

话鲜

话家常，品新鲜

Sungiven Foods Fresh Flyer

非卖品
会员读物
限内部赠阅
FREE READING



刷屏年代，勿忘纸质阅读：元始本初，再现食物素颜 厦门元初食品股份有限公司主办 2018年4月19日 第6期

扫我 美味看得见

奶奶专属的小音符



天下着淅沥沥的小雨，奶奶依旧带着她走到人民大会堂，走到花坛前，看着五颜六色的鲜花绽放，看着雨滴滴进花蕊里，围棋仔细观察的时候，奶奶却不小心摔倒了，这成为围棋最难忘的记忆。现在奶奶高龄，要带着助听器才能听清周围的世界，对于爱聊天的奶奶，似乎失去了一扇窗。于是围棋教会奶奶使用微信，从容的打字，依旧可以随时联络感情。可你能想象，当围棋跟男朋友拌嘴，奶奶用微信打着一大段一大段的文字，唠叨个不停，调节关系。宝贝孙女出国旅游，奶奶隔着时差，嘱咐她要多吃水果和蔬菜。这时候的围棋是奶奶的小宝贝。

围棋翻了一翻童年里的相册，大多都和中山公园有关，小时候的她特别喜欢投币就会唱歌的摇摇车，坐小火车看猴儿看孔雀看那只巨懒的河马。在动物园门口兴奋的等大叔叔摇出一串棉花糖。有一次奶奶带她过生日，坐在旋转木马上她竟然感动得泪水哗啦啦地，因为那时候她以为全世界只有奶奶对她好。而很久以后的现在，看着中山公园的游乐场拆除，她会难过。这时候的奶奶是围棋的小天使。

当飞机缓缓靠近陆地，厦门这座小城的静谧一点点展现在人们眼帘里，有红砖层层，有树木荫荫，有音乐潺潺……几十年前，如果伫立在轮渡码头，或许可以听到对岸的鼓浪屿传来悠扬的琴声，这座厦门音乐原始基因的岛屿，孕育了一代又一代热爱音乐的人。

4月的厦门像是浸透在Camille Saint-Saen的曲子里，一首《天鹅》，充斥着鸟鸣、微风和鲜花，听着小提琴弦上跳跃的春天，生活即安宁。

弦乐是空灵的美丽，拉弦里流传的故事，流转成她灵动的优雅。她就是今天的主角，一个厦门女孩。

她叫Vicky，很多人叫她围棋。现在朋友圈里会分享Camille Saint-Saen（古典音乐）的人真是不多了，她却一直都是，每次刷到她的朋友圈真是有一种晴天见的舒心。可能每个人的外表都会不自觉的带上自己喜欢的符号。第一次见到围棋，看到她的衣领处有一个小小却很别致的音符胸针，我那时猜想，

这一定是个热爱音乐的女孩吧。

后来得知，围棋酷爱小提琴，并且已经拿下最高等级。在音乐厅里，围观俏皮美妙的指挥手法，身临其境的和音乐老炮们伴随音乐渐入佳境是她最喜欢的事。记得跨年时，她在朋友圈写下一段话：在塞维利亚城墙边卡门那曲《爱情是自由的小鸟》中结束2017，又在古老空灵的奇特琴声和穆蒂大师优雅到极致的激情里迎来2018：新年明亮光泽、欢欣热烈、从容不迫，'Prosit Neujahr'。



她去过许多地方，走过许多国度，浏览过无数风景，每一场旅行都是心灵的旅行。马来西亚的她是俏皮，新西兰的她眺望南极，可不管走到哪里，纯真和爱 是她的目的地。

在外浪漫够了，她最留恋的还是家中一手把她带大的奶奶。她说，从3岁开始，都是奶奶带我去学琴，每一节课她都去。这段刻骨铭心的记忆她一直记在心底，她顿了顿继续说：我记得特别清楚，小时候接受能力差，奶奶还会做好笔记，自己跟着老师学，回来再教我调整许多音乐上细节的地方。

