

话鲜

话家常，品新鲜

Sungiven Foods Fresh Flyer



刷屏年代，勿忘纸质阅读，元始本初，再现食物素颜 厦门元初食品股份有限公司主办 2018年5月26日 第7期

扫我，美味看得见

十三岁的歌声里



厦门六中室内合唱团始建于1996年，现役40多位团员均由热爱音乐的在校生组成。合唱团秉承“普及室内合唱艺术、提升学生艺术审美与音乐素养”为宗旨，广泛涉猎不同语言不同风格的优秀合唱作品，并坚持原文演唱。



扫一扫，听《鱼歌》
作曲 苗子、林达
作词 黄澄澄、林达
改编 徐聪、丁丁、黄馨飞

这是周六下午3点，气温30℃，厦门已经入夏，知了声此起彼伏。厦门六中的六中合唱团，这个青春的小网红，正在高中部进行录音排练。参加合唱团录音的孩子总共12人，只有3个男生，他们主要负责低声部的演唱。今天，这群孩子换上整洁的制服，雪白衬衫马尾辫，百褶裙下白色布鞋。

曾记得，团仔时，妈妈定定，带我去菜市，买着我爱吃的鱼……悠扬的乐曲，家常的温馨，伴随着孩子们起沉转浮的音律，边唱边拍打身体作为伴奏，这是一首闽南民谣歌曲《鱼歌》。音乐一停，他们瘫倒在椅子上，嘻嘻哈哈打闹起来，音乐一起，他们立马训练有素的开始这首无伴奏合唱。这首曲子，今天重复排练了十多遍，25度的空调房里，他们依旧汗湿了衬衫，呼吸中，全是十三岁的认真。

他们一开始练习的时候，可不是这样的。高老师说道，每个报名合唱班的

同学，都是七长八短的孩子，有的从小接受声乐练习，有的可能什么都不懂，但是基本唱清楚就能入团了。高老师是六中合唱团的指导老师，一个90后的小伙子，4年前，他从厦大毕业后，从第一份实习工作后就一直在这里。

班里一个短头发个子高挑的女孩，总是在训练时，就算没有搭档也能将动作非常到位的做好，她就是合唱班的班长，也是合唱班中进步最快的，一开始听她唱歌的感觉很普通，但是一个月训练下来，



她的音律到动作都是班里最协调的。高老师点点头说。

边上另一个大眼睛，皮肤黝黑，总是不安分四处遛弯的孩子，就没那么让人省心了。他时不时交头接耳，小动作不断，老师们并没有给他太多的干预，高老师说：老师对孩子的耐心和宽容，是让孩子感受到被尊重。

摄影大叔走到学生面前，问女生们明天可以自己化妆吗？女生们立马安静，面面相觑。老师再问了一次，会化妆的自己举手，3个女生颤巍巍的举起手，几秒后又羞涩的低下了头。旁边的女生立马投来羡慕的目光，窃窃私语后，她们默契的给对方使了个小眼神，抿着嘴笑了。这里发生的，正是青春时期最纯真的小心机。

孩子们都管刚刚那位老师叫老徐，这个瘦高高穿着白T的85年小伙子，来到厦门就和身边几个好友，组建了岛内第一支阿卡贝拉团队，他说：这些学生都很棒，几次训练下来，哪怕在演奏时看向别处或是聊天也可以把节奏打得很自

然。六中合唱团演绎的《阿卡贝拉》，至今是第三首，在可爱的音乐视频背后，现实的训练往往需要更多的耐心和坚持。

总是在周三下午的4点，六中求思楼802教室都照常开始排练。老徐和高老师商量了下，将演唱和打击分开练习。教室里每个孩子对着镜子，专注于自己表情的生动性，看着自己动作节奏是否到位。来来来，跟着拍子再来一遍。关掉音乐，孩子们围坐一圈，一遍又一遍的重复练习刚刚动作。



