

## 未来家具广场

# 经营有方 销售额再创新高

□本报记者 杨旭

等品类,为消费者提供更多选择。

在漯河,许多市民购买家具时,首先就会想到未来家具广场。作为扎根漯河16年的老牌卖场,未来家具广场在行业整体下滑的情况下逆势上扬,销售额再创新高,其背后有什么原因?日前,记者在对未来家具广场的采访中了解到,专注于提高产品和服务是其成功的秘诀。

### 注重品牌更新 实行优胜劣汰

未来家具广场每年都会有新品牌出现,今年就引进了近10个品牌。在品牌筛选上,未来家具广场准确把握市场脉动,每年派出团队在全国范围内甄选优秀品牌,根据消费者的反馈实行优胜劣汰,为产品竞争力注入源源不断的动能。品牌入驻后,卖场还要求商家定期更新陈列商品,使消费者保持耳目一新的感受。

卖场商管部经理田田告诉记者:“随着生活水平的提高,消费者不再将价格作为第一考虑因素,我们的选择对象因此集中在中高端品牌上。根据消费者的喜好,我们引进了当下最受欢迎的轻奢风和新中式家具,同时也带来了更多定制家具品牌,满足消费者的个性化需求。”

消费者的需求总是善变的,要想跟得上市场节奏,需要卖场拥有敏锐眼光。最近,智能家居成了市场新宠,记者在卖场内看到众多植入电子产品的沙发、床

### 加强服务保障 实现购物无忧

以产品迎新客,以服务换口碑,未来家具广场能成为漯河市场的“常青树”,优质服务是一大法宝。考虑到家具是一种使用周期很长的商品,未来家具广场主动将“三包”期限从国家规定的一年延长至三年,如果仅仅是对买回家的家具不喜欢,一个月内还可以无理由退换货。

作为一家卖场何来这种自信?优中选优的品牌是质量保障,统一培训的销售人员是服务保障。记者以消费者身份在卖场内体验服务,感受到销售人员并非竭力推销商品,而是先倾听消费者需求,再将满足需求的产品向消费者作深入介绍。即便不购买,通过与服务人员的交谈,也能感受到满满的热情,还能学到不少家具的知识。

为解决消费者的后顾之忧,未来家具广场还推出了“先行赔付”的服务保障。如购买的商品出现质量和售后服务上的问题,消费者可持购物合同和付款凭证向卖场投诉,由卖场先行向消费者赔付。此外,卖场还安排专业人员不定期为老顾客上门保养家具,时常推出针对老顾客的优惠活动,一次购物,终身为友。

着眼“未来”,是一种战略眼光,未来家具广场将持续完善服务,以行业标杆的姿态为漯河市民呈现更多惊喜。

## 市消协:

# 正确选购取暖用品

□本报记者 王培 通讯员 吕贞科

每年进入冬季,电热毯、暖手宝等取暖产品便迎来销售旺季。那么,如何选购和使用这些产品才能避免安全隐患,保证使用安全、舒心?对此,市消费者协会提醒广大消费者,因市场中取暖产品品牌、样式繁多,质量参差不齐,消费者一定要到正规商场、超市,购买有安全认证标识的产品,选购时要多看、多选、多注意。

冬季阴冷的天气让一些人开始用上了电热毯。对于电热毯的选购和使用,市消协提醒消费者,购买时一定要选择正规厂家的产品,注意查看产品的名称、型号、安全认证等信息,要检查毯体做工是否精细平整,缝合牢固,有无破损等,而且要注意严格控制电热毯的使用时间。在使用电热毯前,必须认真阅读使用说明书,并按照要求操作。使用电热毯时要先预热,通电时间不要过长,上床睡觉时要关掉电源。电热毯一般不建议长期使用,如温度过高会影响睡眠质量。暖手宝也成为很多市民的御

寒利器。市消协建议消费者到正规商场购买暖手宝,除了符合国家标准,还要查看产品的合格证和使用说明是否详细,切勿购买“三无”产品。另外,暖手宝充电时间不宜过长,使用过程中如发现局部温度过高,应立即停止使用。此外,要杜绝边充电边使用,充电时应尽量远离被褥等易燃物品。要经常检查电源线路有无破损,充电过程是否有发热现象,超过使用年限的暖手宝应淘汰,杜绝安全隐患。

如今,市场上各类取暖小家电种类繁多。市消协提醒,消费者在选购此类商品时,不能图便宜,应仔细查看商品的合格证明、标识等是否齐全,尽量选择有温控装置的商品。同时,要严格按照说明书上的注意事项使用。

另外,市消协还提醒广大消费者,一旦遭遇电器起火,应第一时间断电,用干粉灭火器灭火,千万不能用水灭火。此外,不少火灾发生在夜间,室内人员往往处于睡眠状态,未必能及时察觉,建议有条件的在家里安装火灾报警装置;一旦遇到火灾,不可顾惜财物,应捂住口鼻逃生,并第一时间拨打119报警。

## 肉香浓郁的梅干菜肉饼



□文/图 本报记者 姚晓晓

两面金黄的梅干菜肉饼不仅制作简单,而且肉香浓郁,受到不少市民喜爱。12月15日下午,记者采访了市民党女士,看她如何制作梅干菜肉饼。党女士先将面粉加温水揉成表面光滑的面团,盖上盖子

