

# 每斤16元,惠生活的红薯粉条为啥贵?

## 预计本周日到货,提前预订的读者下周可以到店领取

### 算账 一分价钱一分货

惠生活为您寻找的紫金红薯品质优良,获得了农业部农产品质量安全中心颁发的无公害农产品证书,是其他红薯产量的1/3,普通红薯每亩产量6000斤,而紫金红薯每亩才产2000斤。据制作手艺的传承人刘三香介绍,当地的普通红薯从地里收购是0.6元/斤,她自己种的紫金红薯的价格能贵一些,1.4元/斤。

紫金红薯售价看似挺高,那么,究竟多少紫金红薯制作出一斤粉条?最后的成本又是多少?刘三香给大家算了一笔账。

1斤淀粉:以1斤红薯为例,8斤红薯出一斤淀粉,其成本为1.4元/斤×8斤=11.2元。

1斤粉条:以1斤淀粉出0.9斤粉条为例,其成本

为11.2元/0.9斤=12.4元/斤  
运输成本:这些粉条将从河北直接物流运到郑州,因为粉条属于易碎品,必须选择专业品牌物流公司,以保障货品质量不变,从河北过来每斤运费和包装费就得1.5元,而且这个价格还是按照常年供应量计算的,再加上到店的运费和装卸费是1元钱/斤,其总体运输成本为1.5元/斤+1元/斤=2.5元/斤  
因此,1斤粉条的成本就是,12.4元/斤+2.5元/斤=14.9元/斤。

报社利润:报社每斤收取1.1元。

最后我们将红薯粉条定价:14.9元/斤+1.1元/斤=16元/斤

这样算起来,其实,还没有加上我们报纸广告的成本,您还会觉得我们的红



薯粉条贵吗?一分价钱一分货,晚报惠生活只是为了让我们广大的市民吃上纯正的红薯粉条而已,在此,我们承诺不加一点胶,让您吃着就是放心。

“16元/斤,惠生活卖的红薯粉条为啥这么贵?”晚报惠生活纯正红薯粉条开始预订的消息见报后,引发众多市民的关注。很多市民在预订的同时也打来电话,咨询为何我们卖的红薯粉条比市面上的贵那么多。对此,小编想说的是我们此次预订的红薯粉条,采用最原始工艺制作而成,只有红薯和水,不含任何添加剂,尤其是绝对不含市面上一些粉条类食品大量使用的可能含毒的胶原蛋白,所以,从品质上大家尽管放心。至于这16元钱一斤的定价是怎么来的?今日,记者就给大家详细算算账。 吴幸歌



扫描二维码  
了解更多养生好产品  
食用方法和优惠信息

### 吃法 温水浸泡5~10分钟后更好

粉条是冬日餐桌上的常配菜,很多大菜都离不开它,那么,粉条怎么做才更好吃呢?小编建议在烹饪之前先用温水浸泡5~10分钟,这样做出的菜才更好吃。

- 1.拌:将浸泡好的粉条再煮10分钟,至无硬芯后用冷水冷却,按个人口味,可加入肉丝、鸡丝、肚丝或各种蔬菜及辣椒、调味料等。
- 2.炖:将浸泡好的粉条与肉块、豆腐、蔬菜等炖食。
- 3.涮:将浸泡好的粉条直接放入烧开的火锅中,煮10分钟,配肉片及各种蔬菜食用。
- 4.炒:将浸泡好的粉条再煮10分钟,配肉末、青椒、蒜苗、胡萝卜等蔬菜炒食。

### 温馨提示

只用红薯和水制作的红薯粉条本周继续预定中,价格:160元/袋(10斤装)。  
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,欢迎大家到店选购。  
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  
本周特卖:中华红枣(枣中枣) 原价:128元/提 现价:105元/提  
晚报惠生活承诺:本次预定的红薯粉条采用最原始工艺制作而成,只有红薯和水,不含任何添加剂,尤其是绝对不含市面上一些粉条类食品大量使用的可能含毒的胶原蛋白。

# 这么好吃的大米,再不下手真没了

## 纯正五常大米本周继续热销中,电话:67655667



惠生活自10月初推出五常大米后,就以其独特的口感、实惠的价格赢得了省会消费者的青睐。两个多月以来,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:长粒香和稻花香。长粒香经济实惠,清香可口,内含氨基酸、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,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,柔软略粘,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,浑忘肉酒香”。

临近年关,为满足绿城市民需求,第五批大米已经到店,请还没有品尝到纯正五常大米的读者抓紧时间到店品鉴,这么好吃的大米,再不下手真的没有了。

### “五常·磨盘山”贡米八大优势

**黑土** 土为稻之母。种植地属寒地黑土典型区域,是亿万年黑土植被腐熟而成,肥沃无比,是世界少有的水稻种植黑土至尊。  
**泉水** 水为稻之父。磨盘山泉水富含天然矿物质,是哈尔滨市饮用水源,滋养有机大米的玉质天香。  
**光足** 光为稻之魂。日照时间达2800小时以上,且10℃以上的昼夜温差,吸天地之精华,让每一粒寒地珍稻有机大米都蕴含着阳光赋予的非凡物质和生命力量。  
**稻种** 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,绝不使用任何化学肥料,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** 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,确保寒地珍稻的原生态自然品质。  
**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。

### 一位五常稻农的来信

郑州晚报的读者朋友:

我是个老农民,家在三常,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!

五常市小山市镇双兴村土生土长的农民 卢海林

### 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: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,饭煮熟后焖10~15分钟(或焖3分钟开盖,用筷子将米打散,再在保温状态下焖2~3分钟),起锅享用,米饭筋糯宜口,醇厚略甜,同时空碗不挂饭,剩饭不回生。

五常新米价格:长粒香10公斤装109元,稻花香10公斤装150元。

另外,晚报惠生活工人路店还备有云南文山三七、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,欢迎大家到店选购。  
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



扫描二维码  
了解更多养生好产品  
食用方法和优惠信息