高至凡(左):厦门六中合唱团老师
徐聪(右):吉岛音乐艺术总监

今天的训练，两个男生因为动作表演不到位，总是被拧出来调整。毕竟都在青春期，许多男生都在变声，控制性还不太稳定。这就是为什么大伙看到这支合唱团大多数是女生。

训练到一半，老徐自如地加入孩子们中间玩耍唱歌，训练过程看似枯燥无味，却更像是一个不断重复的小游戏。

音乐即将结束时，一个女生忘记节拍，同伴立马紧紧地抓住她的手，让她停止伴奏，两人面面相觑后，突然大笑起来。合唱是孩子们磨练现场经验的过程。学习中，不单是对着老师，有时候对着镜子，有时对着伙伴，通过自律和不断的练习，改善动作，让自己变得更协调，通过彼此监督，谁都不抢调，让美妙的音乐往一个舒服的方向走。这是一个团体的协作而非个人的才艺。

许多孩子一开始都挺内向的，看到镜头都躲躲闪闪，几次登台表演下来，他们也更自信，音乐是有感染力和表现力的，不仅感染了他人，也表现了自己。班里的学生藏龙卧虎，有年段成绩数一数二的学生，但性格内向的，有成绩平庸，但性格开朗的，每个人都绝不完美，但他们因为一个作品的演绎聚在一起，为了一首歌曲努力。

五月的清风吹过青草芬芳的操场，吹过朝气蓬勃的脸庞，吹过重复单调的上课铃响，学生加快脚步移向教学楼，女生交头接耳手牵手，男生活蹦乱跳你追我赶，13岁的青春脸庞洋溢着纯真的笑容。

2018年5.1-5.15元初食品安全指数

生鲜类商品到货快检合格率(理化指标)		生鲜类到货验收合格率(感官指标)	
100%		96.21%	
蔬菜农残快检	234份	主要不合格原因	不合格处理方式
水果农残快检	54份	蔬菜 真空度不足、发霉、标签、净重不足	退货
畜肉瘦肉精快检	6份	水果 压伤、腐烂、发霉、净重不足、甜度不足	拒收
水产孔雀石绿/硝基呋喃快检	5份	禽蛋类 无	/
总计	299份	畜肉类 无	/
		冰鲜鱼 无	/
		熟食 无	/

元初食品 2018年5月上旬产品销量排行榜TOP10

序号	食品	序号	生鲜食材
1	ONTRUE 元实全脂牛奶200ml	1	新西兰佳沛奇异果22#
2	甘蒂牧场全脂纯牛奶200ml	2	ONTRUE 泰国香牛奶椰
3	卡士3.3优酪乳原味100g*3	3	陕西洛川苹果
4	Ontrue 元实椰子水330ml	4	云南麒麟西瓜(直采)
5	元童轻酸奶原味100g*3	5	广东帅童西瓜
6	养乐多活性乳酸菌100ml*5	6	ONTRUE 泰国金枕榴莲(A级果)
7	卡士餐后一小时250g	7	五珍卤水豆腐
8	元实饮用天然矿泉水500m	8	胡萝卜
9	白吐司(薄切片)	9	元童鲜鸡蛋(10枚)
10	元童轻酸奶草莓100g*3	10	上海青

新品 推荐

手冲咖啡入门级 浪漫中产乡村黑

随身携带超便利 续命回血超给力

说到咖啡,最有范儿的就属手冲了,一千个人眼里有一千个哈姆雷特。同一种咖啡豆,不同的人可以冲泡出不同的味道来,这就是手冲咖啡的魅力,它让许多厌倦咖啡机和速溶咖啡的人,通过一杯咖啡找回自己。这种因为咖啡豆、心情、冲泡技术而影响出品的咖啡,更多了一份浪漫气质。