老师布置给围棋一篇写景作文，那

她朋友说她是一个非常非常有灵气的女孩，因为她在生活中，一朵鲜花，一个树影，一辆巴士，一湾海洋，一片山丘她都会记录下来，细细体会。每天进步一点点，扛着相机，拍下一个月的阴晴圆缺，她是一个非常会找事，却活得从容不迫的人。

老师布置给围棋一篇写景作文，那



奶奶对于她的陪伴，不止于亲情，更像是朋友。围棋的奶奶是一位已经82岁的退休老干部，虽然年纪大了，却精神气十足，而且童心未泯，在家还穿着粉红色流氓兔的棉拖鞋呢。这位可爱的奶奶，会拉着围棋一起去元初买鲜花，带着刚买回来的郁金香，摆弄好几个小时，找好几个角度拍照。看着奶奶拍的郁金香，围棋迫不及待的下班奔向奶奶准备好一桌子菜肴。

现在围棋马上就要结婚了，一个美好的女孩已经成长为一位美丽的新娘。最感动的肯定是她的奶奶，以后，不仅只有围棋陪着奶奶散步了，还会多位小伙子呢。

2018年4.1-4.15年度元初食品安全指数

生鲜类商品到货快检合格率 (理化指标)		生鲜类到货验收合格率(感官指标)	
100%		97.74%	
蔬菜农残快检	221份	主要不合格原因	不合格处理方式
水果农残快检	71份	蔬菜 虫害、发霉、标签	退货
畜肉瘦肉精快检	6份	水果 压伤、机械伤、腐烂、发霉、净重不足	拒收、全检
水产孔雀石绿/硝基呋喃快检	4份	禽蛋类 生产日期错误	拒收
总计	302份	畜禽肉 无	/
		冰鲜鱼 无	/
		熟食 无	/

元初食品 2018年4月上旬产品销量排行榜TOP10

序号	食品	序号	生鲜食材
1	ONTRUE 元实全脂牛奶200ml	1	陕西洛川苹果
2	甘蒂牧场全脂纯牛奶200ml	2	ONTRUE 泰国香水奶椰
3	元实椰子水330ml	3	心选五珍叶菜
4	卡士3.3优酪乳原味100g*3	4	五珍卤水豆腐
5	养乐多活性乳酸菌100ml*5	5	枝纯草莓250g
6	元童轻酸奶原味100g*3	6	胡萝卜
7	卡士餐后一小时250g	7	云南蓝莓
8	白吐司	8	美国新奇士橙
9	元童即食龟苓膏(原味)215g	9	五珍时蔬
10	元童轻酸奶草莓100g*3	10	云南麒麟西瓜

春游 推荐

向前一步是态度
追求平衡是永恒

90%鲜奶发酵,超少处理

今天这个社会,我们还要向世界提倡男女平等吗?在中国,女人早已不再裹小脚,几乎一半的大学生是女性,一半的工薪阶层是女性,男人也开始分担家务,女人还想怎样?女人从来不想怎样,但视线却应当向内移动,不是追求男女平等就是一种社会平衡,更多是应当追求人与自然的平衡,或者人与自身的平衡才是真正的社会平衡。

最近悄然兴起的一股减肥热潮,让许多女人控诉体脂忍痛戒掉了高油高糖食物,转而投奔简单、健康食物的怀抱。这种对自己身材不满意,向前一步,做更好的自己,的态度应当大为赞赏。于是,纯粹简单的食谱,口感轻盈的酸奶就成为了减肥爱好者的新宠。至少它不易发胖嘛。

元童轻酸奶的发酵过程只加入一点点糖和乳酸菌,所以是款超少处理、超轻配方、贴近自然的酸奶。元初的会员瑜伽老师刘静说:练瑜伽讲究的就是人与自然的平衡。并对元童轻酸奶赞誉有加。她说:我觉得这



