

沧州日报社·名优特产品展销中心

“乡愁”产品一站购齐

——从“田间”直接搬到您家门口儿——

多种特产成为“爆款” 更多产品正在入驻中

名优特产品展销中心为沧州日报社·全媒体融合发展交流中心的其中之一,全媒体融合发展交流中心分为四个中心,分别是:大运河融媒合作中心、名优特产品展销中心、便民信息服务中心、文化创意策划中心。全媒体融合发展交流中心的建

成,不仅可以使市民品尝到沧州各县特色传统美食和省外原产地特色产品,还能掌握沧州第一手便民信息和共同交流超前的文化创意策划等。可以说,在这里,市民便可以享受到吃、喝、玩、住、行、商务等一条龙式的服务,您有需求,我们就能满足。

目前已经入驻产品:报德老酒、瑞予堂茶、七月花香蜂蜜、山西静乐藜麦、山西静乐绿豆、今亿根纯红薯粉条、东光王记花生米、崔氏香油、桑葚干、云南菌汤包、王疯子熟咸菜、南皮祁家窝头面、功夫驴、吴桥官面、沧县野生蜂蜜、桑葚果干、桑葚酒、鸡跳脚玉米糝子、石磨麸面、金丝菊、五谷杂粮、永禾盛火锅底料、永禾盛醋等,这些产品均可现场购买。熟食类的产品可进行预订,包括:朱记扣碗、刘记猪蹄、肃宁香肠等。

加盟火热进行中.....

地址 沧州市运河区浮阳南大道新闻大厦门口北第三个门市 沧州日报社·全媒体融合发展交流中心
乘坐1路、138路、29路、158路公交车即到 营业时间:上午9:00-12:00 下午2:30-5:00

产品咨询热线 15132731602 15612738988
13930781164

沧州日报社·名优特产品展销中心

销售10000枚烤鸭蛋 只为帮助残疾创业者



本报讯(记者 陈珊)咱沧州为啥是好人之城?因为有你、有我、有他,我们乐于帮助那些需要帮助的人群,共同成为爱心狮城的每一块“砖”。

在沧州市运河区,有这么一个群体。他们高位截瘫,身患残疾,但他们依然不向命运屈服。不同命运的他们自力更生,活出了不一样的精彩。

运河区阳光残疾人服务中心的闫树靖说:“有些事情,如果你不是坐在轮椅上,你永远无法感同身受……我们很难在社会上正常就业,所以只能靠我们自己,自己创业,自力更生。”

在闫树靖的带领下,他们开始制作烤鸭蛋,来实现自己的人生价值,补贴生活。闫树靖介绍到,他们制作的特色风味沙油烤鸭蛋,是一种生态烤鸭蛋。采用农家散养鸭子产的土鸭蛋,祖传配方与现代工艺相结合,不添加任何添加剂。因不添加任何添加剂,所以导致保质期短,需要尽快售出。沧州日报社·名优特产品展销中心听闻这一消息,随即利用微信群等平台进行宣传团购,帮助他们进行销售。

董女士说:“看到团购信息,我毫不犹豫地预定一盒。晚上拿回家中将烤鸭蛋切开,品尝后觉得蛋清爽滑,富有弹性,不硬不散,蛋黄油酥香砂,咸淡适中,真的做到了物美价廉。”

本次通过沧州日报社·名优特产品展销中心平台共计销售烤鸭蛋万余枚,在享受美食的同时,我们也帮助了这个“特殊”的群体。赠人玫瑰,手留余香。献出我们一份爱心,把温暖带给他们。



张记老糊饼 找到儿时记忆的味道



从赵庄西街经过,一股诱人的清香会把你深深吸引。这就是老石磨创新粗粮店里的张记老糊饼。

要说沧州自古美食真是数不胜数,而在诸多特色小吃中,老糊饼可是享有盛誉。老糊饼已有五百多年的历史,老一辈人就经常念叨:不求大肉顿顿有,但求老糊饼常入口。

今年60多岁的张庆华,4年前就琢

磨着怎样才能传承老辈人的吃法,用机械制作成老糊饼。他根据小时候的记忆,在老石磨的基础上进行创新,经过无数次的实验改进终于研制成功。张记老糊饼选用本地地上等玉米面为主料,用老石磨细致打磨,经200公斤的压力及300摄氏度的高温压制而成。

张记老糊饼无任何添加剂,口感清纯有余香,为此,一经上市就受到许多市

民的追捧。张庆华因不断创新,如今已调和出芝麻、红枣、花生等不同口味。如果您品尝到张记老糊饼,就会被其表面金黄不焦,入口越嚼越香,口感清脆香甜而深深吸引,那种余香味久久而不能忘怀。

在沧州,怎能不吃老糊饼?吃一口,就能为您还原儿时的味道,让香脆美味停留在舌尖。