



扫码抢购

鲜炖银耳 百姓的燕窝

银耳被称为“百姓的燕窝”，自古就是养生圣品。尤其在美容养颜方面功效十分突出，堪为女人最佳滋补品。

当年慈禧太后是出了名的爱吃银耳，把银耳当成是她私人的养颜秘方。演艺圈很多人工作繁忙，也不忘吃碗银耳保持好气色。

做一碗好吃的银耳羹，需要泡发、清洗、炖煮等多道工序，挺耗时。对于保养有术的女星来说，品质可靠的即食产品，是工作繁忙时不错的选择。

这款鲜炖银耳，里面鲜银耳、红枣、枸杞、冰糖等食材的颜色搭配，打开赏心悦目，看得到的胶质浓郁，闻得到的清新香气，入口也不甜腻，正正好的甜度。获得了办公室里一向对吃很挑剔的70后大姐应姐的认可，她说这个不甜，口感好，而且还有美容效果，真不错。

除了原味，这次还新推出木瓜味，银耳软糯，木瓜入口即化，汤味是淡淡的甜，如果放入冰箱后再吃口味更佳。

一杯口感好、营养好的银耳羹，来自于好的配料熬制——福建古田鲜银耳，色泽鲜艳，口感滑嫩，营养丰富；新疆若羌红枣，源于产地，果肉肥厚，果味甘甜；宁夏中宁枸杞，果肉饱满，口味甘甜；农家冰糖，清爽不腻。不同地区的原料，熬制这样的美味。每一瓶都经过了30分钟121°C高温杀菌，吃得健康。

80年老字号的护肤品 防手脚干裂



扫码抢购

英格朗 Ingram's Herbal 康活护肤霜，是80年老字号的南非护肤品，享有“皮肤医生”的美誉。用它可以皮肤保湿，尤其对干裂的脚底效果明显。

产品有白瓶和绿瓶两种，我们这次推荐给大家的是草本绿瓶，不含化学成分，不油腻的乳霜，散发自然香樟的味道，擦拭后皮肤极易吸收，适合全家人一年四季使用（孕妇忌用）。

经常涂抹，可以预防皮肤干裂、粗糙，尤其对手、肘、膝盖、脚跟等。而且对于烫伤、蚊虫叮咬，皮肤瘙痒，痘痘，还有脚气这些，都有效果。现在每天生产量约17吨，仍供不应求。

据了解，这款产品是由公司当地人操作完成，人工无法每次平均装草本护肤霜的分量稍有差异，护肤霜生产的每一批颜色都会有些差异都是正常的。

产品有75ml装和150ml装两款，便宜大碗，真心推荐。



更多好物 扫码关注

2019年，人民日报官微头条给了一个90后，这篇推文的名字就叫《这个“锅”，让90后背了》。

官微这么说：他抛弃都市的繁华，回归儿时的乡村；他一身尘土，站在了祖辈打铁的炉火盘。他顶着质疑声，将面临没落的手工铁艺拾起来，用自己的行动去诠释一个年轻匠人心中的一份坚守。他叫田欢，现在是一名铁艺匠人。



一口好锅 炒出“妈妈的味道”



扫码抢购

田欢，是湖北利川市丰乐村人，这里曾经是远近闻名的铁匠村，村民祖祖辈辈打铁。田欢就是在打铁的“铿锵”声和鼓风机的“呼呼”声中长大。

从小，家里长辈就告诉他，努力读书，长大不要打铁，打铁太辛苦了。田欢没让

长辈们失望，成了村里的第一个大学生。

但让大家惊愕的是，田欢大学毕业后没多久，就回到山里延续祖辈们的老行当——打铁。他花了1000多块钱，买了一辆二手摩托车，跑遍利川市7镇5乡，寻找还能拿得动铁锤的老铁匠。田欢找到了十多位老铁匠，其中最大牌的叫唐运国，他是利川市非物质文化遗产“利川市铁艺制作技艺”的传人，打了40多年铁，因为常年打铁，唐师傅听力都严重受损。

田欢的打铁技术就是和这帮老师傅学的，他们一起琢磨研究，要打最好的中国铁锅。为了打出一口好锅，田欢花了半年多时间，和老师傅们打样品、试样品。前前后后打了七八十口锅，来体验炒菜的效果。现在，他终于打出自己喜欢的铁锅，这种锅原材料是2.5毫米厚的上海宝钢优质熟铁。

先热锻再冷锻，和章丘铁锅工艺相似。把铁从锅外围向内打，最后的成品铁锅，外围厚度在2.0毫米左右，锅底厚度在2.2毫米左右，这多出来的2毫米，就是一锤一锤打出来的。

铁锅开锅，也是用当地的土办法，先往锅里抓两把黄豆，炒两分钟，再把盖子盖上，直到豆变成了碳，再用猪油涂满锅壁。

这样开出来的铁锅，不粘锅，也不生锈，完全秒杀涂层锅。

“德国和日本锅，是炒不出妈妈的味道，中国菜就得用中国锅炒，才会有那个味儿。”田欢说。因为经常试锅，现在田欢烧菜水平大增，动不动就烧一大桌子菜。

有些买了田欢的铁锅的网友说，用了这口锅，会喜欢上炒菜，在城里也能烧出妈妈的味道。

50年树龄的银杏 才能用来做砧板



扫码抢购

“每根银杏原木都很珍贵，都生长了50年以上，都是我和工人们费尽心思找来的。希望大家谅解，也希望大家能好好对待这块来之不易的银杏砧板。”成师傅说，因为《舌尖3》，他负责的银杏砧板厂家火爆了起来。