款酸奶和瑜伽的概念是相同的,一点点甜、恰到好处酸的,是一种平衡,喝下去能让人感到身心愉悦。

元童轻酸奶的牧场位于新疆克拉玛依,处于天山北纬45°的全球黄金奶源带上,是一个特别美丽的牧场。牧场里的奶牛拥有足够的自由活动时间,使得产出的生牛乳达到最好的品质,即一种自然的平衡。同时,我们选择自有牧场和自有工厂对酸奶进行加工,产品品质得到全程把控。奶牛的挤奶过程采用全自动化,每次挤奶都要对机器单独消毒,并且对每一批次的生牛乳进行23项理化微生物检测,再进行2次巴氏杀菌后进行3.5小时的发酵。

现在市面上许多酸奶都是用复原乳(指把浓缩牛奶、干燥成为浓缩乳后复原的乳液)进行发酵,甚至为了增加酸奶营养成分表中蛋白质含量,选择添加乳清蛋白粉。元初坚

持少处理、少添加的初衷,所以元童轻酸奶坚持采用鲜奶发酵,不添加水,超少处理,贴近自然。

女人应该向前一步做更好的自己,这不仅是给所有女性的工作意见,更是追求男女平等以外的一种人与自身的平衡。好啦,不仅要喝酸奶还要记得运动才会Keep fit哦。

【话鲜要点】:

- 1、牧场位于全球黄金奶源带,奶源有品质保证;
- 2、拥有自有牧场和自有工厂,保障酸奶品质;
- 3、少处理、少添加,只加入一点点糖平衡口感。

价格:

元童轻酸奶(原味、蓝莓味、草莓味、黄桃味)100g/杯 9.9元/组(3杯)

DIY 苏打饼干美味又充饥
严选酵母 22小时 慢发酵 而成

与朋友一起出门踏青,无论是在动车上还是候车室亦或者旅游景区席地而坐、野餐畅谈,苏打饼干都是一款百搭的好伙伴。而实际上它不仅方便,更是百搭,100片苏打饼干,就有100种吃法。

元童苏打饼干选用优质小麦粉、严选酵母、芝麻或海苔为原料,超过22小时发酵,使得饼干轻薄脆香。贴心的独立小包装设计方便外出携带,是踏青郊游的好选择。如果DIY,选择就更多了,可以做成沙拉、饼干夹心,甚至是芝士蛋糕的好伴侣。



DIY小贴士:

- 1、将奶酪切成自己喜欢的大小,夹在两片苏打饼干中间,搭配英式下午茶;
- 2、选择自己喜欢的蔬菜水果以及沙拉酱,再将元童苏打饼干掰碎,做成蔬菜水果沙拉,超赞;
- 3、苏打饼干亦是制作芝士蛋糕的不二选择。

【话鲜要点】:

- 1、选用优质小麦粉为原料,经过22小时以上慢发酵;
- 2、采用减盐配方,美味更健康;
- 3、使用独立小包装,方便携带和储存。

价格:

元童苏打饼干(芝麻味) 3.9元/袋(100g)
元童苏打饼干(海苔味) 3.9元/袋(100g)

治愈系小甜心
不仅美味更加放心
一见倾心 一口倾情

每一口蛋糕吃到嘴里,都像踩在云端一样。这是我们甜品控前台小姐姐对新上市的半熟芝士的评价。美味的蛋糕,真是治愈系,不管开不开心,吃后只剩开心。

现在,元初上市了会员专供蛋糕,今天手机3点前下单,隔天收货,方便美味,价格还惊喜。这几款会员专供蛋糕是几个元初妈妈一起参与开发的,为的就是家里小孩能吃上一口放心甜品。所以在产品配料上,元初坚持采用了进口法国动物淡奶油,不添加香精、色素(香草精也是不添加的,香草的香



▲抹茶(抹茶奶油蛋糕)

味采用进口马达加斯加香草荚提炼)。所以,它们不仅美味,食用更加放心。

半熟芝士:

