

涮进口羊肉渐成时尚

羊肉是广大老百姓常年不离口的食物,无论是仲夏之夜的烧烤店里,还是深冬热气腾腾的火锅店中,抑或是平常百姓餐桌上,都离不开羊肉的身影。现下这寒冬腊月里,吃上一顿涮羊肉,是很多人的选择,这也让冬天成为羊肉消费的传统旺季。

但往年,牛、羊肉尤其是羊肉卷经常被曝光其中掺杂了一些猪肉,鸭肉甚至狐狸肉、老鼠肉等,面对不断出现针对羊肉的负面报道,消费者信心受挫。从而使进口牛羊肉受到不少消费者的关注,以澳洲、新西兰等国家为首的牛羊肉,以其绿色,天然,环保的称号受到世界人们的青睐。新西兰羔羊肉被许多厨师誉为全世界最好的羊肉,以农牧立国的新西兰,羔羊年龄一般在 12 个月以下,肉无膻味,肉质细腻、润滑。而澳大利亚天然牧场的空气、土壤和水资源没有污染,牛羊生活得非常自在,食品安全控制体系非常严格,牛羊肉的口感味道远高于国内优质的牛羊肉。因此,连美国第一夫人米歇尔造访中国火锅店,也对麻辣锅里的澳洲肥牛赞

暖心暖胃,吮指香酱棒骨

“棒骨”是食客们在冬天非常喜爱的烹饪食材,棒骨中骨髓含量极丰富,营养价值高。今天为大家介绍一款创新“香酱棒骨”,一家人窝在暖暖的空调里,各自啃上一根冒着热气,香气四溢的棒骨,那感觉简直满足到爆。

食材及配料:棒骨 1300g、香叶三片、桂皮一块、水淀粉 20ml(调有 5g 淀粉)、葱、姜、蒜、干红辣椒若干;**淘大头道鲜特级生抽 50ml;淘大外婆红烧汁 150ml。**

第 1 步: 将棒骨余水后洗净放入砂锅,放入两片生姜和 1400ml 热水,大火煮开后转小火炖煮 30 分钟;

第 2 步:往砂锅里倒入 150ml 外婆红烧汁,放入香叶及桂皮,盖上锅盖小火继续炖煮 40 分钟后关火,取出已经酥软入味的棒骨装盘;

第 3 步:起油锅,大火爆香葱姜蒜、干红辣椒后依次倒入砂锅中约 250ml 棒骨高汤,50ml



不绝口,一连点了两盘才罢手。

中国火锅涮进口肉片,已经不知不觉成为时尚,既安全实惠,还上档次。为此,大购网精选澳洲/新西兰进口牛/羊肉卷,全部正规进口,有“证”可查,标签上商品名称、原产地、出口商、进口商、生产日期、保质期、分装地、主要成分等一应俱全。

小伙伴们围坐在一起吃着热气火锅,涮一盘进口牛/羊肉,不亦乐乎。

大购网秋冬暖心价, 最低仅售 30 元,满 198 元包邮,订购电话 52927777,更多商品详情请关注“新民大购”微信(ID:dagouw),或登陆:www.xinmindagou.com 选购吧!

头道鲜特级生抽和水淀粉勾芡,稍有黏稠感后关火,淋在已装盘的棒骨上即可。

这款“香酱棒骨”鲜咸味道加上些许微辣,酱香浓郁,一定会让全家人食指大动。

小贴士:用外婆红烧汁炖煮,先让鲜咸底味渗透棒骨中,后面熬制的汤汁加入头道鲜生抽,鲜味十足,吮指难忘。



进淘宝天猫, 搜索“淘大红烧汁/头道鲜”,即可购买,优惠多多!

记忆中的甜蜜味道



这是一种延续了半个多世纪的甜蜜味道,这是一份记录着岁月变迁的味觉档案。一颗小小的奶糖,承载着人们对上海这座城市的幸福回忆。那种记忆,就好像裹着一层糖纸,散发出甜甜的味道。这不仅是一种简单快乐的爱好,更是对过往岁月的一种留恋。因为,在几代人的记忆中,总少不了大白兔奶糖的味道。

大白兔奶糖的滋味已经融入了几代人成长的故事里。想起那个物质匮乏的年代,大白兔奶糖还是为冷清的糖果市场带来了新的活力。1959 年建国十周年庆典,各行各业都拿出了最好的产品庆贺祖国的生日。那一年,大白兔奶糖就凭着优良的品质成为了国庆的献礼产品,从此闻名全国。十多年后,这粒小小的奶糖,竟然走出了国门,成为了 1972 年美国总统访华代表团的礼物。或许全世界对这种甜蜜香醇的滋味都难以抗拒。这段特殊的经历,使得当年听装的大白兔奶糖成了美国人民复活节争相购买的礼品,相互赠送亲友,并由此远销海外。

