

百姓享用的品质生活

「中穗农业」推出有机杂粮、山珍礼盒(一)

文 / 丁汀



日前,以生产高品质有机农产品著名的“中穗农业”隆重向市民推出杂粮和山珍礼盒,为欢度“五·一”市民提供了“百姓也可以享用的品质生活”。

据了解,坐落在黄浦江上游水源保护地,青浦现代农业园1.8万亩保护耕地核心区域的“中穗有机农场”,拥有1600亩有机耕地。园区周边无工业污染,水土优良,建场四年来,严格按有机农产品种植要求改良土壤,并开国内之先河,引进上海海洋大学复合型人工湿地技术,应用于灌溉水的净化处理,达到了国家二类水标准,保证了“中穗”有机农产品的稳定质量。

注重“百姓品质生活,让更多新品种走进寻常百姓家”是“中穗农业”今年的新目标,也顺应了庞大客户群体的迫切需求。于是,“中穗农业”从东北有机杂粮产地及国内知名山珍产地入手,认真选材,推出了2款高品质有机杂粮和山珍礼盒应市。两种规格的有机杂粮礼盒内有八宝米、大豆、黑豆、红小豆、绿豆、白芸豆、荞麦仁、花生、小米、芝麻、高粱米等;两种规格的山珍礼盒内有黑木耳、嫩香菇、松茸菇、无根厚菇、黄花菜、松仁、通心莲、核桃仁、大三元、枸杞等。

市场上杂粮、山珍品牌繁多,但要保证与自己的品质生活相匹配,理应选择有品质的品牌——“中穗农业”。

中穗农业客服中心:徐汇区漕溪北路18号上实大厦32E

中穗有机农场地址:青浦老朱枫公路6800弄168号(青浦现代农业园区内)

客服专线:400-821-2827

公司网站:www.zhongsuifarm.com

粥全潮汕沙锅粥

一分价佃一分货

鲜粥菜水热门货

文 / 旅征

俗话说,一分价佃一分货。尝过粥全海鲜粥后,吃客都说味道好,物有所值。粥全不仅粥煮得好,新推的广帮菜肴也很有特色。“爆炒让椒圈台湾鲍”、“菌菇爆潮式牛筋丸”、“香煎蚝仔烙”和“胜瓜鲜茄煮肥牛肉”就是粥全新近推出的广帮特色粤味菜肴。

“爆炒让椒圈台湾鲍”就是一道口味极佳、极富特色的粤式菜肴。爆炒微辣椒口感香脆,以鲜嫩台湾鲍相融,绝对美味。“菌菇爆潮式牛筋丸”以潮州牛肉丸为料,伴以各类新鲜菌菇爆炒,很受欢迎。“香煎蚝仔烙”是道干煎的美味菜肴,新鲜蚝仔烙成煎饼状,口感香脆,老小兼宜。至于“胜瓜鲜茄煮肥牛肉”,这是一道鲜汁鲜味的锅仔煲,新鲜广东丝瓜加上新鲜茄子,和着味美牛肉小锅笃煮,汤汤汁汁,可口鲜味。很值得去一尝。尝过粥全的食客都喜欢。

煮粥是粥全的拿手活,而对于酒足之人来说,夜宵能喝上一碗黏稠米粥,真是惬意至极,暖味养生。粥全潮汕沙锅粥讲究煮粥砂锅、独家配料、火候掌控、水量等每一个细节,使得煮出来的鲜粥就是见功夫。潮汕沙锅粥最大的亮点在于不用平常锅煲而用沙锅煲。粥是主料,配料品种选有鲍鱼、生鱼、牛蛙、乳鸽、田鸡、乌鸡和黄鳝等,煮粥的用料全部厨房独家秘制,高汤熬煮。既保证了粥的营养价值,又保留了粥的美味。最值得称道的是该店的所有粥品均不用味精,海鲜粥还不用盐,纯天然食物和口味。该店煮粥是现煮现吃,是专用砂锅煮出来的,整个熬煮过程需要25分钟左右,在等待时刻,店家还会送上上茶等茶点,供您消遣品尝。该店还供应特色港式小吃和潮粤精美小炒。沪上喝粥店家多,都称潮汕沙锅粥,但吃客认准“粥全”熬粥地道。真是好粥啊。

特别提醒:粥全潮汕沙锅粥全市仅两家

地址:梅川路1275号A116座 电话:51621515

蒲汇塘路98号四楼 电话:64878517

营业时间:上午11:00-凌晨4:00



谈到了滋补,食海参当之无愧是滋补的方式之一,无论是自己进补还是送给亲朋,无疑都是将健康送到身边最好的方式。也正因此,什么是纯淡干海参、原种刺参、100%无糖放心食品,时下众多海参品牌,该如何选购呢?在朋友的推荐下我们来到了大连棒槌岛海参上海旗舰店。

棒槌岛海参拥有20年的发展历程,已成为全国著名的海参品牌。在港澳台地区、东南亚同样有着较高的知名度,棒槌岛海参几乎成为了“辽参”的代名词。中国最早从事工业化、品牌化发展公司。也是国内海参绿色食品,有机食品;国内构建从原种保护、苗种繁育到生产加工、市场营销产业链的海参企业。并获得了中国驰名商标、国家刺参原种场,拥有确权海域20000亩,总占地面积达8万平方米,总资产达5亿元,是农业产业化国家重点龙头企业。细细说来,能够给老百姓带来健康,尤其是放化疗患者带来帮助,店主的喜悦之情溢于言表。

棒槌岛海参真正保证了消费者的利益和健康,并铸造了棒槌岛海参的辉煌!

棒槌岛海参上海唯一旗舰店地址:长宁区长宁路1283号上海静安区万航渡路50号,上海九百世纪食品商城(三阳盛食品),电话:021-52130301,021-62480365

电话:021-32160622

www.bangchuidao88.com



棒体格!棒海参!棒槌岛!



午餐

腐乳高丽菜

爽脆宜人

【做法】广合自产腐乳和新鲜高丽菜洗净,切成条状,放入沸水中焯水2分钟,捞出沥干,加入适量的腐乳酱和辣椒油,拌匀即可。

早餐

小菜

凉拌腐竹

清新可口

【做法】腐竹洗净,放入沸水中焯水2分钟,捞出沥干,加入适量的腐乳酱和辣椒油,拌匀即可。

晚餐

清蒸排骨

回味无穷

【做法】1. 排骨洗净,放入沸水中焯水2分钟,捞出沥干。2. 将排骨放入蒸锅中,加入适量的腐乳酱和辣椒油,蒸15分钟即可。

进入春暖花开的阳春四月,我们的餐桌不能就这么归于平常,需要多些花样来让它像生活一样春意盎然。小小的广合腐乳选用优质非转基因黄豆及广合独特菌种精酿而成,生产酿造过程中不添加任何防腐剂,口感特别细腻,入口醇香诱人。用它做几道应季小菜,不仅能点缀菜肴,更能增进食欲,带来与众不同的百搭妙滋味。

了解更多腐乳菜式资讯,请浏览广氏-福达官网: www.foodstar.com.cn



270克广合腐乳(麻辣) 335克广合白腐乳 335克广合腐乳(麻辣)