静置30分钟以上。梅干菜提前用清水浸泡30分钟洗净切碎。

炒锅内放入少量油,放入葱姜炒出香味后捞出,再放入挤干水分的梅干菜翻炒。“这时候可根据个人口味加盐,如口味较淡,也可和肉馅一起加盐,出锅前加入少量香油,然后盛出晾凉。”党女士说。

之后党女士开始准备肉馅,为使肉馅口感更好,她准备了八分瘦肉馅,二分肥肉馅,加入葱末、白胡椒粉、料酒、糖、酱油、蚝油、蛋清以及炒过的梅干菜拌匀。最后搅拌均匀的肉馅应当粘稠而不松散。

“搅肉馅时一定要用筷子朝着一个方向搅,需要稍微用力,一定要搅到非常黏稠,而且拌肉馅加入蛋清或者鸡

蛋,水然后通过搅拌来让肉馅上劲,口感会比较嫩。”党女士提醒到。

再把醒好的面团分成2份,这个份量可以做2大张肉饼,把面擀成长方形,上下各划两个口,铺上肉馅,然后折起来,稍微擀薄一点。平底锅内倒油,待热后把饼胚放进去,开小火盖上盖子焖3分钟,然后翻面再焖3分钟,看到饼中间鼓起来就熟了。



我家私房菜

侃出你的菜:1513955001

## 健康美食

# 沙拉爱好者的百变攻略

如果有一种食物,口感丰富,吃了有满足的饱腹感,还不会担心发胖,那这种食物应该就是沙拉了。

沙拉的食材可以是蔬菜、水果,也可以放很多肉,也适合海鲜和蛋类,想吃主食就加点面包或者土豆。味道上可甜、可咸,可以是油香,也可以有奶香。不过最主要的还是方便。一次采购整周需要的食材,肉腌制好,蔬菜水果洗净放入冰箱储存,吃时简单处理一下就可以了。

要想沙拉做得好吃,除了食材新鲜,酱汁和搭配比较关键。可以试试油醋汁,这是意式菜里常用的酱汁,适合于蔬菜、肉、蛋和奶酪制品。油醋汁是意大利人在中世纪发明的,味道偏酸,轻盈又香醇。制作这款酱汁,最好用初榨的橄榄油,搭配地道的意大利巴萨米克醋,才能品尝到最为正宗的意式风味。不过巴萨米克

醋不容易买到,可以用苹果醋代替,虽然口味不太一样,但也很好吃。

食材搭配上,有肉有菜有水果是最好的,口味和营养都能满足。例如鸡肉金桔沙拉,酸甜的金桔、香嫩的鸡肉、爽脆的西芹和裹满糖浆的坚果搭配起来很美妙。据《银川晚报》

### 油醋汁做法

食材:橄榄油、苹果醋、芥末酱、现磨黑胡椒碎、盐

做法:1.将苹果醋倒入芥末酱中,搅拌均匀,加入橄榄油,放入密封杯中使劲摇匀。2.根据个人口味加入适量盐和黑胡椒碎即可。



### 鸡肉金桔沙拉做法

食材:意式油醋汁、鸡胸肉、核桃仁、金桔、西芹、芝麻菜、白砂糖、白胡椒、盐

做法:1.鸡胸肉提前用白胡椒、盐腌制,入锅煎熟后撕成条。2.锅中放入适量清水和白砂糖,熬煮至白砂糖全部融化,改小火,用勺子反复搅拌至焦糖色,下入核桃仁裹上糖浆,盛出后快速搅散,晾凉备用。3.金桔对半切开,西芹切成薄片,与芝麻菜、鸡肉混合,加入油醋汁拌匀,最后撒上核桃仁。



## 食材推荐

# 金衣白玉冬笋美

冬笋是竹笋的一种,质量好的冬笋呈枣核形即两头小中间大,驼背鳞片,略带茸毛,皮黄白色,肉淡白色。冬笋味比春笋更鲜嫩,清脆可口,人们称之为“笋中皇后”、“竹笋之王”,素有“金衣白玉,蔬中一绝”之美誉。

冬笋不仅是佳蔬,也是一味良药。中医认为,冬笋性寒味甘,有“利九窍,通血脉,化痰

涎,消食积”等功效。《千金要方》载:“竹笋味甘,微寒、无毒,主消渴,利水道,益气力。”冬笋所含的丰富纤维素,能促进肠道蠕动,既有助于消化,又能预防便秘和结肠癌的发生。加上冬笋是一种高蛋白,低脂肪,低淀粉食品,对肥胖症,冠心病,高血压,糖尿病和动脉硬化等患者有一定的食疗作用;此外,笋中所含的多糖物质,具有抗

癌作用。不过,冬笋含有一定草酸钙,患尿路结石、肾炎的人不宜多食。

挑选冬笋有学问。一要看形体,即冬笋外形以枣核形为好,也就是两头小中间大的笋。这样剥开笋壳后有较多的笋肉,可食率高。二要看大小。冬笋过大往往偏老,冬笋过小未成熟,口感不好。

据《新民晚报》