

鱼悦盛夏 领鲜食尚



■ 口味鲜香的长潭水库胖头鱼是黄岩的特色菜肴

长潭水库的胖头鱼“游”上餐桌、南汇水蜜桃爆汁如蜜、翠冠梨脆甜解暑……夏日的“舌尖宝藏”全在这里。现捕活鱼、现摘鲜果、秘制卤味、古早点心……本周四19时30分,“新民亲选”直播间,领“鲜”食尚,让你的味蕾“鲜”人一步。



■ 南汇水蜜桃

本版摄影 刘歆

小时候”。精选小麦粉、鲜鸡蛋、植物油,不加一滴水,健康烘焙,非油炸非膨化,鸡蛋含量在30%以上,蛋香怡人,口感酥脆,小饿小困时来一片,随时唤醒活力。

凤梨酥,以新鲜凤梨入馅,果肉纤维丝丝可见,丰富的层次味觉,拒绝额外添加,吃得更健康。熬夜加班,小饿小困,休闲时来一块,焕发新活力;酥香盈口,奶香与果香在唇齿间萦绕,酸甜不腻,搭配茶饮,余味悠长。

当然,直播间也上新了!来自黄岩的秘制酱卤鸭,严选放养的鸭子,肉质紧实,九道工序、老汤慢卤,食材新鲜,肉质细嫩软糯,酱香多汁,办公之余、聚会与追剧时,开袋即食,回味无穷。

“小塑料之都”的收纳产品也是特色。本次直播间里的面条收纳盒,采用食品级材料,窄长设计,简约美观。盒身小巧轻便,轻松容纳细长面条,密封性能优良,除了面条,收纳水果、零食,均不在话下。

毛丽君



现在扫码下单
提前享直播价

团购客户联系人:谭老师
联系方式:13817125493

美滋滋“鱼”悦长潭

地处黄岩西部的长潭水库是台州人的“大水缸”,它就像是嵌在群山间的一颗明珠,不仅湖面宽广、景色秀丽,更重要的是,它承载着半数台州人民的生活用水需求,惠及36平方公里水源地环境保护与3.4万亩生态林的维护。

水源保护地滋养出的胖头鱼,是夏日舌尖上的黄金馈赠。这里的好水质,铸就了鱼肉无与伦比的清甜——鱼头丰腴肥美,胶质饱满,炖汤奶白浓香,涮锅鲜掉眉毛,鱼肉肉质细嫩,入口绵密不柴,每一口都是“山泉水”的甘冽与纯净,没有土腥味,老人孩子都爱吃。

鱼头豆腐汤、剁椒蒸鱼头、砂锅

鱼头煲……直播间里,长潭水库现捕直送的胖头鱼,直接“游”上餐桌。新鲜的食材才是老饕的私藏秘诀,无需复杂高深的厨艺,只需简单的处理,胖头鱼本身的鲜甜就足以征服味蕾。炎炎夏日,有什么比喝上一碗浓白清甜的鱼汤更适宜?既消暑,又能让肠胃熨帖,舒适度夏。

水灵灵 甜透盛夏

盛夏骄阳催蜜意,南汇水蜜桃携满树香甜如约而至。作为国家地理标志产品,南汇水蜜桃果形圆润饱满,粉晕裹身,轻撕薄皮,汁水瞬间奔涌,肉质细腻无渣,一口咬下宛若饮蜜,桃香浓郁萦喉不散。

水蜜桃的品质,离不开南汇独有的水土灵秀。长江与东海交汇处

的盐碱沙壤土富含矿物质,叠加亚热带季风气候的丰沛雨露,孕育出独一无二的甘甜。同样在这片土地上孕育的,还有上海人都爱的8424西瓜和翠冠梨。

8424西瓜已经在直播间霸榜两月,如今翠冠梨抢“鲜”登陆。作为上海本土梨的当家品种,翠冠梨以“早熟水润”著称:果皮青黄缀星斑,内里雪白玉润,核小肉厚。轻咬,“咔嚓”脆响,细嫩果肉迸发清泉般汁水,无一丝酸涩渣感,宛如天然矿泉水般清冽沁脾,是缓解沪上夏日燥热的一剂清凉解方。

不论是南汇水蜜桃还是翠冠梨,直播间里的都是“黄岩人”的杰作。众所周知,“追着太阳种西瓜”的黄岩人,对于甜蜜是有“执念”

的。每一颗果子都在精心养护中自然成熟,采摘后严选优果,从枝头直达舌尖锁住鲜活。

黄岩当地盛产的红心火龙果也来“助阵”。因富含花青素和黄酮类物质,素有“植物燕窝”之称的红心火龙果口感甜糯多汁。当地果农友情提醒:火龙果属热带水果,最好现买现吃,放在阴凉通风处储存,如放冰箱会加速变质。

趣多多 好物集合

对于直播间的老朋友来说,汉塘秘点的各式小点心早已是家中常备。本次直播间带来的并不是新品,却是不少人心心念念的口碑之作。

鸡蛋饼,黄岩人难忘的经典美味,记忆里的古早香,吃一口“回到

黄岩

新民亲选
直播带货

鱼悦一夏

直播时间 7月24日(周四) 19:30

168
118元
3-4斤/条
活鱼
特价

158
108元
3-4斤/条
宰杀
特价

黄岩长潭水库胖头鱼

128
108元
单果约6.5两
12只
特价

南汇翠冠梨

165
135元
单果6-7两
8只
特价

165
135元
单果5-6两
12只
特价

南汇水蜜桃

105
95元
约700克
超值

秘制酱卤鸭

52
42元
240克/盒
超值

汉塘秘点凤梨酥

50
40元
100克x4袋
超值

汉塘秘点鸡蛋饼

60
50元
3斤装
超值

黄岩红心火龙果

30
24元
2.25升/只
超值

面条收纳盒

扫码进入
新民亲选微信小店

商品以实物为准

新民晚报

新民亲选

中国·黄岩

永宁产投