

2017·9·15 星期五 本版主编 王健 李树江 版式 莫晓亮

# 又是一年品蟹时 “康记蟹王阁”大闸蟹受追捧

生活报讯 (王艳)“秋风起，蟹脚痒，九月圆脐十月尖”。中秋是一年中吃蟹的最好时节，吃的不仅是鲜香肥美的蟹肉，更是入秋对身体的良好补养。螃蟹的种类不少，其中，因阳澄湖的水质环境安全，螃蟹本身肉质饱满，产自阳澄湖的大闸蟹自然是“蟹界”首屈一指的明星，备受吃货们青睐。

当您拿到“康记蟹王阁”大闸蟹时，蒸熟之后，甘香出色，揭开蟹盖，一泓黄澄澄的蟹膏，细嫩爽滑的蟹肉，膏腴肉鲜，细嚼慢咽，齿颊留香，令人味蕾大开……大闸蟹的美味想必会令您魂牵梦绕。而我们在享用美味的时候，是否对“康记蟹王阁”大闸蟹有足够的了解呢？



## 阳澄湖专属基地——产地优势 品质为王

“康记蟹王阁”是由苏州工业园区康记蟹王阁水产有限公司与苏州工业园区阳澄湖蟹王阁大闸蟹养殖场强强联手组建的行业领军品牌，也是苏州阳

澄湖大闸蟹行业协会常务理事单位。拥有养殖水面3000多亩，位于阳澄湖的中央活水区，此区域出产的大闸蟹品质最为突出——口感纯正，肉质细嫩，

## 上市要过四大关 ——层层把控只只精品

为了提高蟹的品质和产量，“康记蟹王阁”的大闸蟹，从湖区到空运至专卖店，全程严格跟踪掌握。必须要过四道关。首先是养殖关。“康记蟹王阁”坚持以阳澄湖中天然水草、虾、螺等植物性、动物性天然饲料为主，辅以适量的河蟹环保饲料，确保阳

澄湖大闸蟹的纯天然特性，味道自然鲜美；其次“康记蟹王阁”严格按照大闸蟹生长特点，监测水体指标。养殖过程中，技术人员对养殖场水体的各项指标进行24小时监测，定期对水和土壤进行抽样，保证水土稳定；第三“康记蟹王阁”选蟹执行

## 蟹未到券先行 全国通兑品蟹无忧

一个有意义有品质的中秋，更是不可无蟹。螃蟹是谢意的代表，更是情意的表达。康记蟹王阁礼券从398元到2000元面值不等，款款真情，蟹券不但小巧精美，而且全国每一家店都有大气豪华的统一包装。很好地满足了广大市民的不同需求。“康记蟹王阁”全国200余家门店连锁均可通提通兑。

为了帮助消费者更加放心方便地食用美味的大闸蟹，“康记蟹王阁”还在专卖店对每位顾客进行食蟹知识的普及，从如何挑选，如何烹饪到如何吃蟹，都会有销售人员的详细讲解。“康记蟹王阁”还备专线电话以方便消费者选购，解决消费者的食蟹等问题。无论是家人团聚还是馈赠友人，选“康记蟹王阁”都是更好的选择！

# 一元居家养老 三亚旅居每月 卧床老人专业护理 3750元

招自理半自理卧床老人老年大学兴趣班全免费民宿酒店标间、套间600余张床位,2500平方娱乐空间多功能演艺厅电视、WIFI、冰箱淋浴、24小时热水、呼叫器、护理员24小时服务、酒店式装修、亲情化服务。  
距哈西站500米民康酒店车接车送  
**哈西红星城3号楼**  
电话:0451-51025111  
乘坐57、58、82路区间车直达

## 大型高考志愿以及志愿填报的公益讲座将举行

高考志愿填报为什么要找专业机构？立思辰百年英才专家为你解答

十年寒窗苦，又到高考时。对考生及其家庭而言，高考无异于一次人生和家庭的“大考”，如何进行科学的志愿填报成为每个考生以及家长都要面临的问题。考生和家长手里有什么到迷茫，不知该如何选择？尤其是遇到同一层次，不同学校的不同专业，更不知哪个更好。这个我们比家长要了解很多，因而能帮助他们进行更专业、理智的选择。

还有一部分家长是因为弄不清分数清和专业清录取规则，怕在网报中造成滑档，从而耽误孩子。问：填报志愿前需要做哪些准备？你们对填报志愿有哪些帮助？

专家：事先必须做完备的填报志愿方案，才能完成理想的填报，而填报志愿要考虑院校的档次、院校所处的地域、个性化的专业选择等，这样的专业方案，往往也是很多考生和家长自己无法做好的，而这正是我们的专长。



### 讲座内容：

- 1.2018年高考志愿新政策解读；
- 2.如何把握各批次情况，利用填报数据分析、规则技巧，做到不漏档、不掉档。
- 3.了解大学分类，规避专业陷阱。
- 4.如何利用多维度高中生职业测评解读，选择适合孩子的大学和专业。
- 5.自主招生的基本概念，目标院校和专业如何选择；
- 6.高二、高三学生如何准备自主招生。
- 7.2017年自主招生申请的流程以及奖项要求和关键点；
- 8.如何申请港澳台高校，了解各层次经典院校与专业分享。
- 9.一本、二本边缘考生如何提高上线机会，怎样用“好专业”弥补低分的缺憾。

