UU猪引领猪肉“新消费”

山东健康肉食文化北京传播启动仪式近日举行

□文/图 半岛记者 **马克**

近日，由北京肉类食品协会及山东省健康肉供应链发展联盟共同主办的山东–北京肉类产品供需对接交流会议暨山东健康肉食文化北京传播启动仪式在北京商务会馆举行。山东万福集团高端品牌UU猪参与此次活动交流，并将企业健康肉食理念及优质产品分享给与会嘉宾及企业。

万福集团在不断增强自身实力的同时，进一步提高企业的竞争力和品牌意识，这次对接活动让肉类行业更加全面地了解山东肉食品牌的发展。同时，万福旗下高端品牌UU猪在前一日将其生产的健康猪肉慰问武警天安门中队的战士们，受到了部队官兵的欢迎。吃猪肉，吃好猪肉现在已经成了消费者消费升级的主要需求，UU猪不断进行产品升级，将更优质健康的产品带给消费者。UU猪高端猪肉正在引领猪肉“新消费”。

健康猪肉送“亲”人 引大家一致好评

“好猪肉能送给最可爱的人是我们的荣幸。”UU猪品牌总经理王芳芳告诉记者。此次，青岛万福集团高端品牌将优质健康产品慰问武警天安门中队的战士们，受到了部队官兵的一致好评。万福集团两代当家人都是军人出身，解不开的军旅情结，让青岛万福集团在促进军民融合方面不断地做出努力。

青岛万福集团成立于1982年，是国家级农业产业化龙头企业。三十五年来，万福集团秉承务实、稳健的经营方针，为发展现代农业和保障军队供应做出了自己应有的贡献。此次青岛万福集团通过山东省健康肉供应链发展联盟来到北京参与行业交流，把其最新开发的UU猪健康肉送给新时代我们最可爱的人。

听音乐，吃中草药 新型养殖保障猪肉品质

记者了解到，UU猪健康肉的品种选用肌纤维细、肌间脂肪含量高的PIC五元杂交配套系猪。全程由万福集团自繁自养，追溯保障。UU猪健康肉的养殖时间是八个月以上，时间过短和过长都会影响营养和口感。并且UU猪喂养的过程中添加了中草药提取物，提高猪的免疫力、补充普通粮食和饲料都难以添加的营养，从而改善口感，增加微量元素的含量。同时，在严苛喂养的同时给健康猪听音乐等福利改善饲养条件从而提高猪肉质量。根据第三方检测数据显示，UU猪健康肉有机硒的含量是普通猪肉的五倍以上。

UU猪健康肉的品牌使命就是提供安全优质的产品、传递健康幸福的生活理念，为整个健康中国而努力。健康肉的需求是人们在饮食方面的返璞归真，是对绿色、天然、健康饮食方式的一种宝贵尝试，是国人在“吃饱”后对“吃好”的实践。UU猪的生产理念与现代消费者健康消费的需求不谋而合，是猪肉消费升级的新引擎。

岁末将至，万福集团UU猪即日起推出优惠促销活动，以更好地回馈消费者的厚爱。市民持12月28日报纸，到万福以下门店选购UU猪，可作为10元抵用券使用，购买礼盒类产品可作为30元抵用券使用。

UU猪客服热线：18563987699 0532–66037876

UU猪参与活动门店地址及电话

区域	门店	地址	电话
青岛总代理	青岛三店	李沧区邢台路网点13-9号	15866881698
李沧区	益亿家超市	山东省青岛市李沧区金水路1061号	13708977657
市北区	青岛刘庆现	四方区实验小区海伦路45号	13173203539
市北区	陈祥礼	劲松四路106号浮山后市场C区6号宇鲜源	18678907168
市南区	赵雪峰	青岛市市南区苑县路21号	13306391700
胶州市	胶州市代理	胶州市西湖市场	13356898761
即墨市	即墨市代理	即墨区庙头蔬菜批发市场生肉市6街1号	13105167287
平度市	平度陈吉光	平度姜疃市场	13791838333

鱼鳞凉粉、螺肉南瓜……

30年老店吃“嗨”美食老饕

螺肉南瓜成食客必点菜品。

□半岛记者 **马克**

“海味青岛”是多少人对青岛这座城市的味蕾记忆。当初崂山脚下那个不起眼的小渔村，经过一百多年的蝶变与积淀，如今已经华丽重生，出落成为一座现代化的摩登都市。临海而居的地理优势造就了青岛人擅长海鲜烹饪的特长。渔家宴，是青岛餐饮绕不过的一个话题。在青岛的海岸线上，那些隐藏在崂山脚下的村落里的渔家饭店，保留着最原始最珍馐的美味。位于王哥庄街道办事处附近的这家近30年的老店——友谊饭店，藏着你永远尝不完的美味。