手冲咖啡虽然看起来容易,但是仅仅是准备手冲壶、滤纸、滤壶就得折腾大半天,更何况,一杯非常完美的手冲咖啡不仅需要冲泡技术娴熟,更需要对种种因素的细腻把握,如咖啡的品种、咖啡豆用量、研磨程度、水温、水质、水流、萃取时间、注水的手法与时机。天啊,这对于入门级咖啡小白简直太折腾了。

何况花高价买来的咖啡豆,冲没几次就兴趣寡淡,等要再冲泡时已不再新鲜。这种专业性极强,随时都可能放弃的浪漫主义,让许多人还没开始就已望而却步。于是,这款 Ontrue 挂耳咖啡的诞生就是非常好的入门级手冲咖啡。它随身携带的便利性,让你不管是办公楼还是出差旅行,随时随地冲泡即饮,立马找回好状态。其实,许多人对咖啡的印象一直停留在三合一速溶咖啡,就是那种有糖、有奶、有植脂末的咖啡,对这种纯黑咖啡,都浅尝辄止。其实,这才是咖啡呀!咖啡豆的好坏、新鲜程度、烘焙程度、研磨工艺,才是咖啡的精髓。但是,太冷门的咖啡不够照顾群众,于是,我们特地选了较好入门的美式和耶加雪啡。美式咖啡可浓可淡、平易近人且随性自由的个性,成为了很多人接触黑咖啡的第一步,所以一直是个万人迷。耶加雪啡单品豆算是精品咖啡里面比较受欢迎的一个单品,淡雅柑橘,优雅花香,回味甘甜。告别繁琐的手冲,也能便捷地喝到好咖啡。

真正的好咖啡,优质咖啡豆烘焙研磨而成的,不加任何修饰,无敌素颜!另外我们的 Ontrue 挂耳咖啡使用的挂耳包是使用日本进口的挂耳包(挂耳咖啡的技术是源于日本),并采用日本 FUSO 全自动包装机,充氮保鲜,使得咖啡更加新鲜持久。



【话鲜要点】:

1. 选用优质阿拉比卡豆烘焙研磨,不加任何修饰;
2. 独立小包装设计,充氮保鲜,随时随地冲泡即饮;
3. 中深度烘焙,美式香浓随性自由,浅度烘焙,耶加雪啡,口感特别,淡淡果香。

价格:

Ontrue 挂耳咖啡(美式香浓)

16.9元/盒(5*10g)

Ontrue 挂耳咖啡(耶加雪啡)

24.9元/盒(5*10g)

不出国门
吃纯正澳洲冰鲜牛肉来自澳洲获奖牧场冰鲜空运直达
的优质 A+级牛肉

一天不吃肉!绝对很生气!对待肉食,怎能佛系!眼里满满都是占有欲!无论是中式的花样菜系,还是西式的各国料理,牛肉总是凭借花样繁多和丰富的口感,成为大伙儿心头好。煎牛排、烤牛肋条、炒牛嫩肩肉,想想那声音,耳朵都怀孕

爱吃肉,更要吃好牛肉,或许大伙儿对澳洲牛肉应该不陌生,因为澳洲土地草肥水美,是一个能全程记录牛从出生到屠宰,并有成熟牛肉等级评价系统的国家,也因此成为世界牛肉市场的主要出口供应国。元初澳洲安格斯冰鲜牛肉选自位于澳洲东南部的 ROSEDALE RUBY(玫瑰山谷)牧场,甄选 2.5-3 岁的谷饲安格斯牛,由澳洲专业屠宰工厂屠宰,全程冷链 0-4℃ 冰鲜空运直达,非冻转鲜。值得一提的是,ROSEDALE RUBY(玫瑰山谷)的牛肉荣获《2018 牛肉经典之作》优胜奖和《2018 澳大利亚国际牧场优胜奖》的冠军,牧场主 Sam 也获得了 2017 年澳洲牛肉最佳农场主的称号。

最重要的是,平常下馆子,普通连锁店随便点块牛排 40-50 元,中高端牛排 100-200 元,还不知道肉源来自哪里,可是只要会使点锅铲,这样一块牛排煎好后撒点黑胡椒碎、海盐,分分钟 PK 大厨,好肉自带好口感,无需太多厨艺就可搞定,前后也就不超过 40 元的人民币,怎么算都划算!

