



扫码看视频



市民游客在三亚年货节上购物。

买年货品美食 看演出跳“科目三”

三亚年货节 主打的就是

欢乐

补货不停 年货节商家卖得火

南国都市报1月29日讯(记者张宏波)“来买的人很多,每天都在不停地补货。”三亚年货节上,俄罗斯海象皇宫冰淇淋商铺受到许多市民游客的青睐。相关负责人说,不止是冰淇淋,还有蜂蜜、面粉等俄罗斯产品也深受消费者喜爱。

吉满满商贸有限公司带来了许多进口特色食品,展台上摆满了牛肉干、山楂、红酒、白酒、茶叶等产品。“这几天,来自马来西亚的果超软糖最受欢迎。我们希望能够通过年货节把这些好物推广给更多的消费者,不断拓展‘朋友圈’。”展位负责人郑海清说。

游客黄先生带着家人来三亚旅游,看到三亚年货节举办的消息后,特地带着家人来采购。“年货节上有很多海南特色食品,现场还可以发快递,优惠力度也很大,买完直接寄回家,很方便。”

年货节不仅给市民游客带来方便,也为商户提供了平台。“举办这样的年货节是一种很好的方式,市民游客买得方便,我们卖得也好。”摊位老板桑尚俊说,年货节平台便利了供需双方。

美食“撩”人 快来美食市集大快朵颐

南国都市报1月29日讯(记者张宏波)要问年货节上什么最受欢迎,各类美食小吃绝对榜上有名。在2024三亚年货节主会场春节美食市集,每天都是人头攒动,天南地北各类美食小吃齐聚一处,色香味俱全,许多市民游客在现场大快朵颐,直呼过瘾。

更特别的是,春节美食市集靠近年货节主舞台,到了晚上,可以一边品尝美食,一边欣赏精彩演出。

宋崇玲现场制作出售的各种口味肉夹馍和凉皮,每天销量都不错。“有好多附近的人过来吃,有的人连吃好几天了,过来买的游客也挺多的。”宋崇玲说,“现在每天人越来越多,希望后面几天发力,每天卖到一万元以上。”



市民游客在美食市集大快朵颐。本版图均由记者 沙晓峰 摄

年货节加上“科目三” 氛围感拉满

南国都市报1月29日讯(记者张宏波)在海边跳“科目三”是什么体验?1月29日,2024三亚年货节主会场活动火热进行,期间,互动节目“与龙共舞”快闪舞蹈活动吸引了许多市民游客的关注。

29日上午,三亚年货节主会场,“与龙共舞”快闪舞蹈活动精彩上演。“大家一起来,只要参与进来一起跳,就可以获得礼品。”在主持人的邀请下,许多市民游客加入了舞蹈队伍,摇花手,小连步,大家跳得不亦乐乎。

在网络上,三亚年货节“与龙共舞”快闪舞蹈活动也得到了许多网友点赞。“真有意思,明天我也要去现场跳一段。”网友“明天就回来”说,年货节加上“科目三”,有吃有逛有玩,还能拿礼品,这波“羊毛”必须薅。

“在三亚过大年”2024三亚年货节由海南省商务厅、海南省农垦投资控股集团有限公司、三亚市人民政府指导,三亚市商务局主办,南海网承办。此次年货节为期7天(1月27日-2月2日),除了传统年货、新春花市外,还有天南地北的美食等,打造一站式年货购买平台,为市民游客提供消费便利。



“非遗之夜”晚会在大东海广场举行。

国宴名厨林亿强 教你做年夜饭

南国都市报1月29日讯(记者胡丽齐)三亚年货节邀请三亚国宴名厨为大家“掌勺”,分享几道海南经典的吉祥菜做法。今天,三亚国宴名厨林亿强为大家带来的是一道烧焗菜——步步高升。

“这道菜最关键的是熬制高汤和烹制海参。”林亿强介绍,用老母鸡、猪龙骨、猪皮熬出高汤备用。接着,将贝贝南瓜切开、挖出南瓜籽,洗净后放入蒸锅蒸40分钟左右,用它来代替器皿,既让菜品荤素搭配,创意的摆盘又能增加年夜饭的颜值。最后一个环节是海参的烹制。林亿强先将海参洗净泡发、开肚去沙泥,又盛来熬好的高汤,与海参一起放入小锅中用慢火吊焗,加入少许食用盐、老抽、鸡汁、生抽,改小火焗20分钟。最后,再加入淀粉勾芡大火收汁,盛入蒸好的南瓜器皿中,一道步步高升便端上了餐桌。