

## 舌尖上的枣庄味道——

# “抱犊调料杯”家庭拿手菜有奖征稿启事

《枣庄晚报》即日起每周推出“家庭拿手菜有奖征稿”专栏，为那些家庭厨艺高手们提供展示自己作品的机会，把带有我们枣庄家庭特色的来自百姓之中的美食介绍给大家，并让家庭主厨们相互学习借鉴，使我们的餐桌更丰富多彩。

本次活动由“抱犊调料”独家冠名赞助，并全程提供奖品。

活动具体方案如下：

1、**活动时间**：2014年5月30日至2015年5月29日，在每周枣庄晚报《市场导刊》中设置“家庭拿手菜有奖征稿选登”专栏。

2、**内容要求**：菜品必须为本人或家庭成员亲手烹制，必须配至少2幅照片，文字说明简明扼要，标明配料及用量、做法流程、口感及特色之处即可。

3、**奖品设置**：来稿一经采用刊发，即奖抱犊调料2瓶。每3个月从所有刊发的稿件中

抽取大奖两名，各奖抱犊调料礼盒一份。

4、**注意事项**：所有菜品制作过程必须真实，为真正体现枣庄特色味道，所用调料尽量使用抱犊牌酱油、食醋、甜面酱等系列产品，其他选料尽量使用枣庄市民常用食材，注重实用、家常特色。不要求精美

复杂，最好是简单易做、口味独特。

5、**来稿请寄**：(1)电子邮箱：zsy180@163.com

(2)市中区文化中路61号

枣庄日报社商贸部

6、**咨询电话**：0632——3333322

## 正宗川味麻婆豆腐



**主料**：南豆腐2块，牛肉末100克  
**调料**：抱犊豆瓣酱50克，辣椒面5克，抱犊酱油15克，豆豉10克，葱、姜、蒜末共25克，水淀粉30克，大油75克，花椒面少许  
**制作方法**：  
1.将豆腐切成1厘米的方丁，用开水焯一下，倒在漏勺里，控净水分。  
2.炒锅上火，加入大油烧热，下牛肉沫炒到松散，放入辣椒面、豆瓣酱，炒到出红油时，再下豆豉、葱、姜、蒜、酱油、豆腐、高汤，移至微火稍炖入味，用少许水淀粉勾芡，出锅撒上花椒面即成。  
(此稿件由君府花园张先生提供)

## 蒜香椒盐排骨



**主料**：排骨1公斤  
**配料**：抱犊酱油1小匙，盐半小匙，鸡精、生粉、椒盐各少许，油适量，蒜末适量  
**制作方法**：  
1.排骨剁成小块，用刀略拍，加酱油、盐和鸡精腌20分钟，加生粉拌匀。  
2.油锅上火，烧至七成热，放入排骨，炸成金黄色捞出。  
3.炒锅上火，放少许油，放蒜末煎香至金黄，放排骨，撒上椒盐翻炒均匀即可。(此稿件由四季园李先生提供)

## 家电中谁的辐射最强



说到家用电器的辐射，我们很快就会想到电脑、电视机、微波炉，而往往却忽视了体积较小的电吹风，其实它才是“辐射大王”！  
一般普通家用的1000W电吹风，辐射

值达350mG左右(mG:毫克斯是磁场强度单位)，而电视机和电脑显示器，辐射值分别约为45mG和100mG，远远低于电吹风的辐射量。因为使用电吹风时，辐射离头部距离比其他电器要近，所以辐射的危害不言而喻。

“电吹风确实是高辐射的家用电器，特别是在开启和关闭时辐射最大，且功率越大辐射也越大。”中国建筑标准设计研究院工程设计所副所长、电器设计室主任黄祖凯介绍，电磁辐射是一种复合的电磁波，人体的生命活动包含一系列的生物电活动，这些生物电对环境的电磁波非常敏感，因此，电磁辐射可以对人体造成影响和损害。

