



扫码抢购

### 日本pansy冬款鞋 又暖又轻便 走路太舒服

向大家推荐两款日本品牌pansy的短靴:一款是毛绒短靴,一款是毛绒休闲鞋。舒服又保暖,非常适合冬天穿。是专为亚洲人的脚型设计,注重脚部舒适,正常脚型和拇指外翻等特殊脚型的人都可以穿。

Pansy(盼浩),秉持“健康穿鞋”的理念,引进欧洲先进制鞋元素,融合日本高科技素材和传统工艺,专注舒适鞋履的设计与制造。到2018年,已累计销售突破两亿多双。从创立开始,“轻便舒适”就是Pansy鞋的核心特点。还特别添加了防水工艺,雨雪天气也能温暖舒适出行。

先说说坡跟毛绒短靴,很经典的设计,即使穿上几年也不会过时。和很多保暖的短靴不同,它穿着很轻便,单只鞋重约230克。鞋子表面采用织物面料,防水、耐脏,很好打理。这里要专门说一下,它是三重防浸湿的。下雨、下雪时穿,水珠落到表面自己就会滑落,鞋子表材中间层也覆盖防水膜,袜子不容易被打湿。鞋里是优质绒毛,穿着柔软、保暖。毛质平整均匀,长时间穿也不易掉毛,给双脚足够的温暖。一双短靴,有着两穿的效果,还可以翻毛穿,显得更为时髦。

再说说系带毛绒休闲鞋,颜值很高。简约的英伦风高帮休闲鞋设计,文艺又有品位。虽然是系带设计,但是这个系带平时不用去打理。因为鞋子侧面有个拉链,平时穿脱,拉链就行。拉链内侧精心设置了一个柔软的PU革挡风条,既挡住寒风又怕夹肉。一只鞋子只有180g的重量,更为轻巧。羊毛鞋口锁温,内里是天鹅绒,非常温暖。细密的绒面防风设计,上脚更为保暖。鞋舌也做了防跑偏固定设计,更美观。一双鞋子配有两副鞋带,一副是时尚抽短款,一副是简约编织款。

很多日本老品的鞋子,都有一个特点,第一眼看着不惊艳,但是越看越耐看,很讲究经典。而且日本制鞋的工艺品质,还是很受认可的。



更多好物 扫码关注



客服:024-22536599



不时,不食。又到了吃酱鸭的季节。阳光打在酱鸭上,油滋滋地滴下来,带着浓郁的酱香,这是杭州人熟悉的冬天味道。今年接掌“食神酱鸭”的是王莺,她说他们从来都不会将酱鸭“神化”,这就是杭州人从小吃到的一个家常菜,也许还有一些美食记忆在内,所以对我们来说有一定的感情分在其中。



### 春节宅家囤货指南



## 杭州“食神酱鸭” 自己吃解馋划算 赠亲朋有里儿有面儿



扫码抢购

王莺说,一只酱鸭从腌制到晾晒,时间都要讲究,中间要经历六道工序。宰杀洗净的过程中,会用花椒和盐按摩鸭子,给鸭肉去腥味。酱油用的是老字号湖羊酱油,里面再加入生姜、桂皮等10多种配方。买酱鸭,要分辨是不是新鲜鸭子,其实很简单,看有没有鸭脚。如果用冻鸭的话,鸭脚都是单独出售。只有新鲜的鸭子,鸭脚是完整保留的。

王莺对“食神酱鸭”做的唯一改变就是选择离杭州最近的绍兴麻鸭。说到绍兴麻鸭,还有

“禽中明珠”的称号,陆游都为它写过诗,“陂放万头鸭,园覆千畦姜”,以及“双鹅朝戏浦,群鸭暮还家”。它还有一个特别之处,“种稻酿酒,酒糟养鸭”,很富裕的感觉。

酱鸭在发货当天抽真空包装的,因为酱鸭骨头比较硬,运送过程中容易戳破包装导致漏气。这是完全不影响食用的,请客户放心。真空漏气不做为售后依据。

先把酱鸭用温热水泡五分钟,洗净。切大块放入盘中,骨架面朝上,放少许黄酒少许糖,隔水蒸30分钟即可。

不立即食用的酱鸭,放在冰箱冷冻层,可以保存3个月。拿出来自然解冻再按照前述方法,风味依旧不变。

您订购的酱鸭礼盒中,除了一只酱鸭(750g~850g),还会有酱五花肉(500g)和农家土香肠(500g)。酱肉和冬笋片放在一起蒸,不用放一点调味料,黑白相间的五花酱肉,吃一片还想第二片,几乎是停不下来的节奏,吃上几片后再嚼几片冬笋,瞬间会让你忘却一切烦恼。

