

# 晚报惠生活

## 只用红薯和水制作的粉条,您吃过吗? 完全靠纯日光晾晒的粉条,您吃过吗? 没有任何添加成分的粉条,您吃过吗?



食用方法和优惠信息  
了解更多养生好产品  
扫一扫二维码

# 晚报惠生活为您找到的红薯粉条 传承手工制作,确保天然好味道

## 电话预订的前100名读者,三环内免费送货上门

采用最原始工艺制作而成的粉条,只有水和红薯,不含任何添加剂,这样好的东西,您吃过吗? 想吃吗?

由于受到当地天气影响,此次晚报惠生活为您寻找到的天然好粉条比正常上市时间足足晚了半个月,而且因为工艺繁琐、路途遥远,今日起接受电话预订,先订先得,但是我们必须负责任地告诉您,这样好的东西,您值得等待! 吴幸歌



### 6岁传承的手艺干了50年

日复一日的辛劳,就为了一捧捧原始味道的粉条。“我就希望能跟我老伴儿一直做红薯粉条,这辈子就够了。”这是一位50多岁老人的质朴愿望。

刘三香今年56岁,从6岁开始她就看着家里人做红薯粉条,可是刘三香发现,她后来制作的粉条却怎么都做不出妈妈的味道,思来想去才明白问题可能是出在原料上。于是,她和老伴儿开始四处寻找“最原始的红薯”。

走访了近5年后,终于偶然间在一家农户的炕上看到了紫金红薯。当时刘三香一跃而起,兴奋了好几天。可现实却是残酷的,这种紫金红薯由于产量低,几乎被淘汰,仅有个别农户自己家种点儿,想要大量购买几乎是不可能的。

### 挨家劝说大量种植紫金红薯

为了梦想中的红薯粉条,刘三香和丈夫没有放弃,开始一家家谈,一家家劝,让大家帮着种植紫金红薯,并把自己做出来粉条让农户品尝,让他们知道味

道真的不一样。

前阵子,晚报惠生活工作人员专程来到河北省灵寿县青同镇西青同村,见到了这种紫金红薯,红色的皮,白色的瓤,匀实的个头,这就是红薯粉条的原材料。

“紫金红薯在我们这一带种植都有50年历史了。”相关负责人表示,这种紫金红薯的产量不高,每亩地产量只有2000多斤,但品质优良,做出的红薯粉条筋道、可口。

### 这粉条,真的只有红薯和水

“我们制作的红薯粉条,除了红薯外,另一种原料就是水,其他任何东西都不添加,确保纯正天然。”该负责人表示。随后,我们看到工作人员将洗得干干净净的鲜红薯放入红薯粉碎机内将其粉碎,再经过粉渣过滤后筛出淀粉。

此时的淀粉是湿的,需要将其掰成小块晒干,晒干后将淀粉加水放入搅面机内搅匀,再进行手工揉面,揉成韧性强的巨大红薯面团,再将其放入“漏瓢”,用手敲瓢进行漏粉,粗粗的粉条就漏了出来。

### 吃起来口感筋道,有红薯香

在户外,晒满了淡黄色的粉条,掰一根下来,嚼在口中非常筋道,并有甜甜的红薯味。“这纯正的红薯粉条不添加任何东西,颜色纯正,生吃着很筋道,如果煮熟了会更加筋道爽口,而且营养价值高,特别适合做大锅菜、酸辣粉等。即便一顿没吃完,第二次回锅煮,这粉条也不会烂。”正在晾晒粉条的师傅笑着说,“那些添加了防腐剂和食用胶的红薯粉,口感不好主要是营养价值低。”

### 温馨提示

今日起接受电话订购,价格:160元/盒(10斤装),前100名读者三环内免费送货上门,每位读者限订一盒。另外,晚报惠生活工人路店还备有纯正原产地五常稻花香大米、五常长粒香大米、云南文山三七、贵州铜仁紫灵芝、正宗温县铁棍山药、营养红枣(枣中枣)、蜂蜜、小米等产品,大家可以到店选购。电话:67655667 地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活专营店

# “大老远都能闻到米香味儿”

## 纯正五常大米热销绿城,长粒香所剩不多

## 地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活专营店 电话:67655667



食用方法和优惠信息  
了解更多养生好产品  
扫一扫二维码

“这米真不错,熬粥、蒸饭都好吃!”

