

前方高甜! 象山"红美人"来了

橘生山海间,味道自然甜!走进象山县定 塘镇的生态农场,满树都是金灿灿的红美人果 实,不仅多,而且重,挂果的枝条特地"用绳子"

果农正在采摘今年头批"红美人",随手摘 下一颗,果皮薄软,果肉细嫩,酸甜多汁,橙味十 足!不愧橙中"爱马仕"之称。

值得一提的是,今年象山"红美人"国家地 理标志证明商标通过国家知识产权局核准注 册,从此象山县的"红美人"拥有了国字号地域

象山有"中国柑橘之乡""全国柑橘良种扩 繁基地"等称号,是中国第一棵"红美人"原产 地。2013年,象山县开始大面积推广柑橘"红 美人"。2017年,象山柑橘"红美人"被评为"浙 江十佳柑橘",并列入全国名特优新农产品目

据了解,今年象山"红美人"栽培面积达3.9 万亩,产量约1.8万吨,占全省一半以上,成了名 副其实的"致富果"。



每天加工6000多公斤 宁波人爱的这种美食开做啦 新米现做,软糯〇弹



慈城绿稻年糕6斤装 甬上特惠价 39.9元 纯手工糯米餽900克(约11个) 甬上特惠价 19.9元

天气渐凉,一缕缕香甜的热气袅袅升起,宁 波人喜爱的新米年糕开做啦!

位于慈城年糕产业园里的绿稻年糕工厂 里,师傅们忙着泡米、磨粉、铲粉、上蒸笼……

随着隆隆的机器声,一桶桶大米变成了一 条条热气腾腾的年糕,从流水线上源源不断地

此时的年糕味道尤其好,切一角胖乎乎热 腾腾的年糕,轻轻嚼、慢慢咽,甜糯弹牙,米香浓

"每天加工6000多公斤,这还不是最忙的 时候。"绿稻年糕的范经理告诉我们,新米上市, 年糕也随之开始加工,一直要忙到临近过年才

在工厂有着10多年做糕经验的阿明师傅, 是土生土长的慈城人,他说,绿稻年糕之所以好 吃,有两个原因,一是原材料,二是加工工艺。

用的水是纯净水,用的米是当年新米,浸泡 三四天后才能进入水磨环节,米粉特别细腻,做 出的年糕又滑又软,不易煮烂。

此外,米粉蒸煮时控制分寸也颇有讲究,每 一步都不能马虎!如果过熟,年糕就会黏糊,逃 不过老饕的嘴。

阿明师傅透露,年糕产量越来越大,销量也 越来越大,虽然有了机器的加持,但有一样东西 即便供不应求,也只能限量生产,那就是手工糯 米餽。

新上市的糯米用纯净水浸泡24小时,蒸熟 后,倒入石臼。师傅抡起大榔头,不断地碾、搡, 饭粒逐渐模糊。然后,手工摘取捏成一只只小 团子,晾在木板上。

"纯手工糯米餽很有弹性,趁热乎双手一 揪,可以扯得很长,而且米香十足!"简单入锅 煎、搁苔条或是炖猪油馅,软糯劲道,味道一如 既往,相当好吃。

15.9 元

能吃到正宗原切南美牛排? 浙江老爸为女儿做放心牛排

15.9元,能吃到正宗的原切南美 牛排? 是! 真! 的!

热锅下油,直接整一大块下去, 滋啦滋啦,肉香扑鼻……

入口,是鲜嫩美腴的肉汁挥洒唇 齿;再嚼,牛肉特有的肉质奶香愈发 浓郁。

湖州牧缘实业有限公司旗下亲 心品牌,其定位以牛排为核心的中高 端肉类产品,与澳洲、南美洲等牧场 长期合作,曾为2016年G20杭州峰 会供应了80%以上的牛肉牛排。

品牌创始人顾雪宇深耕生鲜肉 品行业17载,从他的研发室和生产线 上走出了如今互联网牛排销量领先 的几大品牌,如果你是个有心人,就 会发现我们身边许多大牌牛排都是 由牧缘生产。

和很多浙江爸爸一样,顾雪宇也 是一枚不折不扣的"宠女狂魔"! 他 创立亲心品牌的初心正是因为女儿。

几乎不打广告,拒绝合成牛排, 坚持做良心食品,"亲心"的Logo就 是一个心形图案里父亲牵着女儿, "标准只有一个,我生产的每一块牛 排,都可以放心给自己的女儿吃!"

你收到的每块牛排都带有二维 码,只要扫一扫,就能查到原产地、生 产日期、关单编号、检验检疫许可证 编号、入境口岸、核酸检测报告等。

亲心整切牛排(120g×10片) 甬上特惠价 159元

亲心大鸡排(120g×10片) 甬上特惠价 69元

平时懒得做饭、不想思考吃什么的时候, 鸡排可以说是"懒人必备"囤货肉食。

严选优种白羽鸡,精挑优质植物饲料,肉 质细腻鲜美,轻调味微腌制,开袋仅需两面煎 3分钟-5分钟即可享用,还有4种口味可以 满足家人的不同选择。



亲心台湾地道肠(500g×4袋) 甬上特惠价 69元

还有这款台湾风味地道肠,满足"食肉星 人"的舌尖!

纯肉制作口感 Q 弹, 轻轻一咬, 满满的肉 香溢满整个口腔,煎、烤、蒸、炸,让人回味无



立即购买



扫描二维码 加甬上客服