讲座时间:9月16日银河大酒店13:30开始  
讲座地址:中山路252号银河大酒店3楼(彗星厅)  
取票地址:1.哈尔滨市道里区地段街1号  
(黑龙江日报社一楼取票处)  
电话:0451-84681180  
2.哈尔滨市香坊区中山路172号  
常青国际大厦 2010室百年英才(哈尔滨)  
电话:0451-51050052 18944597828(崔老师)

生活报 生活报

## 分类广告 中缝声明 企业招聘

刊登热线:  
0451-84681180  
15504651777  
QQ/微信:80451

2017·9·15 星期五 本版主编 王健 李树江 版式 莫晓亮

第八届百姓信赖的装饰公司评选  
入围设计师免费设计 让新家灵动

# 生活报为你推荐设计师 限最后20个名额

设计师:苏羽,从业4年  
美术信息:香醍雅诺,退休老人自住  
创意构思:本案为现代中式风格,也被称作“新中式”,既是中国传统风格文化与现代时尚元素的融合与碰撞,又是在中国当代文化理解基础上的现代设计。本案追求空间的层次感,多采用简洁硬朗的直线条作为装饰,墙面色彩搭配生动,营造舒适而个性的生活空间。



## 生活报室内设计大赛“人气设计师”即将出炉 截至15日18时 读者投票有机会赢取好礼

投票已经进入尾声,9月15日18时为投票截止时间,对装饰行业有兴趣的读者、家居届专业人士依然可以投票,选出你们支持的设计师及作品。投票有机会赢取青花瓷碗、无敌雨伞、吉祥物“财鹿”等好礼,获奖名单将在室内设计大赛投票结束后揭晓,请关注“生活报家居”微信投票端口,选出人气设计师。

### 第八届百姓信赖的装饰公司评选之“寻找设计师”

主办单位:生活报、哈尔滨市装饰协会

支持单位:西雅图水岸

报名电话:84657371 13796631236 84655217 13936245758

微信报名:扫码关注“生活报家居”微信平台,发送“姓名、电话、小区、建筑面积、寻找设计师”,等待工作人员联系即可。

## 2017家居装饰行业推荐品牌

扫描各企业二维码即可了解促销活动信息,持本版报纸在以下商家消费均可额外领取礼品一份。

主办单位:生活报 协办监督:哈尔滨市装饰协会



生活报家居二维码



咨询电话:4006045777



咨询电话:86213333



咨询电话:4000760777



咨询电话:51603888



咨询电话:82548818



咨询电话:86817711



咨询电话:55571234



咨询电话:4006536999



咨询电话:87548999



咨询电话:51978115

老江南春餐厅  
免费教做锅包肉  
孟蕊蕊



近日,生活报联合老江南春餐厅再次开展第三季“免费教你当大厨、做老菜”活动,一时间掀起学艺热潮,报名短信此起彼伏。

每周六和周日14:00-16:00,老江南春餐厅大师会现场免费教你做家宴拿手菜,和东北特色家常老菜,如:特色新疆大盆鸡、干烧大金昌鱼、山东拌菜、锅包肉、香辣南美虾、烧肉黄豆角、酱爆梧桐花、拔丝紫薯、凉菜——葱油饼、家常油饼、牛肉蒸饺等,学好后,纷纷打包带回家与家人分享。为了保证质量,每天限5人以内,自带主料,餐厅免费提供配料。想报名参加的读者请编辑手机短信(免费教做菜报名)姓名+菜名+联系方式,发送至13946042603,我们会有专人与您联系,商定学菜时间。

另外,本次活动谢绝专业厨师前来学习观摩。

# 2017年月饼行业诚信企业品牌月饼伴手礼光荣榜

## 哈尔滨米旗食品有限责任公司

中国名牌、中国月饼十佳企业、国饼十佳、全国月饼金奖。产品集传统与创新为一体。米旗月饼给最重要的人。米旗月饼顶级食材,用心打造,粒粒精品,新鲜、美味、健康。

**品牌月饼** 蛋黄白莲月饼 奶黄流心月饼 玫瑰红豆沙月饼  
精致川酥月饼 水晶黑豆月饼 松仁红豆月饼

**月饼伴手礼** 最真心意月饼礼盒 荣尊月礼月饼礼盒

销售电话:86810128 86810198

黑龙江省焙烤和速冻食品商会 哈尔滨市焙烤食品糖制品工业协会

## 哈尔滨秋林食品有限责任公司

中华老字号企业、全国月饼金奖、全国月饼团体赛金奖,产品中西合璧,风味独特,欧陆风味的秋林食品走进千家万户,改变着哈尔滨人的饮食文化。

**品牌月饼** 精制黑加仑月饼 精制奶油月饼  
精制可可月饼

**月饼伴手礼** 月光森林月饼礼盒 典雅礼月饼礼盒

销售电话:84364711

## 哈尔滨市伊香村回族食品店

### 品牌月饼

香油川酥月饼 五仁月饼  
葡萄干月饼 枣泥月饼

**销售电话:**87813883

**华融饭店**

**品牌月饼** 沙嗲牛肉月饼  
玉米马蹄爽月饼  
精制川酥月饼

**销售电话:**86291203