

## 铁棍山药薄饼 顶替父母最爱的桃酥



扫码抢购

以新鲜温县铁棍山药入料,再辅以小麦粉、芝麻等做成,吃起来有芝麻的香、山药的甜,咔嚓一口又酥又脆,唇齿留香,好吃不会腻。

为什么这么好吃?因为铁棍山药是这款薄饼美味的灵魂所在。铁棍山药芝麻饼生产厂址就在中国铁棍山药之乡——温县,采用100%正宗铁棍山药,高营养、低热量、容易产生饱腹感,加入河南核心产地的小麦、颗粒饱满的芝麻等,合理配比,每一口都是健康美味。

芝麻精挑细选,然后用清水反复沥洗,保证没有细沙,再自然晾干,之后大火快速翻炒,炒到用手轻轻一捻,芝麻的肉便化开,这时,熟芝麻就真正沉淀下来了,泛着温厚油光的颜色,特有的焦香扑鼻而来。再将铁棍山药进行粉碎,混合炒熟的芝麻,根据配方添加适量的油、盐、糖(既不会抢了芝麻的原香,又能微微掩饰芝麻天生的苦味)充分搅拌,倒入模具,由师傅纯手工压出来,黏合好的芝麻饼再被放入烤箱,多层温区上下烘烤。

几个小时后出炉,既保留了山药、芝麻本身的营养价值,又让山药的甜、芝麻的香,恰到好处地充盈。

饼干吃起来香脆,不光自己吃,更是父母顶替桃酥的营养食物。

## 在脖子上挂25斤铁是什么感觉 用蒸汽暖颈贴给颈椎减减负



扫码抢购

在脖子上挂25斤铁,是什么感觉?是此刻低头玩手机、用电脑的你,颈椎正在承受的感觉!

长期坐办公室看电脑,刷手机,脖子痛、脑袋昏、肩膀酸……早就成了上班族的家常便饭,别看颈椎这么小一截,淋巴、血管、神经、气管统统都要经过这里,长期淤堵的话,身体的毛病会越来越多。辽婶儿分享一款自用的秘密武器——朴小药蒸汽暖颈贴。不用戴按摩仪,脖子酸痛的时候,拆开就能用,轻若无物,但舒适感是实打实的。办公室里用过的小伙伴都开始加购:“给我爸妈带几盒,天气冷脖子受凉,敷一敷舒服多了。”“上班族真的太需要了,每次下班脖子都快不行了。”“坐高铁一坐好几个小时,身体都舒展不开,到家脖子都要僵硬了,赶紧备几贴。”

一开始,我也是抱着怀疑的态度:这么一个小纸片,能有什么用?但贴了一片在脖子上,马上变“真香”!10秒左右就开始微微发热,整个脖子都被包裹住,真的好舒服啊。不是那种干烫,它的温度维持在44℃左右,像敷着热毛巾一样温温热热的。

日本朴小药——这款暖颈贴,含有三种主要成分:蕲艾——温热散寒;艾草精油——舒缓放松;北海道矿物海盐——促进草本植物有效成分吸收。



客服:024-22536599  
更多好物 扫码关注

羊蝎子、羊杂汤,这个冬天最暖胃肠,也最疗伤。因为冷,在很多人的眼里,冬天并不那么美好;因为冷,人似乎更容易饿,总想吃点热的,总想吃点肉喝口热汤,所以这个季节,很多人特别喜欢吃火锅。沈阳每到这个季节,羊蝎子火锅都能格外招揽客人。



# 羊蝎子、羊杂汤 这个冬天最暖胃肠 也最疗伤



扫码抢购

羊蝎子,就是羊的脊椎骨切块,带肉带点骨骼。和骨头相连的肉才是最香的,吃起来那叫一个过瘾。不少女生特别喜欢吃羊蝎子,因为不用担心吃太多肉会胖,羊蝎子上的肉也更香。

吃法简单,加热即食。一个人下班回家有点晚,肚子特别饿,却又不知道吃什么才好。看到羊蝎子,就打开试

试。放入锅中,加点水,煮开,然后就开吃了。羊蝎子还在锅里,就闻到了阵阵香味,一下子更饿了。

有的羊蝎子中间还有骨髓,软糯鲜香,喝几口汤,香香甜甜,浑身一下子就暖了。除了直接吃,还可以加入喜欢的蔬菜一起煮。一人食,可以逃避孤独;和朋友家人一起吃,就是其乐融融的火锅.....