“大老远都能闻到米香味儿,不爱吃米的老伴儿这两天也喜欢上了米饭。”

晚报惠生活自10月初开始预订五常大米后,五常大米以其独特的口感、实惠的价格赢得了省会消费者的青睐。两个月以来,五常大米在晚报惠生活持续热卖,多次补货,很多读者都成了惠生活的忠实客户,并表示“买五常大米,我们只认惠生活”。还有很多市民通过亲戚朋友了解到五常大米,很感兴趣,想买来尝尝。不断增长的消费群和大量的回头客,使五常大米的需求不断高涨。

目前,惠生活推出的五常大米主要有两种:长粒香、稻花香。长粒香经济实惠,清香可口,内含的氨基酸、赖氨酸都比普通大米高,焖出的大米气味飘香,色泽清亮,松软顺滑,筋道可口;稻花香性价比高,品质上乘,在焖饭过程中香味会随风四溢,糯香满屋,醇厚绵长,米饭蒸好后,香味变为清淡的米饭味儿,清淡略甜,绵软略黏,芳香爽口。

五常大米生米都能闻到米香味儿,蒸出的米饭更是油亮清香,剩饭不回生,筋道有嚼劲,吃过的无不唇齿留香、经年不忘,正所谓“一餐五常米,浑忘酒肉香”。

据了解,为满足绿城市民需求,第四批大米已经到店,但由于五常大米种植基地供应全国,产量有限,长粒香目前已经所剩不多,请还没有品尝到纯正五常大米的读者抓紧时间到店品鉴购买,晚了可真的没有了。 吴幸歌

### “五常·磨盘山”贡米八大优势

【黑土】土为稻之母。寒地黑土典型区域,是亿万年黑土植被腐熟而成,肥沃无比。黑土层平均厚度1米,是世界少有的水稻种植黑土至尊。

【泉水】水为稻之父。磨盘山泉水饱含天然矿物质,是哈尔滨市饮用水源。“五常·磨盘山”寒地珍稀滋养有机大米的玉质天香。

【光足】光为稻之魂。年日照时间达2800小时,且10℃以上的昼夜温差,吸天地之精华,让每一粒寒地珍稀有机大米都蕴含着阳光赋予的非凡物质和生命力。

【育种】种为稻之本。采用专用稻种,生长期长,营养成分含量丰富,是优质稻米内在的基础。

【精耕】循自然法则,顺天地之长,承祖传耕作技艺,完全接原生态的方法和有机水稻的标准科学栽培,绝不使用



长粒香10斤装109元  
稻花香10斤装150元

任何化学肥料,除草全部人工,生物防虫灭菌,确保水稻在天然有机生态环境下自然生长。

【细作】在每个环节严格把关。秋收稻谷在田间有专人直接脱粒,不进入农户家,直接用恒温保鲜库低温储存,现销现磨,确保寒地珍稀的原生态自然品质。

【营养】保留米粒中更多的微量元素、矿物质、维生素B族等人体必需成分。

【饭香】食之绵、韧、劲、爽,清淡甘甜,饭味馨香,回味悠长。

### 特别提醒

### 这么好的米,这样吃才好吃

惠生活分享:取米适量淘洗1~2次,按米和水比例为1:1~1:1.3置放于电饭煲内浸泡30分钟以上(用温水或矿泉水浸泡更佳),按下开关蒸煮,饭

### 温馨提示

除纯正五常大米外,晚报惠生活还特供货真价实的云南文山三七、贵州铜仁紫灵芝、宁夏红枸杞以及小米、铁棍山

药等原产地产品,请广大读者到店选购。  
地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活专营店,电话:67655667

### 一位五常稻农的来信

郑州晚报的读者朋友们,你们好!

我是个老农民,家在西常,种了一辈子的大米。我听说全国人都知道五常的大米好,一提这个,我心里就骄傲。可眼看着成百甚至上千万吨的假大米打着五常的旗号在全国到处卖,我又总觉得憋屈。

种了一辈子纯五常大米,吃了一辈子纯五常大米,卖了一辈子纯五常大米……我终究还是个老农民,我总觉得在大米这个事儿上掺了假,这辈子都没脸见人。所以,我们必须把自家的米交给可靠的人,我信任新闻媒体,也愿意把最好的大米提供给媒体,就为了给五常大米保留一份纯正的味儿。

这辈子,我们不会别的,只知道怎么种大米,但是我觉得值得! 五常土生土长的农民,五常市小山市镇双兴村 卢海林