【话鲜要点】:

1. 来自澳洲绿色牧场的优质 A+澳洲牛肉;
2. 由澳洲专业屠宰工厂屠宰,冰鲜空运直达;
2. 甄选 2.5-3 岁的谷饲安格斯牛,养殖过程全程可追溯。

价格:谷饲安格斯牛肩胛牛扒(肩胛)

22.47 元起/盒(150g 起)

谷饲安格斯牛嫩颈肉

28.14 元起/盒(300g 起)

谷饲安格斯西施牛扒(牡蛎肉)

28.47 元起/盒(150g 起)

谷饲安格斯牛嫩肩肉

23.96 元起/盒(200g 起)



走在厦门的老街里,没有几个人能逃得过姜母鸭的勾引,那诱人的香气,无论在哪个季节都有人为之倾倒。夏天,摇扇啤酒大裤衩,怎能少了姜母鸭。今天宅家一整天,眼看老爷子输了麻将不开

摇扇啤酒大裤衩,怎能少了姜母鸭

质优价实老爷夏日最佳下酒菜

心,还不赶紧给他啤酒搞两听,整道下酒菜孝敬孝敬,随便唠叨唠叨家常,这就是所谓的孝敬。输了钱不要紧,赢了心情才是真!

厦门传统姜母鸭的做法其实很简单的,立秋过后收获的老姜母、鲜鸭子、芝麻油,一起放入砂锅翻炒熬制,让麻油、老姜母的香气浸入鸭子的骨髓。而工业化发展至今,总有一百种工业的方法让食物的烹饪变得很简单,但真正的传统名小吃却是很难用工业化去复刻的。

正番鸭天生口感和香气就比其他鸭子足,我们选择生长 90 天的红脸正番鸭,

当天宰杀,当天制作而成。买手 Roger 是个地道闽南人,从小就吃着姜母鸭长大,开发产品的过程他坚信只有闽南地道风味的姜母鸭才是真正美味的姜母鸭,于是前后用了 8 个月的时间,反复调试对比口感,反复更换工艺,连烹饪的器皿都不放过。最终发现,拥有密闭微小气孔的高岭土砂锅才是传统姜母鸭神秘风味的由来。高岭土砂锅的密闭微小气孔将姜母鸭的翻炒过程散发的麻油香味、姜香味都牢牢锁在肉里。但是,机械化生产的食品讲究高效,手工翻炒讲究精贵,我们一合计,姜母鸭到处都是,坚持传统风味的姜母正番鸭却少之又少,于是我们牺牲了产量,保证了口感的品质。现今,当天宰杀,当天炒制的姜母鸭只有 200 份,

配送到元初厦门区域现有的 37 家门店,平均一家店还不到 10 份。

其实,只需一两滴麻油香精就满屋飘香,但吃起来肉里却没有麻油的香气,我们一头姜母鸭老老实实使用 1 两半的小磨黑芝麻油提香。到底慢工出细活,真正传统美味,哪是偷懒就能做出来的,将所有繁琐研发美食的工序交给元初,这个夏天,你负责吃好了!