和轻芝士不同,半熟芝士面糊是经过稠化后再烤,口感绵密,奶香浓郁,入口即化。元初的半熟芝士采用了日本温泉煮蛋工艺,半蒸半烤,严控温度、湿度、时间,留住浓浓的芝士香醇和细腻柔滑。

一抹茶(抹茶奶油蛋糕):

有趣的漩涡,创意的切面都是它的独特之处。一抹茶选用日本抹茶粉,区别于普通抹茶粉,色泽翠绿,风味浓郁,搭配白巧克力奶油,奶香更浓郁,口感更顺滑。让人一见倾心,一口倾情。

【话鲜要点】:

- 1、选用进口法国动物淡奶油,安全无负担;
- 2、不添加香精、色素,放心美味;
- 3、还有提拉米苏、芒果慕斯等多种口味可供选择,欢迎订购。

价格:

半熟芝士 98元/6寸;148元/8寸
一抹茶 138元/6寸;188元/8寸



▲半熟芝士



春天,一起踏青吧!
厦门本地出游推荐

元初首款 跨界 甜品 实力派豆乳盒子
少添加 是走红的真正原因

豆乳盒子是这几年的新晋网红,无论是清新的豆香,还是奶油的浓郁,亦或者蛋糕的松软,都是它好评不断的原因。

元初会员专供的首款甜品豆乳盒子,一上市就得到了大家的抢购和肯定。750份58秒全部售空。现在不仅大咖喜欢玩跨界,蛋糕也是,蛋糕和豆浆的首度跨界,就成为网红甜品。黄豆的清香伴着奶油的浓郁,连蛋糕胚都带着醇香原磨豆浆的香味。元初的豆乳

盒子采用了进口法国动物淡奶油,不添加香精、色素,使得它不仅美味,更加放心。

【话鲜要点】:

- 1、豆乳盒子使用自制豆奶,而非普通豆奶粉冲泡;
- 2、选用进口法国动物淡奶油,不添加香精、色素,放心美味;
- 3、口感轻甜不腻、清新美味,非甜食爱好者也喜欢。



价格:豆乳盒子 16.9元/份

网红 单品

阳光加州



一亩阳光 一亩田 一亩收获 一份爱

许多人提到美国的加利福尼亚州,总会提到它挥洒不尽的阳光,而在这北接俄勒冈州,东连内华达州和亚利桑那州,南邻墨西哥,西濒太平洋,占地面积411013km²的美国大洲里,除了独特的地理气候环境,让它拥有独特的风土外,还有独特的人情,今天我们分享来自美国加州两类产品 葡萄酒、坚果。

产区 推荐

1200英亩葡萄园里,最老的葡萄藤已有60多岁 葡萄酒买手Cherry在Lodi的书信



在风景优美的Lodi(洛迪),沿着99号公路前行,就能看到以酒庄为名的公路、酒庄还有葡萄园园区。酒庄由Schatz家族建于二十世纪五十年代,至今已传承三代,1200英亩葡萄园里,最老的葡萄藤已有60多岁。

当我们走进望不到边际的葡萄园时,我们除了感动于庄主家族对种植葡萄的热情,对可持续耕种的LODI规则的坚持,对优质葡萄酒的渴望的心情也让我们深深感动了。

我们都知道,很多葡萄藤过了30年以后,产量变低,加上维护成本高,很多葡萄园砍掉翻新,种上新葡萄藤,以保证源源不断的高产量。然而,在我们的合作酒庄里,我们却可以看到成片成片上了年纪的老藤葡萄。为什么呢?因为他们知道这些老藤葡萄根部长年累月深扎在土壤里吸收了充足的养分与矿物质,酿出来的酒风味更加浓厚,层次感更让人惊喜,这是年轻的葡萄藤所无法比拟的。

美好的事情永远值得期许,比如等待花开,等待潮汐!
美好的葡萄酒一样值得等待,给

予时光,给予心情!

