

舌尖上的枣庄味道——

“抱犊调料杯”家庭拿手菜有奖征稿启事

《枣庄晚报》即日起每周推出“家庭拿手菜有奖征稿”专栏，为那些家庭厨艺高手们提供展示自己作品的机会，把带有我们枣庄家庭特色的来自百姓之中的美食介绍给大家，并让家庭主厨们相互学习借鉴，使我们的餐桌更丰富多彩。

本次活动由“抱犊调料”独家冠名赞助，并全程提供奖品。

活动具体方案如下：

1、**活动时间**：2014年5月30日至2015年5月29日，在每周枣庄晚报《市场导刊》中设置“家庭拿手菜有奖征稿选登”专栏。

2、**内容要求**：菜品必须为本人或家庭成员亲手烹制，必须配至少2幅照片，文字说明简明扼要，标明配料及用量、做法流程、口感及特色之处即可。

3、**奖品设置**：来稿一经采用刊发，即奖抱犊调料2瓶。每3个月从所有刊发的稿件中

抽取大奖两名，各奖抱犊调料礼盒一份。

4、**注意事项**：所有菜品制作过程必须真实，为真正体现枣庄特色味道，所用调料尽量使用抱犊牌酱油、食醋、甜面酱等系列产品，其他选料尽量使用枣庄市民常用食材，注重实用、家常特色。不要求精美

复杂，最好是简单易做、口味独特。

5、**来稿请寄**：(1)电子邮箱：zsy180@163.com

(2)市中区文化中路61号

枣庄日报社商贾部

6、**咨询电话**：0632——3333322

农家小炒肉



原料：瘦猪肉150克，带皮五花肉100克，尖椒4个，大蒜8瓣，盐6克，黄酒5ML(我用的抱犊料酒)，抱犊老抽5ML，生粉适量。

做法：

- 1、将原料洗净，五花肉和瘦肉都切片备用。(我没买到上好的五花肉，稍有点肥)
- 2、将瘦肉片加盐、鸡精、黄酒、老抽还有生粉抓匀后腌制5分钟左右。
- 3、大蒜切片备用，尖椒切丝备用。
- 4、凉锅放油，油烧至六成热，放入五花肉，不断翻炒。这时五花肉中的部分肥油会被逼出。
- 5、待五花肉煎至黄色时，将切好的尖椒和蒜片放入，继续翻炒。很多做法中会把五花肉盛出，这里不需要。
- 6、加入少许盐继续翻炒几下。
- 7、将腌制的瘦肉片放入锅中，翻炒片刻即可出锅。(此稿件由丽景园王先生提供)

清淡鱼头汤



主料：鱼头一个
配料：葱、姜、蒜
调料：色拉油少许、盐、胡椒粉、抱犊食醋、黄酒

制作方法：

- 1、先将鱼头洗净沥干，倒入黄酒腌一下放置准备；再将葱切成小段、姜切成丝状、将蒜去皮后切成小块备用。
- 2、油热后，将对半切开的鱼头放入煎透，如不把鱼头切开的话不容易煮熟。将蒜和姜倒入锅内翻炒几下，再倒入黄酒和醋，俺喜欢醋，醋会使鱼肉吃起来更鲜美的！慢慢倒入热水后，开小火炖十分钟，鱼汤成乳白色后，即可撒入葱段。
- 3、最后，可以稍撒些胡椒粉，即可。(此稿件由四季园邵先生提供)

贵诚集团中心店崭新姿态迎宾客

2014“欢乐团圆购物节”同时启动

晚报讯 8月23日，山东贵诚集团举行了2014“欢乐团圆购物节”启动暨中心店重装开业庆典仪式。

贵诚集团投资2000余万元，历时4个月，对中心店进行了装修改造和提档升级。全面更新了硬件设施，购物环境更加宽敞舒适、现代时尚；新引进了一批一线品牌，商品结构进一步优化，成为枣庄地区规模大、设施全、现代化程度高的一站式购物中心。本次升级改造完成后，将使贵诚集团中心店的经营结构和商品结构更为合理，能为广大消费者提供更加舒适的购物休闲娱乐环境，更好地面对激烈的市场竞争。

同时，为方便广大消费者购物，丰富节日市场，促进节日消



开业嘉宾参观中心店卖场



在开业活动现场高空不倒翁模特吸引众多消费者的目光

费，贵诚集团联合全国数百家知名厂商举办“欢乐团圆购物节”。购物节期间，将举办丰富多彩的营销活动。通过一系列营销活动，

为广大消费者提供优质的商品和优良的服务，进一步回馈社会各界和广大消费者的支持与信赖。(记者 田思立 摄)

中国大闸蟹领导品牌——蟹都汇

2014年产品上市新闻发布会在人民大会堂隆重召开。

8月26日，在2014年大闸蟹即将上市之际，中国大闸蟹领导品牌——蟹都汇产品上市新闻发布会在北京人民大会堂宾馆隆重召开。包括中央电视台在内，全国有80多家电视、广播、报纸等媒体参加了当天的新闻发布会。上海水产行业协会秘书长范守霖和各大湖区蟹农代表及养殖专家齐聚人民大会堂宾馆，蟹都汇全国市场总监黄晟昱对今秋大闸蟹上市时间、供应情况、销售价格等问题回答了记者的提问。

