

永康吃货第二期会员线下活动之“味蕾之夜” 桂花香里遇见红酒

□见习记者 姚岚



“鲜花英雄琉璃盏，美酒佳人夜光杯。”23日晚，“永康吃货”第二期会员活动在我市西葡茶餐厅举行。“永康淘”的金牌会员们身着正装，在桂花树下，在烛光玫瑰的环绕中，一边品尝芳香四溢的葡萄酒，一边了解红酒文化。觥筹交错的夜晚，享受雨后的那份宁静，在微醺中讲述各自的梦想与生活。

晚上7点，永康吃货线下VIP会员极致体验第二期“味蕾之夜”活动准时开始。品酒师带领各位会员依次品尝了夏桐、天鹅庄一号、阿尔萨斯雷司令等精选红酒。大家在品酒的同时，倾听品酒师讲述三种红酒背后的故事，学习红酒知识。“杯酒人生葡萄酒窖”老板娘安安告诉大家，红酒既是一种生活态度也是一种生活品质，需要细心舒缓地品味，才能品出真谛。会员们边听着安安讲解红酒背后的故事，一边坐享伴着桂香的红酒，整个体验活动井然有序，微醺中会员们互诉生活情趣和各自的人生理念，沉醉在这个美酒之夜。

看了是不是也想参加，“永康吃货”公众号每个月都会推出线下会员极致体验活动。现在动手扫码关注就有机会哦，还可马上获得8.88元无限制现金券。

福利：永康淘下单满428元，即送夏桐起泡酒一瓶（市场价值269元）

“杯酒人生”地址：王柒店159幢2号。（即将开业）



纯正玉树虫草 真的很便宜

今年新采正宗玉树头草最低只要89元/克

□见习记者 姚岚



众所周知，青海省玉树州因其特有的地理优势（虫草产区平均海拔4300米以上），成为优质冬虫夏草主产地之一。其中位于玉树州西南麓的杂多县和哈秀乡平均海拔可达到4700米以上，两地出产的虫草饱满，备受各界人士追捧。

为了让更多市民了解并享用到产自杂多、哈秀的优质虫草，“永康淘”通过老朋友“西御堂”冬虫夏草直接联系青海省冬虫夏草协会、玉树州冬虫夏草协会，特邀两地专业虫草采挖藏民，携带2015年尚未上市流通的新虫草，直供市民。

由于冬虫夏草产量稀少，市面上假冒青海玉树虫草（如亚香棒虫草、新疆虫草等），以次充好、以陈充新等行为屡见不鲜。本次虫草品质经协会严格把关，采挖于2015年6月，是一年中虫草采挖的好时间。“永康淘”精选优质玉树当年头草，保证虫草由藏民原产地带出。

2015年新采正宗玉树头草仅售89元/克，优选级玉树当年头草，虫体完整饱满，子座短，全干草，仅售149元/克，市面价一般近300元/克，干头大草虫体饱满紧实，颜色鲜亮，市场价一般超过600元/克，本次活动仅售339元/克。

正宗阳澄湖大闸蟹来了 蟹农直供 优惠到底

□见习记者 姚岚



儿时最盼秋天，每当闻着桂花香之时，母亲就会蒸上几只大闸蟹。傍晚乘着秋风，品着蟹黄，啃着蟹脚，感受到秋天的韵味。而如今桂花又香，又到了吃货们惦记的吃大闸蟹时节。本报记者从苏州市阳澄湖大闸蟹行业协会获悉，赶在中秋节前，第一批阳澄湖大闸蟹已于9月20日开捕。

据了解，阳澄湖分东、中、西三个湖区，尤以东湖的阳澄湖村养殖环境最佳。因东湖的湖水清纯，湖底土质坚硬，水草茂盛，饵料丰富，故在东湖生长的阳澄湖大闸蟹“青背、白肚、金爪、黄毛”的特征尤其明显。青背，就是蟹壳成青泥色，平滑而有光泽；白肚是由于阳澄湖的湖水深达2米以上，加上湖底为沙砾沉积，几乎没有淤泥，蟹长期在湖底行走，腹部紧贴沙砾，形成白肚。金爪是蟹爪金黄，蟹脚长期在阳澄湖沙砾堆积成的湖底觅食行走，故而蟹爪坚韧、爪毛金黄，坚实有力，黄毛则是蟹脚的毛长而呈黄色，根根挺拔。

为了让读者品尝到真正的阳澄湖大闸蟹，本报携手苏州阳澄湖大闸蟹协会推出“友名”牌阳澄湖大闸蟹特优活动，直接从蟹农手中订购一批量的大闸蟹，回馈消费者。不到200元就可买到8只装正宗阳澄湖大闸蟹。是的，你没看错，原价408元的“友名”阳澄湖大闸蟹现在只要199元。



扫一扫
直接下单