有人说,我曾经在美国和欧洲生活过,但我称呼Lodi为家。

我们沿着城镇的边沿,穿过每个温暖的笑容,感受着这里葡萄酒的魅力。

天气虽然很冷,但是Lodi的阳光依然灿烂得耀眼。也许这里的葡萄酒,这里的故事,这里的笑容与节奏,都和这里白天温暖、夜里寒冷的天气,清新的空气,还有肥沃的土壤分不开。

今天走过的酒庄,都经历几代的传承,和大多数Lodi的酒庄一样有着Tasting Room,但真的是More than just a tasting room,有美酒,有热情,有温度。我喜欢这里!



【话鲜要点】:

元喜荟佩缇酒庄赤霞珠红葡萄酒

赤霞珠(Cabernet Sauvignon)

这个知性的名字被称为“红葡萄酒之王”,本款酒产自美国加州。加州充足的阳光、少量的雨水,使葡萄成熟度极好,酒体饱满,颜色深厚,酿造出的葡萄酒樱桃、黑李子等的风味浓郁。

元喜荟仙粉黛红葡萄酒

仙粉黛(Zinfendale)这个性感的名字被称为“最美国”的葡萄品种,在加州表现尤为出色,不管从产量还是质量在全世界都是首屈一指的。本款酒带有樱桃、李子干、黑巧克力等风味,颜色深浓,口感强烈,回味悠长。

元喜荟小色拉子红葡萄酒

小色拉子(Petite Syrah)这个可爱的名字是美国最早种植的葡萄品种之一,酿制出来的葡萄酒颜色深厚、结构结实饱满,单宁丰富,有着黑胡椒、黑莓、李子的风味,具有极佳的陈年潜力。



配餐建议 红酒更适合和红肉搭配,红酒的单宁与红肉中蛋白质结合,可使单宁柔顺,使肉质更加细嫩,所以建议搭配牛排、猪排等。

适饮温度:14-16

价格:79元/750ml

关于 霸道总裁 特朗普最近掀起的各种轩然大波,可能咱元初的百姓多少也是知道一点。过日子呀,除了关心政治之外,也要适当了解一些与生活相关的进出口行情。中美贸易摩擦,与元初消费者还是有一点点关系。

【美国坚果近期不涨价】



从4月2日起,在现行适用关税税率基础之上,我国将对原产于美国的鲜水果及干果制品、葡萄酒等产品加征关税15%。这样一来,广受欢迎的美国开心果、碧根果、巴旦木等好吃的坚果,是不是都要蹭蹭地涨价?为了让顾客开心时刻能吃开心果,我们秉持诚实定价的原则,在仓、在店商品,全线不涨价!

开心时刻来一个开心果,好吃看得见,幸福摸得着。

【美国葡萄酒近期不涨价】



美国人直来直去,葡萄酒也是如此,美国葡萄酒的葡萄品质好,酿造出来的酒基础属性个性鲜明,这也是典型的美国人的风格:自然、简单而朴实。美国葡萄酒没有法国葡萄酒那么复杂,法国葡萄酒采用不同的葡萄品种混酿而成,而美国葡萄酒多是采用单一葡萄酿造,酒的品味,简单而不失饱满、特色到位而纯正,靠近鼻尖就可以区分出彼此之间的不同风味。开瓶就能喝,几乎不用复杂的醒酒过程。品鉴美国葡萄酒时,不同的消费者,很少因为品种、年份、口感之间产生的分歧。

元初买手Cherry:喝酒有时也看缘分,我们算是蛮幸运的,在加利福尼亚州试过无数的酒,最终在Lodi找到了这三款性价比很不错的美国酒,货柜一到厦门没多久,中美贸易战就拉开了序幕,从美国进口葡萄酒的进口综合税率涨了19.5%!所以,不管特朗普如何牛脾气,已经交付到我们手上的葡萄酒全线不涨价。

98%的开口率 好吃看得见 开心一刻吃开心果



元童原色开心果产自加州的San Joaquin Valley,这里气候干燥,加之日照时间长,非常适合开心果的生长。在美国,加州出产的开心果占98%及以上。这10000多英亩的开心果种植地,总种植约100万棵开心果树,我们的开心果就来自于美国