今年大闸蟹不涨价

中秋、国庆节双节双至之际，食客们最为关心的莫过于大闸蟹的长势和今年中秋能否如期吃上大闸蟹。今年入夏以来，江苏一带持续高温导致各大湖区的大闸蟹死亡率增加，但是能留存下来的个个都是身强体健的精英蟹。尽管蟹农的蟹价提高，但蟹都汇全国市场总监黄晟昱承诺：“蟹都汇绝对不会将成本加到消费者的身上，今年的价格与往年相同，不会涨价。”

9月2日全国上市

为满足市场需求，让全国蟹迷蟹粉如期吃上大闸蟹，蟹都汇早在8月初就已经派出50多名蟹探，沿着太湖、高邮湖、阳澄湖等几大湖区打探、观摩，看谁家的大闸蟹好。目前蟹都汇在各大湖区成立了合作社，并已经与2000多个蟹农签订了供应合同。今年蟹都汇大闸蟹将于8月28日试捕捞，少量上市。9月1日全面开捕，2日大闸蟹将在全国170多个城市，300多家蟹都汇专卖店全面上市。

各大湖区大闸蟹长势不错

有些消费者以为“只有阳澄湖蟹才能称为正宗的阳澄湖蟹”，其实这种说法是有误区的。阳澄湖并不是高品质大闸蟹的唯一产地。只要生长环境符合标准，其他区域一样可以生产出媲美甚至超过阳澄湖品质的蟹。蟹都汇今年的大闸蟹全部来自长江水系，优中选优，选择生态环境优良的产区进行采购，并监督和抽检蟹农养殖，确保品质万无一失。黄晟昱在会上宣布：“今年的媒体探蟹团将于8月31日出发，同时邀请大家一

同去各大湖区参观公司的生态养殖基地。”

六载诚信经营 铸就行业标杆地位

2008年5月份，黄晟昱先生和几位股东创办了上海蟹都汇全国连锁机构。创办的宗旨有三：其一，让全国的消费者花钱能买到放心蟹、明白蟹，再也不用担心自己不懂而上当受骗。其二，为养好蟹的蟹农能提供一个卖上好价的交易平台。其三，同时为全国一些有志青年愿意通过自身努力实现自己的人生梦想，提供一个创业平台。六年来，蟹都汇的足迹遍布全国170多个城市，坐拥300多家专卖店，目前是全国最大的大闸蟹连锁机构，蟹

都汇首推的第一张可全国通用的礼券赢得了越来越多消费者的喜爱和追捧，“蟹都汇”已经成为行业标杆。

礼券全国发售中 真情好蟹尽在蟹都汇

真情好蟹一直是蟹都汇品牌的经营理念，蟹都汇为消费者提供了一个放心买蟹的平台。走进人民大会堂宾馆召开新闻发布会，代表了蟹都汇品牌的高度和力量。发布会上，黄晟昱先生正式宣布，2014新版大闸蟹礼券全国已经火爆销售。

蟹都汇礼券的贴心之处在于：蟹都汇帮您养蟹，保证鲜活、正宗且品质优良，您想吃的时候凭礼券来专卖店取，也可以打一个电话，我们免费送蟹到家。



本文作者：鲁斯兰·科根，澳大利亚电子消费公司Kogan创始人，是澳大利亚30岁以下人口中的首富。

2013年热门单曲《Gangnam Style》曾爆红网络，2014年为ALSA筹款的“冰桶挑战赛”又引发网络风暴。两者都取得了令人难以置信的成功，这不禁令全世界的营销员和推广员产生好奇：它们的成功有什么神奇公式或秘诀？

1. 确保每个人都能做到

如果你正阅读这篇文章，你可以找到水，很容易获得一个桶，制冰也很简单，甚至可以廉价买到。将装冰水的桶举过头顶然后倒下也不需要费多少力气。尽管接受这种挑战需要一些勇气，但也不太难办到。因此，“冰桶挑战赛”成功的秘诀之一就是准人的标准要足够低。

2. 确保每个人的朋友都想看到他们接受挑战

如果几个月前有人问你，是否愿意看到一桶冰水被倒在某个朋友的头上，你会说什么？当然，看到朋友们为此承受一点点痛苦时，你也许会无良地偷笑。就像自己的伴侣绊了一跤，你无能为力时，只能咧嘴一笑一样。

3. 确保每个人接受挑战后感到自豪

每个人在参加“冰桶挑战赛”后，都为他们取得的成就感到自豪。尽管这是一项准人标准很低的简单任务，但是一旦完成，依然被认为是一项了不起的壮举。人们迫不及待地挑战视频上传到社交网络上，争取获得更多的“点赞”、评论、转推以及各种来自朋友的赞誉。让人获得心理满足感是“冰桶挑战赛”取得成功的关键原因。

4. 确保能迅速传播

每个参加挑战的人都会提名3人接力。这是个简单的公式。假设每个人只被提名一次，只需要20轮，世界上的全部“联网人口”就会被轮番一遍。

5. 增加一点儿内疚感

没有什么能像让人感觉内疚那样，促使人更积极的行动起来，特别是当你被某个朋友在所有朋友面前公开提名后。

至此，如果你能想到一个能够满足上述所有要求的主意，你也会掀起类似“冰桶挑战赛”的网络风暴。恭喜ALSA组织为治疗运动神经元病(Motor Neuron Disease)发起此项运动。所有人都要承认，无论是从唤起人们关注还是筹集资金方面，这项活动都取得了巨大成功。ALSA是一个非常值得的事业和组织，我希望其他慈善机构能从中学到些什么。(凤帆)

冰桶挑战赛何以引爆流行?