

海客乐8道环节甄选 真正的阳澄湖大闸蟹



海客乐是一家专门生产、经营以有机食品为主的高品质食品连锁专卖店,联手阳澄湖当地蟹农成立了海客乐阳澄湖大闸蟹养殖专业合作社,并聘请业内知名专家王武教授为海客乐大闸蟹首席顾问,邀请经验丰富的袁道亮老师为品蟹师。海客乐共设8道防火墙以加强质量管控。

第一,湖区选择,海客乐大闸蟹养殖基地位于阳澄湖

水质最佳的东湖,水深1.5-1.8米,这个水深水生植物的光合作用好,最适宜大闸蟹生长。

第二,在养殖过程中,不使用任何人工饲料,大闸蟹的饵料是小鱼和螺蛳,辅以适量玉米、黄豆、兰瓜等,体质弱的大闸蟹自然淘汰,物竞天择从而出品优质大闸蟹。

第三,大闸蟹出水后,海客乐只选择第一道最饱满的蟹源,同样的分量,其他大闸蟹与第一道选择的口感是不能比拟的。

第四,在选蟹方面,拥有20多年经验的选蟹师沈师傅,曾经为前来阳澄湖考察的国家领导人选蟹,他只要手一掂,就可以精确地说出

蟹的分量。

第五,海客乐还聘请了王武教授和袁道亮老师为海客乐大闸蟹的顾问,借助于他们丰富的技术经验和评蟹经验,筛选出高品质的大闸蟹,保证送到客户手中的都是优质的大闸蟹。

第六,特设海客乐阳澄湖大闸蟹专员对扎好的大闸蟹在发货前还要进行再次检查。

第七,在大闸蟹整个生长过程中,海客乐都要对水质和大闸蟹进行不定时、不定期的抽样检测。

第八,在保鲜方面,拥有一套完善的操作流程,确保当晚捕捞,次日便能到达消费者手中。

药食两用讲虫草

对于各种有养生需要的人群来说,可在日常进补些冬虫夏草来提高免疫力,从而预防各种疾病的发生。但如何鉴别真伪选择优质的冬虫夏草?新草为何更优于陈草?又如何科学食用?专家有话要说。

世界卫生组织上海健康教育与健康促进合作中心健康宣教与康复辅导基地将特邀上海市中山医院滕颖教授为广大市民讲解《药食两用讲虫草》,并将现场为听众讲解新草与陈年草、真虫草与伪虫草的鉴别方法,新草优于陈草的原因所在,以及虫草的科学食用方

法,让广大的市民获得更多有关虫草的知识。课后还设置了答疑时间,就听众提出的相关问题一一解答。

9月16日(周日)上午9:00-11:00

讲座课题:《药食两用讲虫草》

讲座专家:上海市中山医院 滕颖

讲座地点:中国科学院学术活动中心(好望角大饭店 徐汇区肇嘉浜路500号)五楼 宗洛厅

详情可询:021-64311772

相关活动可登录:www.shijidwho.com

WING WAH
HONG KONG WING WAH MOONCAKE
100% 香港制造
www.wingwah.com

PROSPERITY · ELEGANCE
FAME · FORTITUDE
HONG KONG
100% 香港制造
www.icymooncake.com

我爱冠生园 中秋月圆人团圆

又临中秋。秋的到来,不仅带来丰盈的收获,也带来收获的喜悦。中秋是快乐的。当一轮皎洁的明月在深蔚蓝色的夜空高高悬挂,我们在想,沉浸在月光里的每一个人,都不会对月亮的宁静洒脱漠然置之。

想想儿时,此时正是全家团聚的欢乐时刻。一家人团团围坐,看着圆圆的月亮从天边升起,一边吃着象征丰收节日的食品,一边听母亲讲那些和月亮有关的故事,想象着嫦娥奔月、吴刚伐桂和玉兔捣药之类的美丽和神奇。沧海桑田,当传统的美好被周遭的浮躁和喧嚣取而代之,在八月十五那天,你是否还会记得和家人一起,抬头仰望属于心中的那一轮明月。