曾几何时,人们总喜欢在结婚喜糖中放上几颗大白兔奶糖,因此,大白兔奶糖也见证了无数人的幸福时刻。糖纸还可以折成跳舞糖人,舞姿曼妙的少女,展开了许多人美好梦想,这或许是最值得回味的幸福时光。它是上海的名片,前来观光的游客总会买上几袋,将甜蜜的滋味带到全国各地。寄托着浓浓乡情的大白兔奶糖也进入了海外华人的家中,成为了化解乡愁的慰藉。2005 年,大陆与台湾首次直航,大白兔奶糖作为台商包机上的纪念糖果,串联起一弯浅浅的海峡,传递着炎黄子孙的思乡之情。2010 年,它更是凭借着良好的口碑登录上海世博会。

今天的上海,每一天都发生着变化,大白兔奶糖依旧陪伴着我们。在商场货架上,各种各样的糖果让人眼花缭乱,但许多消费者仍然会选择不同口味的大白兔奶糖。或许对它感情不仅仅在于味道,还有它伴随着人们走过的那些温馨难忘的时刻。物质匮乏的年代终将过去,然而味觉里最初的香甜感受,却停留在了这颗大白兔奶糖上。文 无言

冬季进补买海参,当心买到“糖干参”

阿艺教您选购海参 选购海参有诀窍:一尝二捏三看

中国人食补讲究“春夏养阳,秋冬养阴”,也就是说,冬天食补主要目的在于增加肌体免疫功能,增强御寒能力。民间有“冬至一阳生”的说法,而冬令进补的上佳食物,非海参莫属。



号称“精氨酸大富翁”

海参补肾经,益精髓,肉质软糯、营养丰富,是典型的高蛋白、低脂肪食物,更是久负盛名的名饌佳肴,与燕窝、鲍鱼、鱼翅齐名,《本草纲目》记载:海参,味甘咸,补肾,益精髓,壮阳阳痿,其性温补。

现代科学研究证明,海参确实与众不同。海参的精氨酸极为丰富,号称“精氨酸大富翁”。众所周知,精氨酸是构成男性精细胞的主要成分,又是合成人体胶原蛋白的主要原料。

受冷水团影响产量锐减

因受北黄海冷水团的影响,今年大连獐子岛海域的野生海参产量(大连阿艺海参的主产地)锐减,导致上市较晚。

但大连阿艺海参为了答谢七年来上海所有的新老客户,把新上市大连野生淡干秋参全部运抵上海光大会展中心举行的 2014 名优特农副产品交易展览会。

不良商家给海参掺糖浆

据了解,上海市场上的海参产品良莠不齐,有的厂家受益驱

动,在加工海参时过量添加盐分,使得盐由延长储存期的媒介,演变为牟取暴利的手段;更有甚者,个别生产者“发明”了以糖替代盐制成“糖干海参”,掺入 30%—60% 的糖浆等物质,冒充淡干海参销售,大大损害了消费者利益。

大连阿艺食品有限公司用现代化的设备结合传统的加工工艺,加工的野生淡干海参刺针根部粗壮而坚挺,腹足清晰,短而粗壮。干海参发制后约 2—3 倍长,12—20 倍以上重量,参体完整,筋粗白皙、完整,肉质肥厚,参刺突出,韧性十足。口感鲜、香、糯、不腥气,富有弹性。

大连阿艺海参无盐、无糖,零添加,符合国家标准或企业标准。

选购海参需牢记三诀窍

普通消费者如何来区分糖干海参和盐干海参呢?诀窍在于“一尝二捏三看”。

购买时可以舔尝海参表面,合格的干海参无味或微咸,糖干海参则发甜。由于糖干海参在加工过程中添加了糖浆,摸起来发黏,且因水分含量大、刺软,不易碎。合格的干海参刺硬,易碎,摸着扎人。三看海参是否结团、筋发红,这样状态的糖干海参已经变质了。

豪礼连连送 全场特惠

本次活动是大连阿艺海参七年来最大的一次优惠活动,全场特惠,老客户更多优惠!

大连阿艺海参的价格最低的只要 1800 元一斤!

消费者购买满一定金额,还附送阿艺鲍汁(精心为您熬制的海参蘸料)、购物拖包(让您购物更轻松)、海参专用玻璃储存瓶(让您储存海参更方便)、海参专用冷冻盒(让您取用海参更便捷)、海参专用发制壶(您只需按一下开关,就可以定制水温、时间,让您发制海参变得更简单,加厚玻璃的壶体还可以让您欣赏到海参发制的曼妙过程)。

现场还可免费品尝海参,讲解海参知识,海参的习性、产地、工艺、发制方法、真假海参的鉴别等。

[便民贴士]

地址:光大会展中心 2014 名优特农副产品交易展览会(漕宝路 88 号)
时间:即日起至 12 月 16 日
阿艺海参热线:4009-927-527