【话鲜要点】:

1. 90 天红脸正番鸭当天宰杀,当天制作;
2. 选用高岭土砂锅手工熬制而成;
3. 一头姜母鸭使用一两半的黑芝麻油提香。

价格:元初乐厨姜母正番鸭 59 元/份(半只,净重约一斤)

店长 推荐

吃榴莲啦！

如果平静无澜的生活里，每日饮食里只有苹果香蕉当道，岂不是太无趣？尽管它们无不可爱，无不甜美，但那样的味蕾体验，留下的永远是平凡记忆。这个夏天，就要一抹性感丰腴的美丽，就要一口热腾腾的情意。对于一个千年老妖榴莲控，尝一口榴莲，二话不说立马开心！



它一直是最具争议性的水果，没有之一，而我的工作绝不是花时间让不爱它的人着迷，而是让爱上它的人可以买得称心满意，那这里，品质就很关键了！



不是所有的泰国榴莲都叫金枕头

这里的榴莲树平均一棵有5-6米高，它们大多都用绳子固定，走在这一大片榴莲果林里，我真是战战兢兢，生怕有一颗榴莲没绑绳子砸下来，估计真可以砸死人。马上6月又有一批榴莲成熟了，这里的果农陆陆续续用长柄镰刀收割榴莲，也有的果农干脆爬上树了，这样的高危动作，万万不敢模仿呀。泰国今年的金枕头榴莲产量好，果形大，但是随着国内榴莲粉激增，今年行情价格有所上涨，不过没事，我们一定会尽量减小产品损耗，降低成本，让榴莲的价格回归本质。

好吃的热带水果有许多，但像这样浓烈又古怪，却让许多人着迷的，也就只有榴莲了。好吃的榴莲主要来自于三个国家：泰国、马来西亚和越南，而泰国榴莲有许多种，唯独金枕头榴莲以甜蜜美味、肉厚核小而出名，榴莲控们或许不需要我啰嗦，都能吃出泰国金枕头榴莲与国产榴莲的区别，它的外形，它的香味，它的甜蜜，时刻证明它榴莲界里无人撼动的地位。甚至让有些不吃榴莲的人都为它秒圈粉。

好吃了热带水果有许多，但像这样浓烈又古怪，却让许多人着迷的，也就只有榴莲了。好吃的榴莲主要来自于三个国家：泰国、马来西亚和越南，而泰国榴莲有许多种，唯独金枕头榴莲以甜蜜美味、肉厚核小而出名，榴莲控们或许不需要我啰嗦，都能吃出泰国金枕头榴莲与国产榴莲的区别，它的外形，它的香味，它的甜蜜，时刻证明它榴莲界里无人撼动的地位。甚至让有些不吃榴莲的人都为它秒圈粉。

如何挑选榴莲呢？

- 我们要学会一看二闻三捏四吃：
- 一看：果形端正，外形饱满；
 - 二闻：成熟的榴莲会散发浓郁的香味，我们可以拿起来闻闻；
 - 三捏：榴莲表面密布尖刺，选两根相邻的，用手捏住尖刺顶端，稍用力把它们向内捏拢，如果轻易就可让它们彼此靠近，说明榴莲成熟啦；
 - 四吃：榴莲好不好，吃了才知道，成熟的榴莲我们可以取肉试吃，口感棒棒！

【话鲜要点】：

1. 泰国严选直采；
 2. 颜值高，果形大，果核小，果肉多；
 3. 正规进口，A级大果不混搭。
- 价格：Ontrue 泰国金枕头榴莲(A果) 16.9元/500g



泰国树熟美味开盖即食够滋味

一盒榴莲千层蛋糕搞定炎热坏情绪

如果生活总是苹果香蕉梨当道，岂不是太无趣？虽然它们无不可爱，无不甜美，却只能给味觉留下平凡记忆。就像一个梦中人，早就窥见梦中未来，还有什么做梦的余地。而像榴莲一反常态的突兀和怪异，却让人倍感新鲜劲儿，在这平静无澜的世界里，为何不给自己制造惊喜？不管心情好坏，有甜品就是好心情，



就算教了一看二闻三捏四吃的技巧，还是有许多榴莲控不知如何判断榴莲的成熟时间，总是过早开榴莲或者错过榴莲的最佳风味，这里小伟哥给大家支个招：购买 Ontrue 冷冻金枕头榴莲肉，就不会错。这里的冷冻金枕头榴莲肉是泰国树熟后采摘下来，所以不怕买到生的。它像极了一个乖巧学生，口感好，甜度高，味道不那么张扬，所以让许多不喜欢榴莲的人不至于那么抗拒。最重要的是，他自带解决家庭矛盾技能，刚刚不是说了我爸妈总是因为冰箱里的榴莲味