当人体受到电磁辐射时，会引起中枢神经和精神系统的功能障碍，主要表现为头晕、疲乏无力、记忆力衰退、食欲减退、失眠、健忘等亚健康症状。

### 电吹风的正确使用方法

因为使用电吹风时，辐射源——电吹风后端电机部位离头部很近，很容易因为电磁辐射引发头晕、乏力，所以在使用电吹风时，应保持正确的方法，如开启和关闭电吹风时尽量离头部远一点；使用时，最好将电吹风与头部保持垂直；不要连续长时间使用，最好间断停歇。

### 对抗家居辐射小妙招

除了电吹风，其他家电的辐射也不能“小看”，黄祖凯主任介绍了几种防家电辐射的妙招，如操作电脑时，距离显示屏至少在30厘米以上，开机瞬间电磁辐射最大，应予避开；看电视时，最好能距离电视机3米以上，关机后立即远离电视机；使用微波炉时，至少离炉0.5米以上，眼睛不要看着炉门，不可在炉前久站，食物从炉中取出后，最好先放几分钟再吃；电热毯对孕妇、儿童、老人的损害最大，应慎用，因为电热毯本身就相当于一个电磁场，即使关上电源，辐射仍然会扰乱体内的自然电场。

## 噱头多还是真有料 4K电视内容盘点

2014年，彩电业迎来了4K电视的加速普及，在上半年整体市场呈现销售量和销售额双双下滑的情况下，4K电视增势强劲。粗略估算，2014年上半年4K超高清销量达到300万台。随着4K技术的逐步成熟，消费者心理需求价格逐步提升、产品消费价格逐渐下行，超高清4K电视的关注度占比持续保持较高增长……

4K正在从概念走向普及，合资品牌、国产品牌等主流彩电品牌均将4K超高清作为产品发展主要方向。家电卖场中贴着4K超高清标签的品牌电视随处可见，可以说4K超高清已经成为了主流电视产品的标配。

**真有料还是花瓶命？**  
随着超高清电视走入寻常百姓家，匮乏的4K内容是摆在消费者面前最直接的问题。不少用户发现，4K电视的4K内容几乎少到可以忽略不计，除了4K电视演示视频、超高清图片外，想要通过其他途径播放4K片源真的是非常困难，主要还是因为4K内容资源匮乏。

为了解决4K内容匮乏的问题，4K

电视均采取了2K转4K的方式来弥补画质差距，当2K信号输入时，电视内置的图强引擎就开始对图像进行点对点分析，通过4K MRIT影像微重组技术智能插帧，2K信号源也可以达到等效4K的视觉体验。不过这种“伪4K”的实际效果终究达不到纯正的4K画质。

电视发展主旋律始终围绕着4K和智慧两个关键点，那么针对4K电视而产生的超高清内容又有哪些呢？我们不妨一起盘点一下。

**4K视频：内容匮乏 网速要求高**  
购买4K电视无片可看是让广大消费者最头疼的问题，所以品牌电视纷纷与互联网电视内容服务商合作开展“4K影视”内容，其实大部分片源还是通过2K转4K技术实现，在画质上能够比全高清更加优秀。

实际体验过程中小编发现，想要流畅播放4K视频的话对网速要求非常高，同时部分品牌提供的4K视频内容较少，用户想要观看4K视频的话必须受限于现有节目内容，其次还有部分4K影视内容进行收费，接下来就让编者为您一一盘点。

卖场体验中，我们选择了某国产系列电视进行测试，通过电视自选界面我们可以直接找到4K影院内容。电视与优酷影视联手解决4K片源难题，为用户提供更为丰富、清晰的4K影视内容。进入4K影院专区后，用户可以看到所有影片名都加上了4K后缀，比较经典的大片比如《金刚狼》、《里约大冒险》、《超凡蜘蛛侠》等4K影片我们都可以在这里找