土香肠选取的是土猪肉的腿肉,以4:6的比例来做肥瘦搭配,然后加入盐、黄酒等一系列调料,具体是啥可没告诉我——这个配方跟他们做的酱鸭一样,属于“秘制”,虽然用料并不复杂,最后的味道却是极好。

## 保暖抗风不臃肿 90%灰鹅绒 雅鹿工装连帽羽绒服



扫码抢购

隆冬时节,经常有读者问,有没有休闲款的羽绒服推荐。我们把好几款羽绒服筛了一遍。最终选雅鹿工装款派克羽绒服——将工装的酷帅与羽绒服的保暖相结合。它于1972年成立,已经有50年历史啦,是老国货品牌。

自进入羽绒服行业以来,厂家突破了羽绒服形态臃肿、款式陈旧、颜色单调的格局。主打款式新颖、外型美观、手感柔软的“冬季时尚羽绒服”,如今已成为业界标杆。曾被评

为“羽绒制品行业具影响力品牌”“羽裳杯白金奖(畅销品牌)”。连续多年荣获“中国服装行业百强企业”称号、入选“中国500最具价值品牌榜”及“中国服装行业百强企业”。这次推荐的羽绒服,在做工、材质、含绒量各方面都信得过。

羽绒服是否真保暖,填充物及含绒量是非常重要的指标。本品中的灰鹅绒,选取的是体型硕大、生长成熟的灰鹅胸腹间的优质大绒朵。经过严格筛选后,只留下饱满细腻的绒,绒朵大,绒丝细长,羽梗含量少!因此更蓬松、更柔软,保暖抗寒能力也更强。穿上后,能隔绝外部冷空气,形成良好的保暖储热空间,充分保留我们自身所散发的热量。就像穿了个“行走的羽绒被”一样保暖!抗风力也是杠杠的,把风扇开到最大的3级风力,也没有问题。

辽婶儿还发现了新的设计小心思,羽绒服里面有两个宽带,类似爬山这样的户外运动,热的时候脱下来,可以直接像书包一样背着上山;腰部有抽绳,可以调节修饰身形,冬天也能穿出盈盈可握小蛮腰;连帽设计,袖口也做了收口设计,可以防风御寒;斜插袋设计,方便又实用。

如果你想通过一点色彩来打破冬季沉闷感,就选如下颜色:豆绿、浅粉、黄色,这些属于当下特流行的时尚糖果色。而黑色和蓝色,是不会出错的经典色。尺码从S-L,包容性很强,大家可以根据自己的具体情况来选。

风格可盐可甜,即便随意配一件卫衣、牛仔褲、裙子,也好看。

### Watahan 绵半铁锅 锅轻热得快炒菜香 送木质锅盖锅铲



扫码抢购

有一口锅,辽婶儿一直没有推荐,但心里一直有它,这口锅就是来自日本的Watahan绵半铁锅。

推荐这口锅,主要是两个原因:一是我建议老姐买了一口,现在已经用了好几个月,反馈不错。二是目前很多厂家在模仿这口锅,如果锅不好,怎么会引来这么多模仿者呢。

在日本,说到铁器,非常出名的就是“南部铁器”,这是指日本南部岩手县的著名特产,当地用400年的传统铸造法,以优良的铸铁工艺和古典朴素的形态闻名于世。

这口锅就来自于南部铁器,颜值也不错。

这里,辽婶儿也要说明一下,这口锅不是手工锻打出来,而是用机器压出来的,为什么不是锻打,主要是因为这是生铁,只能铸不能锻,像我们之前推荐的手工铁锅,那是熟铁锅。

一口锅好不好用,相信大家都知道怎么评判,主要就是是否健康、粘不粘锅、炒菜香不香、是否容易生锈、是否轻便。

这口锅制作的时候,留下很多锤纹,所以炒菜的时候,食材和锅体之前是有缝隙的,所以不容易粘锅,但前提是使用前要“开锅”,平时清洗的时候,也不要过多使用洗洁精,因为洗洁精会把油洗掉,所有的铁锅要做到不粘的效果,都需要油和锅之间形成一层膜,这层膜不但能有不粘效果,而且还防止生锈。

这口铁锅,最适合爆炒,炒菜肯定香。之前介绍的,只要开锅开好,平时清洗不要过多使用清洁剂,这锅不会生锈,这一点是生铁锅优于熟铁锅的。

这口锅重量是3斤,比之前的手工铁锅轻1斤,所以更轻便。

锅开好就可以用啦,我用它炒了青椒牛肉、红烧排骨、红烧鲫鱼,还有几个青菜,味道都很棒。最能说明问题的就是煎鲫鱼,真的不错,鲫鱼的皮都完整保留下来了。辽婶儿也测试了下,没有去翻炒,故意让菜焦了,也还比较容易清洗,用清洁球一刷就行,不粘的效果还是蛮好的。