

来自大兴安岭的健康问候

好山好水带来好油好水好大米

大兴安岭位于我国的东北部 ,也是我国纬度最高的地区。这里空气质量好 ,沃田千里 ,其特有的黑土质以及环境 ,造就了好山好水 ,种植出来的食物自然健康味美。

快到年末了 ,是不是该吃些好的犒劳犒劳自己？日前 ,永康淘 联合大兴安岭绿色有机食品专卖店推出一系列产品 ,所有产品均产自大兴安岭非转基因保护区 ,为忙碌了大半年的您奉上一份健康问候。



北国温泉
冷榨非转基因原生态大豆油
288元/箱(1升*9瓶)



蒲峪冰川
天然苏打水
85元/箱(388毫升*24瓶)



御农之家
五常大米
160元/袋(10千克)



御农之家
生态稻花香米
98元/袋(5千克)



御农之家
有机稻花香米
480元/盒(5千克 1千克* 5小盒)



御农之家
非转基因杂粮礼盒
126元/盒(4.6千克 ,内含小米1千克、黑豆0.8千克、小碴子0.8千克、小红豆1千克、黑米1千克各一袋)

城区免费送货上门 ,其他地方需自提。
自提地点： 望春东路88号永康日报社8楼
华丰西路60号大兴安岭绿色有机食品专卖店

记者 姚岚

非转基因原生态大豆油：采用传统冷榨工艺

什么是冷榨？为什么冷榨大豆油会比普通的看起来颜色更红一些？

大兴安岭绿色有机食品专卖店总经理杜红武告诉我们 ,冷榨是中国古老的压榨工艺。油料压榨前不

经加热或在低温的状态下 ,直接放到榨油机压榨。采用这种传统方法榨出的油温度、酸价都较低 ,出品的油原汁原味。

冷榨油的颜色红是因为没有经过脱色这道工序 ,保留了大豆油的

原本色彩。最近刚刚揭晓的永康十大名菜 之一 酱筒骨鱼头煲选用的就是大兴安岭原生态大豆油 ,烹制出来的菜品色泽更加鲜艳 ,味道更香醇。



扫一扫
直接下单

蒲峪冰川天然苏打水 :健康碱性水

据了解 ,亚洲人的体质偏酸性 ,适宜食用偏碱性食物。而该水的酸碱度在8.1-8.5左右 ,属于碱性水 ,比弱碱水还高。该苏打水外包装

设计环保大方 ,清柔润口 ,回味甘甜。杜红武介绍 ,每天补充碱性天然苏打水 ,是健康生活的一个好选择。

该水源于科洛火山活动地带中的二克山火山。在 30 万 - 300

万年以前 ,这里曾是火山爆发的地方。自 1.8 亿年前开始潜流孕育 ,万余年的地下深循环 ,让这里的天然苏打水有了 肝脏水 贵族水的美誉。

稻花香非转基因大米：用豆渣种出来的稻谷

黑龙江省五常水稻生长期长 ,加上东北气候冷 ,病虫害少。产于该地的 稻花香 非转基因大米采用传统日晒方法 ,使稻谷慢慢干燥 ,最大限度地保留大米的原香。

而有机稻花香米系列 ,采用独特的豆渣种植方法。一开始 ,杜红武只把豆渣用于自家菜地 ,种出来的蔬菜颇受好评。后来他突发奇想 ,尝试着把豆渣用到种植大米上。结果效果不错 ,得到顾客们的一致认可 ,而且获得了有机产品认证。该法种植成本虽高 ,但是大米的口感更为软、香 ,也是佳节送礼的不错选择。



先锋学员作品 (37)
向日葵 陈奕洁(5岁)画



地址 南都路202号
电话 18757893763 (581763)

又到了吃阿胶糕的季节

拨打咨询电话 87528900
即可免费品尝百年堂阿胶糕

记者 施美园

天气渐冷 ,作为滋补上品的阿胶又回归到人们的视野。其中 ,阿胶糕因为携带、食用方便受到消费者的喜欢 ,一路走俏。

现场熬制 吃得放心

走进位于我市九铃东路的东阿百年堂永康专卖店 ,香味扑鼻而来 ,两位工作人员正在现场熬制阿胶糕 ,多位市民在店内排队等候。只见工作人员将消费者购买的阿胶块、核桃仁、芝麻、黄芪等具有滋补作用的中药材分别磨碎后放于锅中熬制 ,熬好晾干切片包装后拿给消费者。

我们的阿胶糕片都是现场纯手工制作的 ,使用的阿胶直接从胶厂到专卖店 ,无中间流通环节 ,价格实惠 ,容易被消费者接受。并且现场制作 ,不放任何添加剂 ,让消费者能真真实实看到 ,明明白白消费。掌柜朱先生告诉记者 ,制作阿胶固元糕要经过打粉、加入黄酒、大火熬制、加入辅料、准备起锅、出锅凉置、手工切片、真空包装等步骤 ,消费者拿到手的每一片阿胶糕都是独立包装的 ,食用和保存都特别方便。

据了解 ,在百年堂购买阿胶就赠送配料及食材 ,当场免费配料 ,现场熬制。同时 ,熬胶师傅还会针对每个顾客不同的体质 ,配备不同的材料 ,熬制几十种不同类型的阿胶糕。如针对冬天怕冷的消费者加入了桂圆、干姜等熬制成驱寒糕 ;对于血糖偏高者则不加冰糖而改用木糖醇 ,熬制成无糖型阿胶糕 ;对于爱美女士则加入桂花、玫瑰花、桃花等熬制成贵妃西施糕。

如何辨别阿胶品质

阿胶糕的品质如何关键还在于阿胶 ,正品阿胶才熬得出胶香清纯 ,口感好。

由于市面上的阿胶品质参差不齐 ,一些消费者会拿着市场上买到的伪劣阿胶来店里熬制阿胶糕。每每这个时候 ,朱先生就会现场教大家辨认的方法。

一般正品做工讲究 ,两块叠在一起重合无缝隙。朱先生告诉记者 ,正宗的阿胶片是平整的长方形块状 ,颜色为棕色至黑褐色 ,表面看细腻有光泽 ,没有细孔 ,且厚薄均匀。其次 ,正品阿胶一掰就碎 ,断面光亮 ,碎片对光照 ,可看到阿胶呈现棕色半透明状。

很多伪劣阿胶闻起来有一股臭味 ,和百年堂正品阿胶的微微腥味很不同。朱先生说好的阿胶只要在上面轻呵一口气 ,就可以闻到清淡的香味 ,轻舔一下 ,味道微甜 ,阿胶加热溶化 ,或溶在水中后 ,颜色像红茶且透明 ,阿胶水清而不浊。

即日起 ,凡打进电话并
报以地址 ,新鲜的阿胶糕便
免费寄给你品尝。

免费咨询送货电话：
87528900

