

今天冬至 垦荒人请你尝尝这份暖心水饺

今天迎来二十四节气中的“冬至”。冬至的传统是吃饺子，而按传统说法吃饺子是盼团圆的意思，取平安团圆之意。这不难看出饺子在中国人的心目中不仅仅是一种美食，更有着特殊的含义。“饺子这种食材，真的太特殊了，它代表着家的味道，所以我们在选择产品的时候是慎之又慎。”说这话的是垦荒人食品负责选品的工作人员，“我们知道所有人心目中妈妈包的饺子的味道是无法取代的，但我们还是想让我们的产品无限接近这种温暖的的味道。”所以在选品时，工作人员定下几个原则，首先就是要纯手工，其次食材一定要新鲜正宗，而且加工工艺也要和家里尽量接近。2020年垦荒人水饺上市，立刻成为爆款产品，不少顾客甚至在大年夜也会选择用垦荒人的饺子来代替自己手工包制的。“像是家里包的。”顾客这样的评价成为产品最好的褒奖。今天冬至，垦荒人又有海胆水饺、海参虾仁水饺等多款新产品上市。而且更符合儿童口味的胖饱饱儿童饺子，也全新发售。这个冬至就让我们一起来尝尝家的味道。

一份饺子传递一份温暖

虽说今天才是冬至，但在垦荒人各个门店，饺子的销售早在十几天前就已经进入高峰期。“饺子一直是我们的明星产品，平时不论老年人还是年轻人都是主要的购买人群。”在垦荒人浮山后店，工作人员告诉记者，临近节日的这几天，来店买饺子的年轻人会明显增多。在现场采访中，顾客孙小姐道出了其中的原由，“我的家在外地，冬至这样的节日都是一个人在青岛过，从去年开始遇到要吃饺子的节日，我都会来垦荒人买上一份，因为它很像是妈妈包的味道。”孙小姐告诉记者，去年冬至，煮好饺子之后打开视频和妈妈聊天，当她告诉妈妈这饺子和她包的一样好吃，看到妈妈笑得特别开心。

而在垦荒人位于宁夏路的门店还有更感人的一幕，王阿姨一口气买下了五包饺子，要给北京的儿子寄过去，“速冻饺子平时吃的不少，这个特别像家里做

的，孩子一个人在北京打拼，常常顾不上做饭，这饺子煮着方便。”对中国人来说，饺子适用于团圆时刻，代表家的温暖和团圆。“一顿家里人亲手包的饺子，能把家的温暖变成味道。”垦荒人的负责人告诉记者，而另一方面，带着“家味”的饺子更能成为温暖的传递。运营8年以来，他们听到过很多食材背后的故事，有老人赶过来给孙子买一包健康的零食，更有儿女来为老人选无污染、口味好的正宗五常大米。美食背后的亲情，让他们意识到，健康可能只是家庭美食的开端。“我们最终还是选择了饺子，这种最能体现家的味道的产品。”负责人告诉记者：“我们当然没想过要让它代替家人包的饺子，因为那肯定是你心目中无可代替的美食。但我们想让你漂泊在外的时候能尝一口家味，或者一家团圆时，不必费力就能吃上热腾腾的饺子，把更美好的时间留给家人。”

一场有关家的寻味之旅

要做饺子，而且要体现“家味”，这的确给垦荒人产品部门出了难题。负责人告诉记者，他们在全国范围内联系速冻水饺加工商，“几乎每天都能收到样品，然后各种试吃，一个多月我们吃下1000多份饺子。”即使这样，还是没能找到合乎要求的，于是他们联系工厂一同改进。这个过程中，工作人员甚至找来了自己的妈妈，参与研发。

渐渐地，他们明白了大规模生产的速冻水饺为什么和家里包的是两个味道。“以韭菜馅的海鲜水饺为例，韭菜制作馅料时最忌讳过度搅拌，这会对馅料的鲜嫩度造成损害，口味要差很多。”所以，他们在馅料制作方面，要求厂家采用人工轻拌，最大限度保证本真味道。再来看看饺子皮的制作工艺，因为标准化和