厨房里，菜刀有着切、剁、拍、刮的功能，菜刀的每个动作，都必须由砧板来配合。所有砧板中，中国家庭使用最普遍的，就是木质砧板，这也是中国大厨的最爱。木质砧板中，《中国烹饪工艺学》首先推荐的就是银杏砧板。

成师傅说，和其他木质砧板相比，银杏砧板木质比较坚实、木纹细腻、弹性好，也不起木屑，而且银杏木是软木，不会伤刀。银杏树浑身是宝，银杏果、银杏叶、银杏

杏树皮等都有一定的药用价值，所以，银杏砧板有着其他木砧板无法企及的特点。

除了《舌尖3》里介绍，银杏砧板有修复功能，能够抗菌、能够愈合刀痕，切割食材不伤刀刃，不滑刀。

银杏砧板还有不吸腥的特性，一般的砧板切过鱼会有腥味，银杏砧板只要一擦就没有腥味。另外，银杏砧板上切肉，一些渗入砧板刀痕内的碎肉末，第二天会自动从刀痕里吐出来，砧板会自动修复刀痕。

成师傅说，这就是银杏砧板耐用的原因。珍贵的银杏砧板 取材于50年以上的银杏树，成师傅说，因为银杏树太珍贵，生长期又长，银杏砧板产量极少，只有专业的大厨才知道，银杏砧板是厨房神器。成师傅提供给辽婶儿家的砧板，是《舌尖3》同款，传统工艺，银杏木头锯成一段一段，刨去外皮，盐水浸泡后，就可以送进厨房使用。

一般的砧板直径在35厘米，能制成这样的砧板，银杏树需要长50年。

泰兴是银杏之乡，到处都可以看到漂亮的银杏树，但这并不表示银杏树就可以乱砍乱伐。除了政府不允许，种银杏的农户也舍不得砍，所以，泰兴的银杏树产量也很低。在泰兴，正规银杏砧板厂家也只有成师傅这家。

成师傅的银杏原木来自哪里？都是来自特殊渠道，比如谁谁家造房子，有棵银杏树不得不砍，比如哪里修路，有棵银杏树要挖掉。一听说这样的消息，成师傅就会赶过去，把树买下拉回厂里。

李时珍故乡的艾绒枕 梦中都是大自然的的味道



扫码抢购

《本草纲目》中记载：艾草为纯阳之草，具有回阳、理气血、逐寒湿、通十二经、止血安胎等功效。

黄金艾绒宫廷枕，中国风古典刺绣花边，采用纯艾绒填充，有清新的艾香。枕头套是纯棉手织布料，蓝印青花。艾绒枕，可以让艾绒深层对颈部艾灸。祛湿邪，温经络，舒缓神经系统，化解颈部湿寒淤堵，从而缓解疼痛，舒缓压力，提高睡眠质量。

地道蕲艾绒枕很温软，适应所有睡姿。全面亲肤青花枕套，睡梦中都是大自然的的味道。这款枕头有个特别之处：在两端四角有四个卡扣，扣起来变成蕲艾绒颈椎枕。可以用来牵引颈椎，每天只要牵引10分钟，就可以让颈部放松。也可以当靠枕护腰用。

蕲艾，源自李时珍故里，因其特殊的气候、环境地理位置，艾草的功效明显优于其他产地的艾草，我国艾叶研究专家梅全喜教授带领他的团队，在2014年端午节期间，对采自全国各地有代表性的12个艾叶品种进行测定，结果显示，蕲艾质量最佳，含有的药用成分及出绒率更高。

取艾时间也很讲究，端午前收割，经多次去梗晾晒，沿用古法工艺将陈艾碾压制绒。10公斤艾草提取到1公斤艾绒。

《舌尖3》开播后 青堤菜刀“火了”



扫码抢购

《舌尖上的中国3》开播后，遂宁市射洪县的青堤菜刀火了。这种经过下料、淬火、起口、抛光等70多道工序的手工菜刀，具有刀面平正光洁，口薄、背厚、膛空，剔骨割肉不缺口，切肉断筋不留丝的特点，还能达到切纸不留毛边的效果。

青堤菜刀厂长侯世平从15岁就跟随师傅秦文显学徒，如今已有45年。侯世平说，青堤菜刀从一块1.2斤的毛铁，需要经过下料、安钢、打发火、打版子、热平、整形、起口、淬火、浸油、校刀、夹把、包装等70余道工序。“可以说，青堤菜刀经过了千锤百炼。”

在当地，青堤菜刀经常被说成是“不需要磨的菜刀”，侯师傅说，青堤菜刀硬度相当高，很耐用，但也会钝，普通人家用，半年基本不用磨，如果真有点钝了，嘿两下就行。

经过70余道工序，全程皆为纯手工制作锻造出来的青堤菜刀，具有刃口坚韧锋利、刀面平整光洁、口薄、背厚、膛空等特点，达到切纸不留毛边、吹毛不刺的效果。

版权所有 违者必究

总值班:杨军
一版编辑:吴昊
一版美编:冯漫

零售 专供报



6 935970 156666