



金秋时节总是饱含收获的喜悦，给人奋进的力量，在此时节，利群金鼎广场迎来购物狂欢折扣季节，于国庆黄金周盛大启幕，带来一场福利满满、优惠多多的金秋“丰收盛典”。活动时间为9月29日至10月9日，狂欢不落幕，钜惠享不停！

## 当黄金周遇到购物狂欢折扣季—— 崂山金鼎广场五大优惠活动等你来！

### 活动一 “陆”有你 感恩献礼

活动期间，当日在1—5楼购物单票实付额满366元、超市单票实付额满66元，家电单票实付额满666元即可领取店庆抽奖券一张，抽奖券单票限领3张。最高赢10克金条！

### 活动二 超值团券买买买

活动期间，各类团购券折扣力度空前，买到就是赚到。其中包括超市团券79元团100元；1—5楼团券88元团100元；1—4楼服饰+化妆1000元团

1180元；5楼运动类899元团1000元，单票限用1张；餐饮团券79元团100元；小食茶饮券39元团50元；电影券单人影票29.9元。

### 活动三 岁岁重阳敬老爱老

重阳节是中国民间传统节日，节期在每年农历九月初九。在民俗观念中“九”在数字中是最大数，有长久长寿的含意，寄托着人们对老人健康长寿的祝福。今年国庆长假恰逢重阳节，金鼎广场组织了丰富多彩的重阳活动。活动期间，满60周岁（1962年（含）之前出生）的顾客当日全场单票

消费额满60元，凭购物小票及身份证领取6枚鸡蛋一盒。

### 活动四 与国同庆惠享不停

国庆黄金周，嗨购不停，爆款限时秒杀单品轮番“轰炸”，金秋进补季隆重登场，食补、养生类相关商品力度空前优惠，更有重阳商品专区，送给老人的一份孝心和爱心，让这个节日非同一般。

除此以外，黄金每克至高减80—100元，详情请关注利群金鼎广场微信公众号或咨询商场一楼南门谢瑞麟旁发奖处。  
文/高静文

## “五常”稻花香丰收季，“谷仁庄”上新啦！

米饭原来这样吃口感最佳，快用五常新米来试试！

大自然的馈赠送来了秋天的小确幸。秋分时节，风吹稻浪，金波万里，稻香悠悠。放眼望去，金黄色的稻穗随秋风微微摇曳，这是丰收的时节，也是谷仁庄原粮产地——五常大米的成熟之际。

在五常市，每年的秋分都显得格外忙碌。在这片黑土上，孕育了138天的稻花香米于秋分时节被收割。农户们把水稻捆码成一堆堆的稻垛，让水稻自然晾晒。待大米的口感达到最佳之后，再将水稻脱粒、归仓、脱壳。脱壳的新米米粒饱满坚挺、色泽清亮白哲，颗颗粒粒都承载着农户们的希望和喜悦。

谷仁庄优选原乡米。每年五常

金秋丰收之际，谷仁庄都会第一时间从五常源头臻选每一粒稻花香米，且严格把控大米入仓、清选、碾米、臻选、计量、包装、成品、检验、进库等整个流程的各个工序，用行动证明“臻选、臻工、臻品”就是“谷仁庄”的活招牌。

谷仁庄大米不添加任何香精防腐剂，煮熟做成饭后，依旧不失醇香味道，入口略微带甜，回味芳香持久；米粒整洁，色泽油光锃亮，空碗不挂粒，隔夜不回生，新米口感更是筋糯宜口，令人口齿生津。

面对如此可口的五常新米，不煮出一碗完美的米饭怎么能罢休呢！今日小编就来教你品尝到最佳口感

的五常新米的独家秘诀：煮米前先将米用清水泡五六分钟，再用1:1.2的水米比率焖出米饭。然后——关键来喽！煮好的米饭开锅先用筷子搅拌搅拌，再把电饭煲盖子盖上焖七八分钟后，就可以品尝啦。趁这个时候吃就口感最好哦。快点去试试吧！

上好的米是自然的恩赐，谷仁庄五常臻选稻花香值得被更多人品尝。谷仁庄特推出新米特惠：2022年9月29日，5KG“谷仁庄”优选原乡米当季五常新米活动大促销，尝新优惠，共庆丰收。

丰收季，尝新米。一起品尝自然美味，共享丰收喜悦吧！

五常直采

谷仁庄

谷仁庄优选原乡米

谷仁庄

2022新米上市

青島臻丰粮油贸易有限公司

农家粮·原乡味

营销热线：0532-88703735

何经理：178 0626 4005

## “秋吃豆，胜过肉”，秋天的第一顿麻婆豆腐安排起来！

民间自古有很多谚语，到了秋季就有“秋吃豆，胜吃肉”的说法，意思就是让我们秋季多吃豆，比吃肉还好，因为豆类中含有的各种营养物质种类繁多，而且含量极高，特别是大豆蛋白、维生素、矿物质类、粗纤维等，这些营养物质能增强血管弹性，强身健体。

在所有的豆制品中，以豆腐最受欢迎。无论是蒸着吃、煮着吃亦或是炸着吃、炒着吃，都别有一番风味。袁枚认为，豆腐烧得好，味道远胜燕窝。而在所有与豆腐有关的菜式中，又以麻婆豆腐最为有名。如果要选出一道代表中餐的菜品，那么麻婆豆腐一定榜上有名。无论是在遍布全世界的中餐馆，还



是寻常百姓家的餐桌，美味又下饭的麻婆豆腐都是必不可少的菜式。

麻婆豆腐，又滑又嫩，而带有的麻辣二味，尽显了川菜特色。麻婆豆腐的

“麻”来自花椒，“辣”则来自辣椒。麻婆豆腐有多好吃？自清朝起，这道菜就被列为成都著名食品。《锦城竹枝词》说它是“麻婆陈氏尚传名，豆腐烘来味最精，万福桥边帘影动，合沽春酒醉先生”。

想要制作一道美味的麻婆豆腐，上好的豆腐原材料必不可少。福兴豆制品生产自标准化加工工厂，原产地采购非转基因大豆，传统卤水法生产放心豆腐。从原材料到生产、到运输销售，严格控制品质。产品包含内酯豆腐、冲浆豆腐、卤水老豆腐、海水豆腐、豆干、干张、豆浆、鲜腐竹、鲜油皮、豆泡和炸、卤豆制品、豆芽等60余种并支持企业定向加工。福兴豆制品丰富的多样化产品，

将为市民的餐桌增添健康放心的食材。

有了好的食材，也要有正确的烹饪方法，才能不辜负这新鲜美味的豆腐。你需要用到福兴卤水豆腐、肉末、油、葱、姜、淀粉、老抽、辣椒、香辣酱、花椒面。首先把葱姜瘦肉剁碎，豆腐切块，淀粉加水化开。然后将锅中加油，放入葱、姜、老抽和辣椒，炒香。接着将肉末放入油锅翻炒，加入香辣酱，翻炒至变色，放入豆腐、盐翻炒均匀，再放入花椒面和淀粉水，烧至沸腾，一盘美味可口的麻婆豆腐就大功告成了。

也许你已经吃过无数次麻婆豆腐，但相信自己亲手制作的麻婆豆腐才最美味！  
文/李沛

国庆钜惠

2022年9月30日-10月7日

利群电器

LIQUN APPLIANCE

2022全国家电消费季

家电消费补贴 尽在利群电器