到。电视中的4K片源共计15部，基于2K转4K实现的片源播放效果优于全高清画面，由于卖场网速不给力，卡顿的播放画面确实让人无奈。同时部分4K片源仍需付费观看。

某合资品牌4K电视在内容方面是和百视通进行合作，用户同样可以通过UHD 4K专区进行超清影片的观看，究竟内容是否充足呢？大家不妨一起看看。4K专区是由2K转4K影视内容和纯4K影片两部分组成，4K影片总数约30余部。现在大家通过图片看到的一些关于动物、风景的影片都是纯正的超高清影片了。4K影视界面大家可以看到收费内容均在左下方进行标识，用户可以根据需求决定是否购买该4K影片进行观看。用户通过现场体验即可感受到纯正4K影片和2K转4K影片的画质差距了，在播放4K影片时卡顿非常明显(网速原因)，也许我们的网速想要来实现4K影片流畅播放确实有些难度。

通过实测看来目前主流品牌彩电中配置4K影视专区，同时用户能够收看的4K片源数量确实非常稀少。用户想要流畅的收看一部4K视频对于网速的要求也是非常高的，普通用户的网络条件很难实现4K影片的流畅播放。

各大品牌在推出高端机型时都会将4K作为电视标配，内容方面的缺乏也使4K电视看上去并没有那么美好。用户想要自己下载一些4K片源时非常困难的，所以除了电视自身配置的4K影视内容外，用户接触最多的莫过于4K电视的自身显示4K图片了。

冰箱是每个家庭必备的家电，除了有保存食物的功能之外，你知道它也可以用来让豆类较快煮烂、软软的肥皂恢复硬度嘛！另外，冰箱的保养及清洁，风速调整及如何正确开关冰箱门也相当重要，请专家告诉你。

### 豆类快煮烂

红豆如果没有经过浸泡很难煮透，建议可先将约300g红豆和1000cc的水一起煮沸。待冷却后放入冰箱冷冻库2小时左右，取出后水表层会有出现些许结冰现象。此时再将锅子放瓦斯炉加热，水与红豆受热程度不同，温度变化让红豆约20分钟后就煮烂。

### 受潮可恢复

若有饼干受潮，吃起来不香脆，但尚未超过保存期限丢了可惜，可将饼干入冰箱冷冻库约24小时。将饼干取出，用手指轻轻一压，饼干就都碎掉了，吃起来口感也恢复原来的酥脆。

### 让肥皂恢复硬度

肥皂遇水软化后，会变得黏黏软软的使用起来相当不便，可放冰箱的冷冻库中约30分钟。冰箱既可吸取肥皂中多余水分，并可由冷度让其恢复硬度。

### 去除口香糖

口香糖不小心黏在物品上时，可以先连同黏到的物品一起放在冰箱冷冻库里面。约1小时后，口香糖就会变得脆硬，此时将物品取出，并轻轻用指甲就能将口香糖剥离。

### 丝袜延寿命

不少女生为丝袜常破伤脑筋，新买的丝袜不要拆封，直接放入冰箱冷冻库放个1—2天。之后拿出来半天左右再穿上，温度的变化可增加丝袜的韧性，冰过的丝袜较不容易破掉。

### 蜡烛不滴蜡

使用蜡烛前4小时，先将蜡烛放入冰箱冷冻库中。冰冷的蜡烛点火后，会烧的比较慢比较久，而且也不滴蜡。

### 电池延电力

行动电话电池因记忆或老化使待机时间变短，可把电池用报纸包起(报纸可吸收多余水分)，放塑料袋中包好置冷冻库3天，取出放常温2天再充电，可重复3—4次。

### 切蛋黄不碎

刚煮好的白煮蛋或茶叶蛋用刀一切蛋黄就碎了，可先放入冰箱冷藏保存1小时。待蛋黄稍凝固后再来切，蛋的切口平整，蛋黄也不会碎掉。

### 去除辛辣味

洋葱及葱蒜等辛香料直接切，辛辣味会让人流泪，不妨先放冰箱冷冻库1小时。待其中辛辣物质较为稳定后再切，就不会被熏的流眼泪。



冰箱还有其它用途你知道吗？