富氧的空气让王哥庄这座小城市显得如此清新，临近自然景区的地理优势，码头直捕的海鲜资源造就了这里“独一份”的渔家宴。当地人最熟悉不过的便是–友谊饭店，近30年经营的老店，承载了几代人味觉的严苛考验，在当地人心中留有不可磨灭的地位。追问其经营秘诀竟只有两个字——原味。这也是最令外地人称道的烹饪海鲜的独特手法。

大海直捕、立马端上桌的海鲜，炮制出最正牌的海鲜宴。走进这里的后厨竟像进了海鲜市场，几十种鱼类、贝类，很多记者都叫不出名字。早上鲜捕的海鲈鱼，用清水蒸煮，配上葱丝酱油简单调味，唯有这种原生态的吃法，不过度烹饪，才能彰显海味的自然鲜味。鱼肉呈蒜瓣状碎开，雪白盈亮透着鲜美的味道，一口下去鲜到跳脚。螺肉炖南瓜可是本地老饕熟识的菜品，到店必点彰显着它的独特地位。绵软沙口的南瓜经过长时间的炖煮精华渐融于汤汁。当地特有的黑尾螺肉质紧实弹牙，鲜味混合南瓜的清香格外相得益彰。入口沙甜清香，鲜味十足，余味在口里久久不散。崂山特有的海凉粉不足为奇，这里的鱼鳞凉粉却聚敛了一大波“粉丝”。白磷鱼鱼鳞为原料，单一的配料却不影响鲜味的挥发。十几小时的熬煮，鱼鳞的胶质完全溶于汤汁，在经过几小时的静置，一份上好的鱼鳞冻方才成型。简单的蒜汁调味，一口便浸满大海的味道。虽然耗时长，这份美味却不是随时可以吃到，当季供应而且只送不卖奥。

临近景区的地理优势往往让人们与高价划上等号，但是人均50元左右的标准着实让我对这家酒店刮目相看。闲暇时间，带家人来王哥庄“吸氧”的同时不妨来尝一下当地美味。

乔家三大件、乔记八大碗……

乔记渔庄，海味天然派

乔记渔庄乔老爷烤鸡。

□文/图 半岛记者 **关瑛**

作为青岛唯一一家“能吃饭的博物馆”，乔记渔庄自2012年开业以来，就受到了喜爱原汁原味海鲜的消费者的追捧，就连青岛籍著名影视明星黄渤等也成为乔记渔庄的常客。近日，记者探访了澳门路29号的乔记渔庄，揭秘乔记渔庄的众多经典菜品。

餐饮店地处青岛标志性建筑物五四广场西侧，通过对厚重历史文化积淀的展示，不仅让客人在这里品尝到正宗的青岛海鲜，还能感受亲切的渔家文化，体验浓郁的青岛味道。

乔记渔庄整体的装修全部运用大海礁石、古船甲木、原生态海草的自然组合，不着人工痕迹，真正体现了渔家人民淳朴的天人合一理念。迎宾大堂四壁采用的“会呼吸”的火山岩，能充分调节室内的温度与湿度。每个楼层单独均设有渔、农用具陈列室，不仅让客人学习以前的民俗文化，更重要的是能体验到父辈的辛苦劳作，常怀感恩之心。

乔记渔庄秉承“本土、地道、健康”的理念，经营以胶东海鲜和本土山、海、田四季物产原料为主，其核心产品是“乔家三大件、八大碗”。乔记三大件为乔老爷烤鸡、大锅烧野生寨花鱼、乔氏秘制猪头肉，乔记八大碗分别是仰口一卤鲜地蛋烧鱼、葱烧仰口湾活海参、仰口杂鱼烧大虾、海水豆腐脑炖花蛤、崂山菇炖酥肉、仰口乌鱼熬粉条、大葱炒蛰皮、大葱炒山鸡蛋。据介绍，乔记渔庄主营崂山菜、胶东海鲜，“三大件、八大碗”结合当地的特殊地理环境和当地风土人情，是一种特殊的崂山菜系，三大件八大碗在乔记渔庄应运而生。

乔记渔庄开业即将走过第7个年头，多年来，做野生大鱼是该店看家菜之一。选用本地野生大鱼、崂脉矿泉水、大铁锅、地道的崂山大婶运用本土传统的烹调方法，不添加任何化学调味品（鸡精、味精等）烹制而成，野生大鱼真正做到了“向原料要滋味、向火候要口感”的技术精髓。

天然健康餐饮的时代已经来临，乔记渔庄作为健康无添加理念的普及者和先行者，将食品安全作为重中之重，坚持做食品就是做良心。那些追求健康品质生活的家庭及个人，将日益跻身乔氏的客户群体中，乔记渔庄也将日益成为倡导海味天然派的业界翘楚。