最大的种植商和加工商之一。

所以,这款进口开心果好吃还不贵是有道理的。

开心果可以说是停不下来的美味,每每剥得果壳都堆成小山丘了,无奈牙痒还要继续吃有没有,但是开口率就是一件让人很捉急的事,看着一颗颗开心果口都不开,着急得拿榔头来敲,好吃得不想浪费,这就是童年的美味。

前年为了保证产品品质达到元初标准,我们断货7个月,找遍许多地方,最终从一家国内的优质进口商处找到了符合元初标准的开心果。经过可爱的顾客反馈,这款来自美国加州种植的开心果,大伙很喜欢,粒大饱满,并且开口率达到98%,不用到处找榔头了。

除此以外,定义为原色开心果,是因为它是无漂白高品质的开心果,果壳成自然米黄色,紫衣绿仁。开心果的产季在每年的9月到10月,为了保证生产出来的开心果既新鲜又高品质,开心果从树上收割、去皮、脱水

烘干再到储存运输到加工厂,整个过程控制在24小时以内完成。

【话鲜要点】:

- 1、原色无漂白,自然开口率 98%
- 2、美国核心产区原料
- 3、31-36粒/50g

价格:

元童原色开心果 140g 29.9元
元童原色开心果 300g 59.9元



元初新鲜事



史上最美开业仪式 舞蹈中心小朋友参与其中

3月30日元初食品元初NO.46家万科金域蓝湾、NO.47家大唐世家温暖开业。这两家店都是元初食品卫星店,元初到家。秉承聚焦自有品牌,美食到家、健康到家,贴近服务会员,品质到家、增值有加。

新店快讯:

- 4月20日金山店开业
厦门市湖里区枋湖东路121-10号
- 4月27日江头西路店开业
厦门市湖里区江头西路13号之十九



7天早餐不重样！

营养满分，颜值无可挑剔的7天早餐推荐，超人妈妈必看

广式烧卖 香芹鲜虾粥



🕒 28分钟

准备食材：元童广式虾仁猪肉烧卖、五珍芹菜、虾仁

香芹鲜虾粥制作步骤：

1. 虾仁洗净后挑出虾线(可以提前一天准备好放在冷藏)；
2. 芹菜洗净后切丁备用，高压锅熬煮稀饭15分钟搞定；
3. 煎锅内放入适量食用油、虾仁翻炒，待稀饭煮好后，放入锅中再加入芹菜丁并煮开。

烧卖烹饪提示：

- 方法一：无需解冻，取出产品，微波(800W)加热约2分钟即可食用。
方法二：无需解冻，取出产品，放入蒸笼中，沸水隔水蒸8-9分钟即可食用。

吃过港茶的朋友必点一道猪肉烧麦，而元童虾仁猪肉烧麦是一款诚意满满的早餐之选，猪腿肉、南美海捕虾、鱼糜、香菇占了整个烧卖的85%，大小适中的虾仁增添了丰富的口感体验，再加上些许鱼籽点缀，让整颗烧麦不输给任何一家星级餐厅的出品。

价格：元童广式虾仁猪肉烧卖 12.9元/份(150g)

日式煎饺 南瓜小米粥



🕒 22分钟

准备食材：元童日式猪肉煎饺、Sungiven元初精选黄小米、元初蔬果-贝贝小南瓜

南瓜小米粥制作步骤：

1. 将贝贝小南瓜切块后和洗净的小米放入锅中；
2. 加入适量开水煮开后关小火炖煮20分钟至黏稠。

日式煎饺烹饪提示：

- 方法一：无需解冻，取出产品，微波(800W)加热约2分30秒即可食用。
方法二：无需解冻，在平底锅用2小匙油烧热，把煎饺放入，强火煎2分钟，饺子底面稍微金黄后倒入1/4杯冷水盖上盖子焖3分钟，待水蒸干后食用。