效率的问题，这一过程很难用手工来完成，但大多数机器制作的饺子皮都会是一样的厚度，口感就会和家里包制的两种味道，这里工作人员再次找到生产厂家，一起改进制作工艺，研发近一个月终于做出了中间厚、边缘薄的饺子皮，让口感有了质的提高。另外还有饺子的制作过程，目前食品加工的自动化水平已经非常高，从拌料到最后的饺子成品其实都可以用机器来完成，这样成本低，但口感却要差很多。“我们也曾经考虑改进机器的加工工艺，来代替手工包制，但多次尝试下来，始终无法达到标准。最终垦荒人选择了成本更高的手工包制。“除了制皮和部分拌馅由机器来完成，其他的都是人工。”工作人员骄傲地告诉记者，只有这样才能做到最接近“家味”的饺子。

垦荒人严选纯牛奶 全新升级上市

牛奶作为一种特殊的食品，不仅可以为我们提供每天所需的优质蛋白以及钙质等，更重要的乳制品中的蛋白质含有能调节免疫功能的独特成分，如免疫球蛋白、乳铁蛋白及多种氨基酸。乳制品中所含的溶菌酶、乳过氧化物酶更能在肠内发挥抗感染作用，激活免疫系统，增强免疫细胞的活力或提高机体对致病菌的抵抗力，保护身体的免疫功能。

不过如何选择牛奶却成为了摆在消费者面前的一个“难题”。那就来看看垦荒人是如何为大家选择好牛奶的。

首先好牛奶一定要有好奶源，垦荒人的纯牛奶全部来自黑龙江黄金奶源带，在这里的8511农场，是在特殊年代



纯牛奶活动：
垦荒人纯牛奶原价 69 元/提
活动价 178 元 3 提

建立起来的农场，是当时养育奶牛的示范连队，更重要的是这里有着肥沃黑土地为奶牛提供纯天然无污染的事物来源。“好牛才能产好奶”，这是在畜牧养殖



相关链接

有“家味”更有“家乡味”

中国幅员辽阔，各地民俗习惯大不相同，为保证“家味”和“家乡味”，垦荒人特地根据不同地域推出不同口味的饺子。比如在青岛，以鲑鱼水饺、墨鱼水饺、虾仁水饺、黄花鱼水饺等为代表的海鲜水饺就是主打。另外今年根据市场流行，更鲜口味的海胆水饺和海参虾仁水饺也全新上市，鲜味更足，更符合青岛人的口味。

垦荒人的饺子在食材采购方面，坚持以家庭食材采购标准挑选，比如肉类采用的是冷鲜肉，在肥瘦配比上也根据不同馅料进行特定调制；海鲜的采购都来自于青岛本地的鲜美海鲜食材；在蔬菜的选用上，则选择青岛本地的地标性

产品，比如胶州大白菜。“一方水土养育一方人”——最正宗的海鲜水饺应该就是用青岛本地的特色食材，手工制作而成的。

儿童水饺新鲜上市

垦荒人的原则是照顾到家里每一位成员的口味，除了成人，孩子更是垦荒人着重服务的对象。垦荒人胖饱饱儿童水饺全新上市，在食材上垦荒人一贯的理念，精选南北极深海鱼、甜虾、鱼籽、北欧奶酪、牛精肉、猪精肉为主料，而在口味上也注重孩子的喜好，加入鱼肉、奶酪等营养丰富且口味独特的精制水饺。其中深海鱼富含DHA为大脑发育提供强力的营养保障。主打系列主要有飞鱼籽甜虾水饺、深海鳕鱼水饺、牛肉芹菜水饺、三文鱼芝士水饺、猪肉玉米水饺、全家福水饺等等。

措施，做到全程监控、全程覆盖、全程追溯，确保每一滴牛奶安全放心。

刘鹏

水饺特惠专区

店家推荐：
白菜猪肉水饺，110元 5斤
黄瓜鸡蛋虾仁水饺，150元 5斤
全家福水饺，180元 5斤
荠菜肉水饺，120元 5斤
海胆水饺，260元 5斤
海参虾仁水饺，300元 5斤
买任意一款 5斤装水饺
送鲜肉馄饨一包 200g
儿童水饺买 4盒送一盒
青岛垦荒人各门店活动同步