链 保证海鲜原汁原味

远洋捕捞到的海鲜采取直接活体速冻技术，配以全程冷链运输，零下60摄氏度超低温冷藏，保持了海鲜细胞原有的活体状态，保证海鲜的原汁原味。相比其他海鲜市场里深海海鲜动辄几百元一斤的价格，苏享海鲜的海鲜不仅价格实惠，相比市场价，优惠更多。



市场价:498元, 大购价:423元

A款：
野生花黄鱼（8-10条/袋）500g*1、
越南鱿鱼（1-2条/袋）400-500g*1、
美国红鱼500-600g*1条、美国多福蝶鱼500-600g*1条、越南巴沙鱼600-800g*1条、南美虾仁248g*1袋、冰岛海参（切块）500g*1袋、带鱼段500g*1袋。

更多套餐信息请登录大购网
www.xinmindagou.com。
团购规则：买20-50份内的客户享
售价9折优惠，买大于50份的客户
享售价85折优惠。

豫北黑石金秋梨 润肺养肺绝密武器



128元/10斤(约6只)

豫北金秋梨位于黄河滩区河南省原阳县产地纯土乡黑石村，梨园紧紧的靠着黄河，风景秀丽，环境优美，加施有机肥，在果农的精心管理下造就了特有的优质产品。

豫北金秋梨，霜降后口感更佳，果实个大品质佳，平均果重能达到450克左右，金秋梨果肉称玉白，质地多汁，风味浓而香甜，适口性好，耐存放，在自然条件下可以存放5-8个月，而不受味不变色。

豫北金秋梨，富含人体多种维生素，氨基酸、葡萄糖、钙铁锌硒等微量元素，含糖量高。中医认为，梨有生津止渴，舒胃消食，清热降火，清心润肺等多种养生作用。

进入冬季，空气质量不及平时，这时候来一碗豫北金秋梨炖的梨汤，给全家润润肺，那才是对全家人的呵护。

豫北金秋梨的养生吃法

豫北金秋梨经过焯煮之后，润肺养肺的效果更好，炖好的梨肉软糯，入口即化，凉心火，润五脏，补气，清肺。

冰糖炖梨功效：润肺，咳嗽初期的饮用效果非常好。做法：整个梨去核，中间放冰糖，隔水蒸。

红枣冰糖炖梨功效：健脾润肺。梨切开后，放入炖锅，加冰糖红枣，于高炖汤模式或者煮粥模式即可。

江浙沪包邮，代收货款，不可刷卡

中老年朋友旅行新法宝 马卡龙款便携式插座



- 全国专利产品设计 出行更方便
- 5个国内标准接口
- 2个USB接口充电更便捷
- 马卡龙外观设计 高端时尚

超值价 79元

名称：便携插座
采用新型专利证书号：ZL 2016 2 0411329.0

年夜饭：回归家庭传统是最大时尚

杏花楼港式大盆菜因浓厚年味，成为年夜饭市场一匹黑马

“不冷不热”的年夜饭套餐，没有锅气的半成品年夜饭，户外赏茶游年夜饭……在时尚元素不断注入的今天，年夜饭这个传统味十足的话题也被包裹上了时尚的新衣。

但是，再时尚的背后还是离不开阖家团聚的“年味”。回归家庭传统才是最大的“时尚”。

近年来，回归家庭传统是年夜饭的主流方向，不少家庭也从“出去吃”重新回归了“家宴吃”。

富贵大盆菜走进寻常百姓家

这两年，大盆菜开始陆续走进寻常百姓的日常餐桌，头一次听说盆菜，这个名字很有些豪气，菜用盆来装，数量肯定少不了，可这盆菜究竟是个啥呢？简单的说，盆菜最早是广东客家入过春节的一种传统习俗，就是大家聚在一起吃年夜饭，用一个大大的盆，将多种食物材料放到里面，和在一起，煎炸出一种特有的滋味，通过吃盆菜寄托新的一年团团圆圆，盆满钵满的愿望。

大盆菜寓意“团团圆圆”

据说当年南宋帝退到东莞乌沙，随身携带的粮食甚少，乌沙人民看到皇帝落魄，义勇助上，各家各户都献出自家储备的猪肉、鸡鸭、萝卜等，煮成一盆，炮制出浓香而丰盛的“一品锅”，也就是大盆菜。

吃大盆菜，讲究的就是个热闹，亲友们纷纷陆续的来了，大家互相打着招呼，介绍着各自的亲友，每年的这一天都是最热闹最喜



庆的日子，以前那些已定居外埠、海外的宗亲们以及平时不常见到的亲朋好友，都会想方设法赶回来，参加这象征着团聚的盆菜宴，大家拍照的拍照，叙旧的叙旧，欢声笑语，场面壮观极了，也温馨极了。

高端食材汇聚一炉

期待已久的大盆菜终于揭开了神秘的面纱，刚一打开，便香味四溢，令人垂涎。材料有鲍鱼、海参、花胶等等，极其丰富，每种食物都被赋予了美好的寓意：如“发财好市”的蛰皮，“招财就手”的猪手，“幸福团圆”的鱼丸等等。这些食物被一层层叠进大盆之中，架设在带围档的陶煲炉上，这样不仅能一直保持菜肴的热度，暖洋洋，也便于让汤汁进一步渗入到各种食材中，让汤汁交融，味道更

而香浓。

吃盆菜讲究热火朝天

吃盆菜不能太斯文，也不必按照章法一层一层吃下去，要用筷子在盆中不停地翻找，看谁最快找到自己最爱的东西，还边这叫“寻宝”，用筷子去翻找底层的菜“寻宝”，很快盆菜就被翻得乱七



八糟，一桌子的人也因之没有了拘束，很快熟悉起来，气氛也更加的轻松热闹，情趣盎然。

年味吃吃喝喝就出来了 一定要吃哦！

吃到渐入佳境，酒亦喝到正酣处，大家的思绪渐渐兴奋，不仅同桌的相互敬酒，邻桌的也都纷纷起来，相互敬酒拜年，这样的情形下，即便平日间彼此有些小小隔阂，相逢一笑，酒在杯中，事都前嫌尽释了。这时候最大的乐趣已经不在于吃，而在于分享和交流了！

食材配置：

50-55头吉品干鲍	6只
80-100头海参	6条
花胶(筒胶)	6只
100-110头元贝	6只
蚝豉	6只
鸭掌	6只
土鸡半只	半只(约350克)
猪手	半只
花菇	6只
白灵菇	6条
鸡腿菇	6条
莲藕	12块
配秘制鲍汁	200克
总计	988元

新民晚报 大购网

订购热线 (8:00-20:00) 52927777