日式煎饺是日本人生活中的一道经典美食配菜，几乎出现在所有食堂菜单里。元童日式猪肉煎饺已经出口日本18年，手工包制而成。煎饺金黄色的焦底和带劲的五花猪肉馅，达到煎饺口感上的喷香和细嫩，放微波炉2分30秒，烫口不腻的日式煎饺开吃啦~

价格：元童日式猪肉煎饺 12.9元/份(200g)

三明治 牛奶



🕒 25分钟

准备食材：元初烘焙-红糖提子吐司、Ontrue元实全脂牛奶、元初蔬果-优雅生菜、元童鲜鸡蛋、西红柿、荷美尔经典美式火腿片

制作步骤：

1. 将吐司去边切好待用，生菜撕成合适大小，西红柿切片；
2. 平底锅中放入适量食用油，将鸡蛋和火腿放入锅中煎好；
3. 将鸡蛋、火腿、生菜和西红柿平铺在三明治上叠好，对半切即可。

价格：

Ontrue元实全脂牛奶 3.9元/盒(200ml)

元初烘焙 红糖提子吐司 11.9元/份

元童鲜鸡蛋 9.9元/盒(10枚装)

荷美尔经典美式火腿片 29.8元/份

糯米鸡



🕒 10分钟

准备食材：元童珍珠糯米鸡

糯米鸡烹饪提示：

- 方法一：无需解冻，取出产品，微波(800W)加热约2分30秒即可食用。
方法二：无需解冻，取出产品，放入蒸笼中，沸水隔水蒸18-20分钟即可食用。

用荷叶层层包裹的糯米鸡，飘着一股淡淡荷叶香味，里面裹着蛋黄、鸡肉、香菇等香浓馅料。这是一道传统的广式茶点，大家可以根据口感搭配自己喜欢的五谷杂粮作为早餐之选。

价格：元童珍珠糯米鸡 9.9元/份(150g)

可颂三明治 酸奶



鲜花不仅美丽，还有治愈的超能力。聪明的女人，不只美丽，还有驾驭自如的超能力。温暖的春天，元初上新花，献给每位爱美的女人！

元初花圃

🕒 30分钟

准备食材：元初烘焙-丹麦小可颂、元童培根片、元初蔬果-优雅生菜

制作步骤：

1. 将丹麦小可颂切开，生菜撕成合适大小；
2. 平底锅放入适量食用油，培根放入锅中稍微煎至喷香即可(不宜煎太久)；
3. 酸奶搭配水果食用风味更佳。

价格：

元初烘焙 丹麦小可颂 11.9元/份(5个装)

元童轻酸奶 9.9元/排(3杯)

元童培根切片 14.9元/份(160g)

小笼包 红豆薏米露



🕒 30分钟

准备食材：元童猪肉小笼包、Sungiven元初精选红豆、Sungiven元初兴仁薏仁米

制作步骤：

1. 红豆薏仁提前泡发，放入豆浆机，并加入适量水；
2. 小笼包隔水蒸煮8分钟即可。

价格：

元童猪肉小笼包 12.9元/份(6颗装)

Sungiven元初精选红小豆 12.9元/包(454g)

Sungiven元初兴仁薏仁米 16.9元/包(450g)

蛋黄流沙包 燕麦豆浆



🕒 30分钟

准备食材：元童咸蛋黄流沙包、元童燕麦片(传统/即冲)、Sungiven元初精选黄豆

制作步骤：

1. 黄豆提前泡发好，放入豆浆机，加入适量水即可，不同豆浆机时间不同，大致约30分钟；
2. 同时，流沙包隔水蒸8分钟即可出炉，建议使用蒸笼更加透气。

价格：

元童咸蛋黄流沙包 9.9元/包

元童燕麦片(传统/即冲) 9.9元/包(500g)

Sungiven元初精选黄豆 9.9元/包(400g)

Sungiven Flowers 元初花圃

