

太平羽绒城 8周年店庆 11月30日 引爆全城 购物抽奖有惊喜

太平羽绒城8周年店庆购物赢大奖“土豪金”手机等你来拿！买就送抽奖券一张(12月8日16:00开奖,详见店堂公告),开门惊喜购羽绒服前20名送真皮拖鞋一双,2013年经典新款全面上市,联袂感恩“裸”价回馈!所有品牌各类促销活动火爆展开,11月30日引爆全城!(活动时间:11月30日-12月8日)

30多家一线品牌共贺同庆感恩回馈多重活动。

波司登2013新款原价1180元现惊爆价588元,新款满300元立减100元,特价款198元起。鸭鸭2013新款全场3.5折起,老款全场出清38元-398元。雅鹿2013新款全场4折起,新款单件满800元送五湖一级大豆油一桶(5升)。深傲买就送洗涤液一瓶,单件满399元送金龙鱼色拉油一壶。雪中飞新款7折,单件满300元送袜子一双,满400元送专用洗涤液一瓶,满600元送精品珊瑚绒毯一床。雁皇时尚羽绒服全场3折起,买就有好礼相送。康博6.5折。花花公子新款7折。坦博尔全场4折。爱博尔新款4.5折,单件满600元送田娘大米。冰洁新款6折。杰奥新款5.5折。艾莱依新款8.8折。二楼童装区新款全面上市,最低59元起售,款式新颖活泼,充满童趣。特价区万件特供羽绒服感恩回馈88元,128元,198元欢迎选购!

旺角猪肚鸡 镇江首家 广东靓汤养生馆



猪肚煲鸡,一锅鲜美养生的广东煲汤,犹如初冬的暖流,让食者暖意升、情切切。寒风中,走进“旺角猪肚鸡”,其乐融融,别样风味!大众煲汤,冬日暖流,风味独享,热了镇江。

位于国际饭店东侧二楼的“旺角猪肚鸡”,是镇江首家广东靓汤养生馆。其受食客欢迎的广东传统养胃靓汤——猪肚煲鸡,又叫凤凰投胎,是广东客家地区酒席必备的餐前用汤,汤里浓中带清,有浓郁的药材味和胡椒香气,有极好的养生保健、祛病强体的功能。

旺角的胡椒猪肚煲鸡,由香港四大名厨之一的戴龙先生精心研制,精选农家走地鸡、上等胡椒,以及骨头与十多种名贵药材,经三更老火精心熬制,营养味美,健康养胃。

三五人围坐,共品一锅鲜美养胃的猪肚煲鸡,其乐融融,别有风味。

粤色撩人,洋溢着浓郁广东饮食文化的旺角,人们津津乐道,“喝汤再涮菜,一煲有四味”——

首先,把锅盖掀起,轻舀一勺乳白汤汁,品第一味浓香——汤白鸡滑加上浓浓的胡椒香味,此时喝的是原汁原味的胡椒猪肚鸡汤,从口到胃顿时寒意全消,温暖全身,让人不禁大呼“暖到心里去啦”。

再来品第二味甘香——喝完第一道汤后,加入松茸菌、美味牛肝菌、野生竹荪等高级野生食用菌,此时汤水如一道野生食用菌汤,闻得特别甘香唯美,回味无穷。

接着品第三味清香,加各类荤菜,加入雪花牛肉、海鲜、丸子等,此时的汤闻得特别唯美、清醇,让人感到如在海边沐浴清风。

最后品第四味甜香,涮绿色蔬菜,汤水显得清香味甜……

旺角猪肚鸡提供午市、晚市,夜宵营业至凌晨2时。开业之际大酬宾——即日起至12月22日,一锅胡椒猪肚煲鸡,仅卖68元。(刘寅)

八分饱 中国菜受欢迎



八分饱,不管是
在老铁道
口的八分
饱新中餐,还是黄山
南路的八分饱翡翠
宫,又或者是国家4A

级旅游景区里的八分饱西津会,以及近日新开的扬州文昌阁边的扬州店……八分饱独具魅力的“中国菜”让一批批食客惊喜,令人回味。

八分饱的中国菜,汇聚沪、苏、浙、京、粤、川、湘、鄂、鲁等菜系精华,博采众长又自成体系,形成八分饱特色菜肴的咸

甜适口,南北均宜,口味鲜美,口感绵润。从镇江到扬州,八分饱备受百姓喜爱。

这里有源于湘菜的“鲜椒馋嘴蛙”,将嫩滑多肉的牛蛙用鲜椒腌制,垫上韧劲十足的土豆粉条,经研发改良后,体现出湘菜的辣,还有丝丝的鲜、微微的麻。

有源于湖北的“味甲天下

鱼头”,刻有“八分饱”三个字的景泰蓝盛器里,一大盆十多种珍贵中药材炖制的天目湖鱼头,鲜香扑鼻,霸气十足,喝汤食鱼,美味滋补,味甲天下,名副其实……

这里还有镇江乡土特色的“绿豆烩樱桃鸭”,勾起众多镇江市民童年的回忆——绿豆饼,八分饱特聘乡村阿姨手工制作,软糯有劲,配上瘦型樱桃鸭,滋味十足,更情意浓浓。还有碳烤多宝鱼、茶道烤黄鱼、香煎糯米鸭等众多菜肴,都是食客大爱的美味。

