

晚报惠生活

亲,让您久等了

年后首批五常大米到货了

之前咨询预订的读者请抓紧时间到店选购



惠生活信息尽在其中
扫一扫,更多优惠

“店里还有没有五常大米啊?”

“五常大米什么时间到货?”

晚报惠生活自去年10月初推出五常大米后,五常大米就以独特的口感、实惠的价格赢得省消费者的青睐。尤其是年前,五常大米持续热卖,多次断货,很多读者都成了五常大米的忠实粉丝。

年后,前来咨询购买五常大米的读者不断增加,为满足大家需求,惠生活工作人员再赴五常大米种植基地,昨日,年后首批

五常大米正式到货,有需求的读者请抓紧时间到店选购。

据悉,此次到货的五常大米主要有长粒香和稻花香。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,绵软略粘,芳香爽口。

还在等什么,快来选购吧!
吴幸歌

温馨提示

- 1.五常稻花香10公斤装,每袋150元;五常长粒香10公斤装,每袋109元。
- 2.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、宁夏红枸杞、新疆红枣以及小米等原产地产品,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



五常贡米的八大优势

【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的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,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,回味无穷。

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。

一位五常稻农的来信

郑州晚报的读者朋友:

我是个老农民,家在五常,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、五常市小山子镇双兴村 卢海林



杭州西湖龙井“卢正浩”到了

想喝纯手工炒制的雨前龙井就来惠生活

地点:工人路与颍河路交叉口惠生活专营店 电话:67655667



扫一扫,更多优惠信息尽在其中

盼望着,盼望着……“卢正浩”终于到了。昨日,记者从惠生活获悉,首批杭州西湖龙井“卢正浩”正式到郑。

据悉,这是一款纯手工炒制的雨前龙井茶,从茶园到茶杯,每一个过程,每一个环节都有严格把控,使得龙井茶的鲜香、甘淳完美呈现,无论是自己品尝还是馈赠亲友都是不错的选择。

由于到货数量有限,请提前预订并自提的读者抓紧到店提货,提前预订需要配送的读者请保持电话畅通,以便联系。

吴幸歌



“卢正浩”手工炒茶中心



特别推荐

“卢正浩”西湖龙井雨前一级A (净重200克):每包199元(图左)

产地保障

茶园面积覆盖达千余亩,强大的自然资源优势,“卢正浩”保障了您购买的西湖龙井茶正宗可靠。

工艺保障

产区内的茶树统一进行悉心呵护照料、优质化管理,炒茶中心的专业团队、精良的技艺传承。

品质保障

合作社对农药的使用管理严格,从茶园到茶杯不仅更健康,而且省去多道中间环节,使得成本降低。

温馨提醒

为让更多读者喝到上等的西湖龙井茶,晚报惠生活“卢正浩”西湖龙井继续接受预订,先订先得,可以自提,一次性订购两包及以上(同一地址),三环内免费配送。

预订电话:67655667

预订地点:工人路与颍河路交叉口惠生活专营店

西湖龙井“卢正浩”的起家之本

西湖龙井,属绿茶,产于浙江杭州市西湖群山之中,有1200多年历史,是中国著名绿茶,在世界上享有盛名。在杭州,提到“卢正浩”这三个字估计没有人不知道。老一辈的杭州人会想到全国劳动模范、接待周总理的那个梅家坞青年卢正浩;新一代的杭州人会第一时间想到卢正浩茶庄,两天销售1.3吨茶叶的茶叶龙头

电商。但不管哪段记忆,都无法阻止“卢正浩”西湖龙井品牌的成长。

据悉,“卢正浩”是卢江梅1999年以自己父亲名字注册的一家专业从事茶叶生产、销售的茶叶企业。经过20多年发展,公司已成长为杭州市级农业龙头企业,经营产品包括西湖龙井、绿茶、红茶、花草茶、普洱茶、乌龙

茶等。西湖龙井是卢正浩品牌的拳头产品,也是“卢正浩”起家立业之本,在茶界享有盛誉。

目前,“卢正浩”旗下兴农春茶叶专业合作社集结了西湖龙井五大核心产区数百户茶农以及数十位经验丰富制茶师傅,保障了正宗原叶的供应,从源头上把控了产品品质,更铸就了“卢正浩”这个品牌。

纯手工炒制 还原西湖龙井正宗茶滋味

众所周知,影响茶叶品质和口感的有两大因素——茶叶原叶和制作工艺,二者缺一不可。有了核心产区的原叶,还要配上好的加工工艺才能制作出上好的西湖龙井茶。如今,市场经济对效率的追求越来越高,机器在茶叶生产过程中的使用率越来越

越高,市场上越来越难寻觅手工茶的踪影。机器可以取代人工,但是手工茶的味道是机器茶无法取代也无可比拟的。

而正是如此,为了炒出真正上等的好茶,“卢正浩”西湖龙井从成立之初就坚持传承和发扬先人千百年来流传下来的手工

炒茶技艺,采用人工炒制。制茶师傅各个“身怀绝技”,累积了几十年的采茶、制茶经验,传承西湖龙井十大炒制手法还原西湖龙井正宗茶滋味,手工茶制作中心以及老土灶更为高端茶品的名茶重器,使得“卢正浩”品牌的西湖龙井茶格外与众不同。