

赖氏家具受消费者青睐

近日,在位于柳江路与107国道交叉口的国际建材城,赖氏家具旗舰店盛装开业,以实木典范的姿态为漯河家具市场增添华彩。营业面积约4000平方米的店面甚至吸引不少外地消费者闻讯前往。这家门店为何有如此大的魅力?记者在日前的探访中找到了原因。

走进赖氏家具旗舰店,首先映入眼帘的是展示于门店一层的胡桃大师、乌金名作两个系列的家具。同属于现代风格,两者却展现出截然不同的面貌。胡桃大师系列摒弃传统实木家具厚重的特点,造型简约、线条流畅,与北欧简约设计一脉相承。乌金名作系列气势磅礴,大板厚料的表现手法完美诠释实木家具的高贵,具有传世价值。

当然,对于中国风的偏爱也是不少消费者选择实木家具的原因。以赖氏家具深厚的设计功力和文化底蕴,在这一点上当仁不让。步入门店二层,晟檀和东辰两个新中式系列就担当起了承载中华风骨的已

任。晟檀系列传承宋代美学中禅与简的精华所在,没有眼花缭乱的装饰,只有水墨画般的素雅,立意在古典新中式中作文章。东辰系列迎合大众对东方人文情怀的追求,集结现代美学与中式特色,可谓融汇古今的大成之作。

在门店三层,陈列的美式家具颇有异域风情,令人别开生面。长岛森林系列主体造型爽朗,大量引用欧美风格建筑的穹顶、立柱、涡卷等元素,营造浓厚的复古氛围。北美壹号系列用色大胆,以墨绿色、鹅黄色、海蓝色等为主,并大量使用皮革、金属,在保留经典美式元素的基础上,融入现代审美需求,传达出美式文化中不羁生活的向往。

齐聚六大系列,提供六种风格,但这还不是赖氏家具的全部魅力所在,上乘的选材和精良的做工才最终成就了赖氏家具的不凡品味。工作人员告诉记者,市面上所谓的实木家具分为原木、实木、全实木三种。原木家具不经深加工,用久易产生

裂纹、变形,虽别有意趣却美中不足。所谓实木家具可能只是用实木贴皮,实木用量甚至只有三成。唯有全实木家具百分之百使用实木,经过深加工,既是真材实料又经久耐用。在选材上,赖氏家具所有产品均使用进口全实木制造。胡桃大师选用北美洲所产黑胡桃木,乌金名作、晟檀来自非洲进口乌金木,东辰撷取进口黑檀木,长岛森林和北美壹号分别是由进口胡桃楸木、进口白蜡木打造。在做工上,赖氏家具不吝人工,精心打磨,确保产品品质始终如一。

好木辅以精工细作,才能成就好家具,这是赖氏家具旗舰店呈现给消费者的诚意。同时,赖氏家具旗舰店还为消费者准备了惊喜:为回馈新老顾客,9月1日至21日,不少爆款家具正以以前所未有的开业惊爆价销售。同时,店内引进的雅宝办公家具和丝涟床垫也在活动范畴,有兴趣的消费者不妨进店了解。

本报记者 杨旭

沁园净水专营店乔迁新址 老店样机特价处理

金秋九月,家装市场日渐火热,家电销售随之水涨船高。作为能提升生活品质的家电,净水器被不少市民列入购买清单。但是,小品牌净水器用着不放心,大品牌净水器买着太心疼。如何做到两全其美?近期,沁园净水推出的样机特价处理活动就是答案。

记者了解到,位于市区泰山路与人民路交叉口的沁园净水专营店已搬迁至市区泰山路与民主路交叉口。为回馈我市新老顾客,即日起到10月5日,老店样机全部特价处理,价格仅需199元起,可谓机会

难得。门店经理蒋少振告诉记者:“这些样机从未使用过,没有任何质量问题,和新机享受一样的质保和售后服务。市民可以放心购买。”

净水器已成为越来越多市民生活中必不可少的家电。但国内市场上近年来出现的净水器五花八门,往往宣传噱头不小,品质却难以保障。沁园净水作为世界500强企业联合利华旗下品牌,深耕净水行业20余载,不仅参与制定行业标准,而且凭其前沿科技获奖无数,成为业界高端品牌之一。