八分饱的“中国菜”备受喜爱,离不开其一支专业的菜肴研发团队——他们定期出外考察采风,在汲取当地先进烹饪技艺的基础上,结合本土食客的饮食习惯,潜心研究,不断推出新品。每道新品经过严格的市场考验,点击率高的才能留下,这里的菜谱半年换一次。(刘寅)



佬土食客排队等位中

佬土鹅肠火锅 再度荣获 镇江最受欢迎的 火锅连锁

京江晚报不久前在全市举行的“我最喜爱的火锅品牌”评选活动中,佬土鹅肠火锅以绝对的优势,再次获得“镇江最受欢迎的火锅连锁”光荣称号!

据悉,在继今年7月佬土四家新店开业之后,佬土鹅肠火锅现又有四家新店在如火如荼的装修中,消息传来,再次聚焦了镇江市民们的眼球,市民们关心的是:越开越多的佬土门店,是否可以缓解一下排队吃火锅一位难求的现状?

已经相继开出二十多家分店的佬土鹅肠火锅,一年365天都是高朋满座、座无虚席。在其他同行处在夏天淡季的休眠期,佬土依然是忙得热火朝天。在佬土,没有淡旺季之分,只有更火爆,眼下走进佬土,给人感触最深的就是热闹、暖和,处处都是温暖的气息,褪去厚厚的棉衣,热气腾腾的火锅让身体更加舒展。而排着长队等候吃火锅也早已经成为佬土一道独特的美丽风景线。经常会有衷心的“佬土控”们等上一两个小时。喜欢吃火锅的食客们都知道:到佬土吃火锅位置是要靠“抢”的。尽管佬土在镇江已经有20家分店,但还是远远满足不了食客们的需求。所以,不断地开出更多新店,不仅是佬土鹅肠火锅的发展计划,更是食客朋友们的期盼。

从2001年一家门可罗雀的小店发展至今天的20来家连锁经营分店,从原先一年开4家到如今一天开4家店,佬土13年一路走来,镇江市民们见证了它的成长与壮大。佬土鹅肠火锅作为镇江最大的餐饮连锁企业,深受镇江市民们的喜爱与欢迎!

(刘春艳)



世友丹佛地板原味上市 掀纯正美式田园风潮

2013年,世友研发的“丹佛”系列实木复合地板,引起行业震动。据悉,世友“丹佛”田园地板以舒适为设计准则,首创三层擦色处理,并采用独创做旧工艺,利用钝刀将纹理进行夸张化表现。同时,该地板精选北美名贵木材,主要以山核桃等为主,在保有木材原始的纹理和质感基础上,还刻意添上仿古斑痕和虫蛀的痕迹;世友老师傅采用纯手工镂刻、铣洗、拉丝、钝刀等不同技术工艺处理,故意留下刀刻点凿的痕迹,包边收口光滑、平整,堪称艺术品。另外世友采用自身独有的“净醛E0”技术,使每一片地板都达到双E0级标准,优于国家标准3倍,是目前实木复合地板中环保性能优越的产品,同时不易变形,满足地热地暖环境使用。

业内人士分析指出,在这股强劲的浪潮中,谁能把握住消费者需求中的关键突破点,谁就有可能抢得市场的主动。对此,台铃集团产品研发部总监孙木楚认为,高端化已不再是单纯的高价奢侈品,它是一个非常宽泛模糊的概念,要从技术和功能等方面入手来重新定义高端电动车。

从目前来看,台铃云动力纷纷抓住不同消费群体的需求和卖点展开攻势,运用创新技术为高端电动车赋予新的定义和新的功能。如台铃领航者一次充电行500里云动力电动车,世界第一的续航里程给电的哥、送气工、送水工、送餐工、快递、送货工、退休老人休闲垂钓等特种行业带来了极大的超值享受。来镇江从事电动车出租已有三年的小何告诉笔者,他原来用来搭客的某产品要备用三四组电池才够用,现在改用台铃云动力电动车搭客,一组电池就够用了。想想看,一次充电

凝胶密封技术提高电池使用寿命,降低内阻与自放电;再者是直接转矩控制的空间矢量(SVPWM)控制方法;基于最新32位核心的控制算法,优化驱动使用霍尔传感器的直流无刷电机,结合高效能高可靠性的功率驱动单元,使整车启动平滑,加速平稳,有效减轻大扭矩强电流冲击造成能量损耗。这一高端产品经过“五千年一日行”、“华南领航者巡礼”、“云动力跨越五岳”等事件营销检验后批量生产,抢占市场制高点,并瞄准冬季淡季消费市场。

据了解,目前,台铃领航者、台铃电动车征服者这些高端电动车新品已在东莞、无锡两大生产基地批量生产并全面上市。据悉,全国市场采购大单不断,供不应求。台铃方面也表示,这些高端电动车新品上市后便吸引了众多有高端需求的消费者,市场销量及前景非常乐观。