

五常大米怎么做更好吃?



买米送杂粮
货到付款免邮
不能刷卡

150元
10斤(米砖)

身为黑龙江人的王总如数家珍,正宗的五常大米要按照1:1.1水量比例蒸煮,刚出锅就光泽如玉,香气沁人,香糯可口,煮熟后,可闷10分钟再打散,甜软有韧性,剩饭也不回生。用她的话说,吃口香软的好米如同滴过香油蒸过一番,不用任何菜,就能一口气吃下一大碗。

为了增加口感,都市人还喜欢将绿豆、芸豆、黄米等杂粮按比例搭配蒸煮,既好吃,又健康养生。

另外,以肉末加上五常大米做成的雪花丸子,以芸豆和五常大米一块蒸煮而成的豆香饭,以五常大米配以大小黄米蒸煮的大小饭,以及和牛肉、鸡蛋、鱿鱼、胡萝卜配以五常大米的韩式拌饭,都是许多中老年人甚至年轻人的最爱。

今年春节,就吃顿好的!现在拨打电话订购“五向宝”营养大米5公斤真空包装,不仅乐享货到付款免邮费,还可立刻免费获赠价值25元的良农杂粮600克一罐(送菜谱),更有机会报名参加“味蕾上的稻香”美食秀品鉴沙龙(1月7日下午在世博源御泰东方茶荟馆),由知名电视主持人陈禹而和中医专家现场解密五常大米的做法和食补,现场另有赠品!
(限两个名额参加网络直播,先到先得)

订购电话: **52927777**

五常大米曾被誉称为“帝王粮”,据传因皇室贵胄专享,产地有限而更显稀有,日前,又一五常大米知名品牌——“五向宝”进入申城,并直供大购平台。

“五向宝”是来自五常市“核心产区”向阳镇五向宝合作社生产的稻花香品牌。向阳镇位于水稻生长的“黄金纬度”——北纬45度,在这片雪山冰河消融的万年黑土地上,高山泉水灌溉下,五向宝合作社选用稻花香良种(五优稻4号)进行了统一田圃管理,建立溯源体系,于2015年获得“有机认证证书”,也成为国家地理标志产品。

据“五向宝”王总介绍,五向宝是经由选种、浸种、催芽等37道工序生产出来的好米,每袋外包装上均有可追溯码(手机扫一扫,即可获知种植户加工高等产地信息),这是辨别真假五常大米的“绝招”。

当问及五常大米如何做更好吃时,

新疆薄皮核桃 薄壳!香脆! 相当好吃



无漂白!
无添加!

仅限网上支付,江浙沪皖包邮,工作日每天下午2点截单,隔天发货,3天左右送到

55元/500克/袋*1
100元/1000克(500克/袋*2)

【十年生】新疆特级灰枣夹核桃礼盒

健康美味 送礼体面 **促销: 买两盒送一袋500克灰枣**



116元/礼盒

市价:198元
枣夹核桃,两种营养一起吃
独立小包装,美味又方便

扫一扫
微商城下单
首单立减10元



大购粮仓



正宗松江大米

松林大米 **88元/10斤(礼盒装)**



老菜青 **90元/10斤**
2袋免运费



崇明真源香谷 **98元/10斤**



五常开镰香 **158元/10斤**



苏中大地 **90元/10斤**



意洲纯香 **95元/10斤**



石碾碾 **200元/4袋**

最后清仓

九和堂阿胶糕

中华老字号 每片不到4块 轻松进补



199元(50片)



158元(每盒15袋)

临近农历新年,就选中华老字号九和堂阿胶糕九和堂阿胶糕选用正宗产自东阿的阿胶,配上绿色健康的五谷,核桃、黑芝麻、黄酒、冰糖等熬制而成,糕合经典的阿胶糕制作配方打造正宗阿胶糕,九和堂阿胶糕预热之后能够拉丝,足见其货真价实,阿胶含量更高。

老字号九和堂延续千年古方秘制,历经数百次工艺调整,千次口感测试,打造性甘、味香的阿胶佳品。冬季服用九和堂阿胶糕,不仅能够养颜、滋补,更能调养气血,增强体质。是男女皆可食用的进补佳品,是中国中医药饮食的典范产品。

九和堂红糖姜茶超值组合

元旦已过,气温渐降,范杯姜茶驱

驱寒暖暖身,成为很多人都选择。上海九和堂所售的红糖姜茶因效果好、滋味佳、姜味浓郁而不辛辣闻名全国。

严格挑选材料
古法熬制红糖

传统的古法红糖熬制工艺非常的复杂,将当天收割的甘蔗经过切碎碾压,压出来的汁液去除泥土、细菌、纤维等杂质,18口连环锅以小火熬煮,经过榨汁、开泡、赶水、过滤、猫瓢、打沙、成型等过程,历经“五榨三滤两浮一沉”多道工序后终成古法红糖,古法红糖原汁原味,效果更佳,视为补血气佳品。

痛经、手脚冰凉
长饮红糖姜茶

很多女性饱受痛经、手脚冰凉的困扰,有甚者,疼至打滚。这类人需要多喝一些红糖姜茶,中医养生观念认为:红糖补气血,生姜驱湿气,长期饮用效果明显。从古到今,很多人都用生姜来养生。主要是因为寒气和湿气是引起身体众多不适的最主要原因,而生姜效果佳且几乎无副作用。

海味山珍聚宝盆



扫码首单
立减10元

988元/份



上海百年老字号杏花楼 海味山珍聚宝盆 上海年夜饭一定要吃哦!

百年粤菜老字号“杏花楼”拥有原班香港、广东大厨,推出的粤菜始终与香港同步。三年前推出的“和味”大盆菜,烹饪方法已经十分考究,如今的海味山珍聚宝盆在此基础上再度提升,分别经过煎、炸、烧、煮、焖、卤后,再层层装盆而成,内里更有乾坤。

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件;土鸡半只(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

始于香港 风靡上海滩 在家里吃年夜饭 气氛也可以很火爆



盆菜起源于香港元朗围村的地方风味特色菜,而今在广东沿海地区、香港乃至东南亚都有吃盆菜的习俗。每逢聚餐、喜宴、庆功等喜庆节日,大盆菜是必选的菜式,一盆菜里可荟萃有百菜百味,包罗万有,其“盆满钵满”的形态,尽显生意兴隆、繁荣兴旺之寓意,因而深得香港名人、明星、商务人士的喜爱。

现在过年,也许年味不及以往,但是一家人围在一起,一边品尝丰盛且热气腾腾的盆菜,一边闲话家常,其乐融融。吃盆菜时一定不需客气,就算用筷子将菜翻来翻去都不算失礼,因为好料沉锅底,多种自在的吃法更适合阖家团圆。

新民晚报 大购网

订购热线:
52927777
(每天8:00-20:00)

团购客户请拨打团购热线
021-52927072 价格更优惠



大购网订阅号



扫一扫
首单立减10元