本报记者 杨旭

健康饮食

甜美小食抚平秋燥

秋季本应是秋高气爽,偏偏容易秋燥上身,咳嗽、鼻炎、皮肤干燥……这些小毛病总让人心情不美丽。这时为自己准备一份精美小食,又甜又好看,让秋季过得更滋润。

金桔酱 季节交替易感冒咳嗽,不妨每天早晚冲一勺金桔酱喝,止咳润肺。



食材: 金桔、冰糖、盐、水、蜂蜜

做法: 1.将金桔用温水加点盐洗干净,控干水分,用刀切成片,不要去核。2.把冰糖压碎,撒在冰箱冷藏室腌制15小时。没冰糖也可以用白糖。3.腌好的金桔上锅蒸60分钟。4.蒸好的金桔倒在平底锅中,小火炒。果胶会慢慢渗出来。金桔由金黄色变成熟黄色,太稠加点水。5.炒好的金桔倒上蜂蜜装瓶。

柚皮糖 吃剩的柚子皮留下来,做成柚皮糖,没事时嚼一嚼,还能暖胃、润喉呢。

食材: 柚子皮、冰糖
做法: 1.柚子皮切成薄片,加水泡洗两次,挤干水分。2.把冰糖放到锅里,加一

点点水把糖煮化。3.再把挤干水的柚子皮加进去翻炒,一直炒到柚子皮外面的糖汁变成粉末状,就可以了,喜欢稍微脆一点口感的话就多炒一会。

小吊梨汤 缓解秋燥,一碗梨汤最适合。小吊梨汤是北京小吃,名字可爱,味道可口。

食材: 秋梨、话梅、冰糖、枸杞、红枣、银耳

做法: 1.把梨用盐搓一下,洗净去皮,削掉的皮不要扔,一起煮到汤里。2.梨切小块,这样煮完有入口即化的口感。3.大火把水煮开,加银耳、梨、梨核、梨皮、红枣、冰糖和话梅。4.大火煮开,转小火煮2个小时左右。煮的浓稠了,就把梨皮、梨核和红枣捞出来。出锅前加一把枸杞。

桂花山药 山药就有点甜味,加上桂花的芳香,甜蜜又滋润。



食材: 桂花、白醋、山药

做法: 1.把山药去皮切成条,浸泡在加少许白醋的清水里。2.锅里加水煮开,水开后放入山药,中小火煮3~4分钟后捞起过凉水,也可用在冰箱冰镇过的凉开水。3.摆盘,浇上桂花酱就大功告成啦。据《银川晚报》

花生酥:做法简单的美味面点

□文/图 本报记者 姚晓晓

有不少朋友喜欢琢磨在家用烤箱制作面点,不仅能享受亲自下厨的乐趣,还可当做平时招待客人的小零食。家住黄山路的女士制作的花生酥做法简单,还相当美味。9月15日下午,记者采访了她。

李女士告诉记者,为保证花生酥的口感,连辅料花生粒都是自己制作。她先将烤箱预热到160度,花生装进烤盘,烘烤18分钟左右,烘烤时注意不要烤黑烤糊了,然后放凉去皮。

去好皮的花生装进密封袋,用擀面杖擀碎;将黄油融化,放到不烫手,再加入糖粉,搅拌均匀。然后加入四个蛋黄、一把黑芝麻和擀好的花生碎拌匀。之后加入筛好的低筋面粉拌匀,为防止烤出的花生酥有裂纹,面团不能揉的太干,做好的花生酥面团放进冰

箱冷藏20到30分钟,再将面团分成18克左右的小剂子揉圆,放入烤盘后用手轻轻压扁。

“有的朋友烤出来的花生酥有裂纹,一是因为面团干,二是手法不对,把小剂子揉圆之后放在烤盘只往下压一点点,千万不要压成大饼,否则裂纹更多,压好后用五个手指一起把旁边再捏一下,这样就不会有裂纹了。”李女士提醒。

然后拿一个鸡蛋,取鸡蛋黄和三分之一的蛋清搅拌均匀,花生酥表面刷上蛋液,干后再重新刷一遍。准备刷蛋液的时候就预热烤箱到190度。然后将烤盘放入烤箱。

“每家的烤箱不同,一般家里的烤箱预热后温度调到165至180度之间,烤20分钟就可以了,期间要注意观察花生酥的颜色,烤至金黄最好。”李女士说。



我家私房菜

找出你的菜:15139550001

图片新闻

9月13日中秋夜,开源·河上街景区人声鼎沸,众多市民前来欣赏美景、拜月祈福。图为该景区精心打造了直径3米的“超级月饼”,供市民品鉴。

本报记者 姚肖摄



靳氏蜜蜂园

好蜂蜜 看得见
近日可亲自到现场取蜜

槐花蜜、百花蜜、山楂蜜、椴树蜜、狼牙蜜,即日起40元一斤。另有花粉、蜂王浆出售。



地址:临颖县皇帝庙乡靳庄村(可送货) 招代理商 电话:13781712829