吵架吗？自从有了冷冻榴莲肉就省事了，它藏在冰箱冷冻层的时候几乎闻不到榴莲的气味，还不会给冰箱留下异味，随着取出后半小时慢慢解冻的过程，才让它把香气一分一毫地释放出来。如果一个家里另一位对榴莲深恶痛绝的，别光叨叨躲在阳台偷吃榴莲的委屈，冷冻金榴莲肉可以解决这个问题。赶紧屯一盒，想吃就能吃，不用再纠结成熟度。

【话鲜要点】：

1. 精选泰国树熟金枕头榴莲肉：口感好，甜度高，味道不那么张扬；
 1. 采用 IQF 零下40度锁鲜技术，保留榴莲原始风味；
 2. 自然冰冻半小时，及向当地树熟榴莲的绝妙风味。
- 价格：Ontrue 泰国树熟金枕头榴莲肉 44.9元/盒(400g)



不管 deadline 是否到期，有甜品就有动力，领导催我 PPT 前可以请我吃元童 D24 榴莲千层蛋糕吗？D24 是什么？混血统呀！许多人对马来西亚榴莲打上数字符号，D24 就是其中之一。这款榴莲千层蛋糕，精选马来西亚进口榴莲 D24，并且果肉含量≥30%，够惊喜吧！

说到榴莲，除非你在东南亚，不然是不可能吃到树熟又美味的榴莲鲜果的，相反，冷冻的榴莲及其制品，还原成熟榴莲的口感可达到95%。这是一款既能吃到榴莲又能吃到甜品的冷冻榴莲食品，-18℃以下冷冻保存，解冻后即食！满不满意？开不开心？对于榴莲控来说，90天的保质期，那是一种超额福利。

行业的师傅是这么说的：这款榴莲千层，沿用了千层蛋糕的制作理念，增加了榴莲肉，减少了奶油，榴莲含量30%，制作过程无添加香精、人工色素。千层蛋糕里的榴莲是马来西亚进口的苏丹王榴莲肉，精选25年苏丹王榴莲老树品种，并且采用斜坡或日照充足的地方种植，坡地不会让榴莲根部囤积太多雨水，而且日照均匀，这样生长出来的榴莲比较香甜。



【话鲜要点】：

1. 精选马来西亚进口榴莲，果肉含量≥30%；
 2. 制作过程无添加香精、人工色素，健康美味。
- 价格：元童 D24 榴莲千层蛋糕 640g 79.9元/盒

榴恋忘返小伟哥 泰国实况转播 坐标 泰国



今天是我来泰国的第13天，从椰青的产地坐着大巴来到曼谷，再从曼谷包车到这里，我们榴莲的产地主要分布在泰国的东部庄他武里府和南部的春蓬，今天我去的就是庄他武里府，这里简直太热了，我已经黑了好几圈了。

这是一家我们在泰国曼谷丹嫩沙多水上市场附近找的榴莲供应商，走进产区一下子就感觉到了热带雨林的热情，良好的生态环境，到处郁郁葱葱的。和厦门相比，这里土地的含水量似乎比较高，类似沼泽，以至于我把蜥蜴看成了鳄鱼！路边还有注意大象的标牌，够原生态吧，虽然我这几天都没看到一只大象，但是已经被蜥蜴吓了3次了。

其实，榴莲是一种非常极端的水果，让热爱它的人痴迷不已，让厌恶它的人深恶痛绝。我妈平均一年要跟我爸因为冰箱里榴莲味吵架至少三次，真的是别妄想让一个榴莲控放弃榴莲，更别妄想让一个厌恶榴莲的人爱上它。所以



