



永康吃货 甜蜜中秋活动 养成十多个小小 月饼达人



15日晚,由本报永康淘举办的永康吃货之甜蜜中秋亲子活动在贝恬蛋糕店举行。十几名永康淘金牌会员们带着自家的小小糕点师,来到现场制作桃山皮月饼。

见习记者 姚岚

大部分家庭都是第一次参加制作桃山皮月饼,没有经验,难免会出现大大小小的问题,如很多家庭都遇到了印不出花的问题。在糕点师的悉心指导下,大家静下心来一点一点地将彩色的饼皮塞进印花盖中,再将包好馅儿的团子放进模具里,放到桌子上用力一按,一只又一只小巧精美的月饼在孩子们的手中诞生了。

率先做好7个桃山皮月饼的王冠盛兴奋地说:今天我非常开心,下次还想和奶奶一起来参加活动,我还想做冰淇淋月饼。

格格的妈妈告诉记者,她本身是一名吃货,也是永康淘的资深买家。此次活动是通过永康淘旗下的永康吃货这个微信公众号了解到活动消息。女儿平时经常带她出来做活动,但这种手工制作的活动参加得比较少,十分期待下次永康淘举办的活动。

据了解,此次活动一经推出,不到一小时内名额就被一抢而空。对于错过此次机会的家长朋友们,赶紧拿起手机,扫一扫加入永康吃货官方微信。内含超多福利哟!

你看仔细了:

福利1:加入吃货交流群,享有更多VIP一对一服务,抢先了解最新优惠,优先享受新品试吃。

福利2:和志同道合的吃货在一起,交流吃货经验,再不发愁吃什么了!

福利3:超值优惠券体验!吃货君会第一时间给你大把大把的代金券,使用无门槛,积分还能当现金用。

福利4:群内会不定期发放不定额的红包,就怕你抢到手软。



扫一扫二维码
关注永康吃货

粗粮月饼你吃了吗 这个中秋尝尝四色 耕谷

见习记者 姚岚

再过几天就是一年一度的中秋节了,你想吃月饼了吗?记得小时候,几块钱一筒的苏式月饼,五仁味、火腿味、椒盐味,好吃得让人每年都眼巴巴地盼着中秋节早点到来。

如今,月饼的口味越来越多,馅料也越来越丰富,但是月饼的油脂、糖含量也越来越高。这让不少原本喜欢吃月饼的朋友,为了身体健康饮食,都不敢吃多。现在,今年中秋,永康淘联合遂网为大家定制了一款特别的粗粮低糖月饼,让你尝尝不一样的耕谷味道。

耕谷月饼实打实精选健康谷物,经过多次试验,将燕麦、紫薯、高粱、苦荞、甘栗等多种谷物

分别与小麦粉混合,饼皮分别为紫、白、绿、黄等颜色。其中,紫皮的是紫薯月饼,精选原生态高山紫薯做成饼皮,精选白芸豆制成细腻的内馅,入口即化,好吃不粘牙;白皮的是荞麦牛肉月饼,荞麦饼皮打造得十分薄,一口下去可以感受到牛肉粒和白芝麻在齿间咀嚼研磨的快感;绿色的是绿豆蓉月饼,将绿豆脱皮后研磨成绵软无渣的内馅,消暑开胃,散发着自然的清香;黄色的是玉米黄金月饼,精选遂昌当地原生态高山甜玉米,月饼带着浓郁的甜香味,每一口都能够感受到甜玉米的清香在口中蔓延,还特别加入了脆嫩的糖冬瓜以丰富口感,色香味俱佳,让你每一口都是惊喜。



荞麦牛肉月饼

规格:60克x2只



绿豆蓉月饼

规格:60克x2只



紫皮紫薯月饼

规格:60克x2只



玉米黄金月饼

规格:60克x2只



市场价 88元
永康淘价 69元

预购 永康淘 大闸蟹
享特价哦

不用200元 就能买8只



见习记者 姚岚

目前,永康淘携手友名为大家推出价格超级亲民的大闸蟹礼盒已经热卖两周,有不少心急的顾客打电话来询问,什么时候才能拿到大闸蟹?

记者了解到,今年阳澄湖大闸蟹正式开捕在9月22日前后。因此,9月27日的中秋节,是一定可以吃上新鲜美味的阳澄湖大闸蟹。另外,特价礼盒数量有限,欲购从速。

大闸蟹品质比往年高 今年价格略有上涨

记者了解到,今年8月,受台风苏迪罗、天鹅等影响,阳澄湖里的蟹苗生长较慢。友名总经理黄超表示,今年大闸蟹的产量没有去年多,所以价格会比去年略有上涨。不过今年中秋节比往年稍微晚些,大闸蟹的品质也会相应提高,所以值这个价。

黄超托记者给各位喜欢吃蟹的朋友们提个醒,大闸蟹并不是越大越好的,得看捕捞的时间。据他介绍,现在大闸蟹刚刚上市,蟹的肉质比较鲜嫩,大家可以选个头小一些的大闸蟹来尝鲜,蟹脚嚼嚼很有味道的。大约等到10月底的时候,蟹比较结实了,蟹兜里的蟹黄和蟹膏才会比较饱满厚实。

特价预购真正实惠 好蟹之友 们不要错过

吃货们都知道,一般市面上正宗的阳澄湖大闸蟹价一般要四五十块钱一只。但是作为一家老牌企业,黄超也希望友名能够给顾客多一点实惠。所以趁大闸蟹正式开捕前,友名推出特价预购,以实惠的价格,让每个喜欢吃蟹的人都能吃到美味的阳澄湖大闸蟹。

在此次特价礼盒中,重150克的公蟹4只,重100克的母蟹4只,预购价只要199元,连200元都不到。是不是很心动?想给钱包省钱的,好蟹之友,千万不要错过了!



扫一扫二维码

月饼、大闸蟹及更多美味直接下单