每逢佳节倍思亲。有可能我们独在异乡,但不管身处何方,内心深处总有一份感动。有可能我们孑然一身,但想起遥远的亲情,总不会感到寂寞。这一天,我们祈盼团圆,我们送去祝福,其中的一份祝福就送给你。古人不见今时月,今月曾经照古人。千里万里,我们共赏同一轮明月;千家万户,我们共尝同一种美食。

想起了上海首创月饼的冠生园。从上世纪三十年代就开始生产月饼的冠生园,从“唯中国有此明星,唯冠生园有此月饼”的传奇开始,任世事沧桑,任风云变幻,始终不变的,就是在中秋月圆之



时,为家家户户的合家团圆送上美好的祝愿。上海冠生园生产的广式月饼系列饼馅饱满,饼皮酥香,甜度适中,油而不腻,深受消费者的喜爱,先后获得“中国名饼”、“全国放心月饼金牌生产企业”、“中国月饼节名牌月饼”和“上海名优产品”等荣誉称号。在弘扬中华文化的基础上,近年来,冠生园传承创新,重视新产品的开发,今年又推出了盛情秋月、茗雅荟月、祥龙月礼、国韵风华等月饼礼盒。新品有玫瑰花月、

香浓百果、核桃枣泥、相思抹茶等潮式月饼系列,以满足不同层次的消费需求。当我们品尝着带着儿时记忆甜甜的月饼时,我们更在乎的是心灵的相约,是彼此的牵挂和怀念。

海上生明月,天涯共此时。在这个中秋节,遥望天际的圆月,我们依然和家人欢聚,共同分享冠生园月饼的香甜,共同祈盼国家繁荣昌盛,祈盼小家和諧幸福,祈盼月圆情圆人团圆。

文/无言

松江老来青“松香早粳” 进入曹安市场“指定专卖”

国庆前,上海郊区的水稻还没有成熟收割,现在,松江“老来青”合作社为本市米袋子作出了贡献。“松香早粳”3号收割,第一拨脱粒烘干后的老来青新大米已于9月7日、8日进入曹安市场。作为老来青新大米的指定专卖店,曹安市场为久负盛名的“老来青”提供了市场显著的位置,以方便市民消费者购买。

从2003年起,上海老来青米业合作社已经连续9年创造了市民国庆前吃地产新大米的历史。今年,在上海市民投票的“我喜爱的松江十件土特产”活动中,“老来青大米”荣获这一称号。

为什么郊区其他的水稻品种都没成熟,唯有老来青“松香早粳”就能上市了呢?只做很少说的老来青米业合作社总经理邹士根最近才道出原委:粮食农作物分感光 and 感温两种,籼稻一般是感温的,粳稻是感光的,因为夏天北

方日照比南方长,所以水稻是北方比南方成熟早,收获季节就从北方到南方依次推移。上海郊区的水稻成熟相比北方要晚得多。早熟品种“松香早粳”自然是粳稻,但它突破了粳稻感光规律,它不依赖光照,对光照不敏感,相反对温度敏感,而南方上海的温度条件是不差的,所以“松香早粳”能够这么早就熟了。

去年,“松香早粳”经过三年申报期,始被正式命名,它是一种系统自然选育,不是杂交,更不是转基因,所以能够申报创立品牌。

老来青新大米普通装5公斤一袋85元。10公斤一袋160元。老来青精装真空5公斤一盒125元。

文/全歌

联系电话:曹安市场粮油部经理曹荣忠 联系电话 021-52801507 松江上海老来青米业合作社 67741995 武宁路大渡河路曹安市场三号门口

迎中秋 国庆 达润堂冬虫夏草特惠直销

上海达润堂是一家集采购销售于一体的专业冬虫夏草销售企业,有十几年的采购经验,所售冬虫夏草均从青藏高原直接采购,省去中间环节。本着“专业诚信,铸就健康”为经营理念,严格坚持企业形象为根本,严把质量关为原则,让利于消费者。即日起优惠直销各种规格冬虫夏草、礼盒及断虫草:65元/克-380元/克,数量有限,售完为止。

达润堂冬虫夏草专卖店营业时间:9:00-21:00(10月2日、10月3日休息)

地址:斜土路645号好美家超市一楼,达润堂(近鲁班路)

轨交:4号线鲁班路站,9号线打浦桥站

公交:89路、932路、17路、806路、733路、933路、780路、869路、36路、781路、隧道八线 销售热线:33312670