► 寻店标准：

1. 靠近大型社区(方圆500m内有2000户以上)；
2. 靠近幼儿园或小学；
3. 店铺使用面积100-600㎡；
4. 门店宽度不小于10m。

► 寻店小贴士：

1. 留意店铺门口贴得转让消息；
2. 直接进店问问店主是否有退租意向；
3. 如果你自己不想继续经营的店铺，也欢迎联系我们。

联系方式：拓展部 游先生 18606097324



小伟哥带你吃榴莲

用心,才能与“粽”不同



知道,有的人不爱吃粽子,是害怕粽叶的油腻,所以这款珍粽礼盒,在粽子包完后我们做了简单处理,让人撕开包装后的粽叶光滑不黏手,丢进锅里就完事了。

除了珍粽礼盒,我还开发一款常规销售的烧肉粽,就算不是端午节,你也能在门店买到,这款粽子最大的特点就是:个大料足!

闽南人吃最多的就是大大的烧肉粽,大肉粽的料多,分量足,必有五花肉、香菇,可能有板栗、鹌鹑蛋,咱元初的烧肉粽简单粗暴,以上配料全都有,还额外增加了一头青虾仁!元初的这款烧肉粽讲究传统风味,用古法封肉技艺卤制的五花肉那叫一个肥而不腻,拿卤肉汤炒米入味,加上炒过葱头,那叫一个香,配上足足5种馅料,那叫一个真材实料,配料丰富,质优价实!(买手Roger书)

【话鲜要点】

1. 三文鱼粽选用刺身级三文鱼做原料;
2. 烧肉粽增加了板栗和制作虾饺皇用的元和大虾仁;
3. 香菇选用元初自有品牌元和珍珠菇;
4. 口味2荤2素、3咸1甜,符合大部分人口味需求。

价格:元童珍粽礼盒,8粒(三文鱼粽、烧肉粽、菌菇素肉粽、桂花紫薯粽各2粒)
68元/盒(800g)

【话鲜要点】

1. 烧肉粽馅料投料占比 50%;
2. 精选肥瘦比1:1的五花肉,采用古法封肉技艺卤制;
3. 加入虾饺皇专用的元和青虾仁,它取自活虾,去虾肠,单冻锁鲜。

价格:元初乐厨烧肉粽**7.9元/粒**

我天生对美食特别挑剔,自从来到元初做产品经理,潜伏在骨子里的龟毛基因彻底觉醒,多次忍不住挑剔老婆老妈做的菜后,她们终于连成统一战线,前方警报,赶紧转移,还好我负责开发熟食...

年后,我接到的第一挑战就是粽子!这个对闽南人来说已是传统小吃,每逢节日必吃的美食,但如果不出彩绝对无法给人留下惊喜。不好吃,我不卖!

小时候,端午节的时候,老师带我们折纸粽子,我折了一打送给同桌小妹妹,长大了,我发现大家用粽子礼盒,赠送给亲朋长辈,作为端午安康的节日问候。既然如此,拿得出手的粽子礼盒必要雅俗共赏,守

正出奇,于是,在延续去年珍粽礼盒里大获好评的三文鱼粽、烧肉粽后,我还打算做个升级,三文鱼粽添加我们出口品质的元和珍珠菇(干净无沙,菇脚1.5cm),烧肉粽添加元和青虾仁(广式师傅包虾饺皇专用的青虾仁哦)。今年又新增2种口味,菌菇素肉粽和桂花紫薯粽,菌菇素肉粽选用虫草花加上豆制品素肉片,桂花紫薯粽精选桂花和紫薯馅。三咸一甜,两荤两素,甄选高山箬叶,去叶梗叶尖,粽绳修剪成统一长度,14道独立工序预处理完成,只为了让你朋友在收到珍粽礼盒时感受到你的诚意和用心。我

开怀一笑

当老天爷给你关上一扇门的时候...



填色游戏

画个漂亮的龙舟吧