## 可水洗 可自加热的鹅绒服 有了它 跟冷颤说再见



扫码抢购

### 冬的感觉:

出门那一刻总会忍不住打一个冷颤。要是想保暖、舒服还得靠羽绒服,今天婶儿就给你带来一个惊喜,如果你脑海里闪现的羽绒服,还是臃肿肥硕,那就接着往下看,现在的羽绒服时髦保暖两不误。

婶儿最近发现了一款来自素湃的鹅绒服,能自己发热,就像把暖气穿在了身上,价格美丽,性价比很高,现在买,赠送5000mAh充电宝,手机没电了也能拿来应急。这款鹅绒服,负责品控的同事看过后,直接打了9分,说做工好,各方面都很规范。

我试穿样衣的时候,专门去室外走了走,此时我穿着一件全棉家居服,加上这件羽绒服,因为背部一直发热,觉得还是很不错的,很保暖。左边的臂膀上,有个黑色按钮,长按3秒变成红色,衣服就开始加热了。一共有3挡温控,每次只需轻轻按一下,就可以调整到让自己舒适的温度。

打开衣服的内衬,里面背部位置,有一层碳纤维做成的发热膜。发热膜覆盖在保温银巢内里下面,而这个银色六角蜂巢结构,可以储存人体散发的热量。

衣服左侧内部,有两个内侧口袋。下方的口袋里,连着一根小巧的数据线,上面连着一个保护盖,平时不用的时候,数据线收在口袋里,根本察觉不出。



扫码抢购

## 吃起来满嘴芝麻香 好吃又营养的 山核桃芝麻饼

请跟我一起早餐改吃不加糖的山核桃蜂蜜芝麻饼吧,这个小食是今年新研发的,早餐时一杯温水,一片芝麻饼,就可以有饱腹感,营养健康,不含糖,大人小孩都可以吃哦。

黑芝麻我们选用的是安徽黄山的油芝麻,油芝麻个小皮薄,比市面上常见的糠芝麻油脂含量更高,香味更加浓郁。芝麻先在筐里细细挑选,把坏的差的都挑出,然后用白纱布包着反复清水沥洗,至少清洗5次,保证没有细沙,再端到阳光下自然晾干。接着再倒在锅里用大火快速翻炒,炒到用手轻轻一捻,芝麻的内在手心里爆开,噼啪啪。

山核桃来自浙江天目山一带,生长在海拔400米以上的山麓陡峭处,树高15米,采收困难,每年山民进山前,会向山神祭拜,望山神护佑,能平平安安。

芝麻炒好晾凉之后,加入蜂蜜、鸡蛋清和山核桃仁,山核桃仁的酥脆、鸡蛋的鲜美和蜂蜜的醇甜糅合在一起,从舌尖口腔惊艳到大脑。

将黏合好的芝麻饼放入烤箱中,通过精确温控,去掉水分,几个小时后即可出炉,黑芝麻的香、山核桃仁的酥脆、鸡蛋的鲜美和蜂蜜的醇甜糅合在一起,从舌尖口腔惊艳到大脑。

## 新疆酸奶面包 超40%的酸奶夹心 每一口都很有料



扫码抢购

酸奶夹心,新疆优质小麦原料,一口咬下去,酥脆的表皮,松软的欧包口感,配上浓浓的酸奶香,用现在的话来形容,就是绝了。

它的内馅丰富饱满,是酸奶控的心头大爱。酸奶和牛乳完美融合,均衡搭配。酸奶包很有料,40%以上的夹心馅料,咬一口都满足到飞起。优质小麦粉带来松软口感,选用新疆本地优质小麦粉+新鲜鸡蛋,健康养胃。日常早餐完美搭配,以酸奶包开启元气满满的一天,除了早餐还可以充当下午茶或者解饿充饥小零食,加班累了来一个。酸奶包手掌大小,小小一个很可爱,小朋友早餐吃一个刚好够。

我是提前放在冰箱冷藏,直接拿出来吃的,面包松松软软,表面布满了酥酥的面包屑,酸奶吃起来像希腊酸奶,很浓郁不太甜。我本来都喜欢吃各种奶制品,这款面包还是蛮对我胃口的。推荐想要瘦身的朋友们吃,既能吃到优质碳水,又能解馋,一举两得。

**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

