

往年买泥鳅的是饭店,今年多是姑娘 爱美姑娘生吃泥鳅去痘痘? 医生:生吃当心寄生虫,想败火不如喝绿豆汤

当全民热读《不生病的智慧》时,书中介绍的一种奇特的中医食疗养生法在白领中流行,这就是“生吃泥鳅”。许多白领买来生吃,目的为降虚火。但中医提醒大家:慎用此偏方,因为泥鳅在淤泥里生长,身上携带有寄生虫,切不可生吃。

晚报记者 孙娟 实习生 李青彤

商户:很多漂亮姑娘买泥鳅,说是吃这个治脸上的痘痘

昨日,记者走访了纬三路、伊河路两家市场,发现卖泥鳅的商户并不多,但上门的顾客却不少。“现在很多漂亮姑娘来买泥鳅,说是吃这个可以败火,治脸上的痘痘。”商户马老板说。

对于生吃泥鳅是否可以败火,几家卖泥鳅的老板也说不清,只表示听顾客说可以。“其实,以往我们的泥鳅主要是卖给饭店,但是今年夏天,单独买泥鳅的人越来越多,每次也就买几条。”

白领:每星期买半斤泥鳅,生着啃

据了解,如今越来越多的人,尤其是爱美的白领,对生吃泥鳅能败火深信不疑。在一家出版社上班的小玲说,因为她的体质特别容易上火,她每个星期都会去买半斤泥鳅,生着啃。

“我是买回来放水盆里加盐,让它吐脏东西,之后剖开肚子去内脏,先在泥鳅身上切几刀,然后加上生抽和芥辣膏蘸着吃。”小玲介绍了自己的吃法,“味道不错,吃着和生鱼片没啥区别,只是骨头多了点,有时泥鳅啃在嘴里还在扭动呢。”

医生:生吃泥鳅败火没科学依据

对此,市中心医院的焦医生说,中医认为泥鳅是水中人参,但生吃泥鳅降火一说,没有科学依据。泥鳅味甘性平,不是降火的,主要是滋补的作用,《本草纲目》中记载泥鳅有暖中益气之功效,秋天弄干净煮熟吃挺合适的。如果想通过食疗败火,还不如喝绿豆汤、吃苦瓜。

这位医生特别提醒,泥鳅生长在污泥里,身上携带了不少的寄生虫,还会沉积重金属,没弄干净吃对人体有害无利。如果要吃泥鳅一定要彻底清洁和加热,充分煮熟。

戴手铐的不是坏人

□晚报首席记者 徐富盈 实习生 马慧/文
晚报记者 王银廷 实习生 白洁/图

本报讯 丈夫收废品回来,妻子给废品分类时发现了一副手铐,便戴在手上玩,结果怎么也取不下(如图)。这下,可把这对夫妇吓坏了,妻子还哇哇大哭起来。

昨日11时,绿东村二砂社区巡防队员张文胜、李旭巡逻到洛河路1号院门口时,突然听到院内有人哭,队员们很奇怪便进去看看咋回事儿。

在一堆废品堆边,收废品的王源正拉着妻子一双胳膊不停晃动,而王妻的双手上戴着一副手铐。而令巡防队员更惊奇的是,几名妇女还不停地对王妻逗乐:“你戴上手铐了,要送去

坐牢了。”王妻哭得更厉害了。

看到巡防队员,王源说,10时30分,他收废品回来,妻子来帮他给废品分类,“我也不知啥时候,她从纸堆里翻出这副手铐戴到手上,结果怎么也取不下来。我上午收废品时,根本不知道收了这个东西。我也吓坏了。”

随后,邻居安慰王妻,痛哭的王妻又笑了起来。

因警用器械的使用有严格规定,巡防队员立即报警。

绿东村派出所民警赶到后帮王妻打开了手铐,并询问王源回收废品的详细经过。民警称,不排除警务人员误把手铐放在报纸堆里而被误卖的情况。目前,相关情况正在调查中。

线索提供 王凤生



金门饼家®

真情不改 品质不变

做健康产品 推真情服务

更感觉实惠温馨。尤其是金门饼家比较具有代表性的几款月饼,更是让人心动不已。

金门饼家的蛋黄月饼堪称经典之作,金门饼家蛋黄月饼所用的蛋黄更是洪湖鸭蛋极品。鸭蛋的重量和腌制时间都有严格规定,并且根据不同的使用时间分批分次腌制。因为腌制时间过短,蛋黄出现汤心,但是腌制时间过长,蛋黄会出现硬心现象,口感都达不到完美。那感觉,真是吃了才知道,一吃忘不掉。

金门的白莲月饼,采用的是纯正的一级湘莲子,湖南的灵山秀水孕育出的优质白莲,色

泽红润,颗粒均匀,形状像颗颗饱满的珍珠,经过月饼师傅精心的炒制,莲蓉甜、软、糯,口味独特,香滑细腻,清甜可口,吃了之后,你才发现,原来白莲月饼居然可以好吃到这种地步。

港式香兰豆,采用优质南方小红豆,制成馅料以后,那种颗粒感还在,沙沙的口感反而更加强烈,很多同行也曾模仿,但始终达不到那种地道的感觉。还有采用天然玫瑰做成的玫瑰月饼,带着浓郁的玫瑰香味,是滋补养颜的上乘之作,据说,这款月饼好像是金门饼家的独家秘制,传统感觉加入浪漫元素,自然大受青睐。

千里风尘 只为寻求最好

质量上乘,故虽风尘仆仆却难掩兴奋之情。

洪湖是江汉平原上最大的水质无污染的淡水湖泊,也是湖北所有湖泊有机物含量最丰富的湖泊,鱼种类丰富多样,沿湖四周鱼场、养殖场密布。水面辽阔,水草茂盛,鱼虾丰富,洪湖鸭子多为散养,吃着天然鱼虾长大的鸭子,所下的鸭蛋自然非同凡响,蛋黄大又多油,色

味美如许 唯有用心

这在郑州月饼市场几乎是绝无仅有的。他很不屑于采用市场上一袋袋现成的月饼馅料,对他来说,做出和别家同样味道的月饼,是一件痛苦的事情,要做就做最好!每一款月饼的口味,都要经过阿海师傅几十次的精心调配,以求完美。即使是同款月饼也能品出与众不同的独特,很多款月饼被别家模仿了,但是细品之后,你会发现,其他月饼和金门饼家的比

泽金黄,吃起来咸、香、沙,口感非常的地道,决非一般的货色可比,洪湖鸭蛋蛋黄以咸、沙、香、口感一流而天下闻名。六月的洪湖波光潋滟,风景优美,然而在那里的几天当中,由郑总亲自带队的采购小组无暇顾及身边的如画美景,他们奔波在一户户农户家中,精心挑选了优质的散养鸭蛋,并亲自安排腌制的时间。

起来,好像少了点什么,那正是金门饼家精髓所在,无法逾越!

金门饼家,用最普通的材料用心诠释最民族化的月饼,用最真诚的情感承担食品企业的责任。我相信,今年的金门饼家还是会给很多喜欢她的人,一种期待的惊喜,那么就对金门月饼的期待从这一刻开始吧……



“年年岁岁月相似,岁岁年年饼不同”,一年一度的中秋节又要到了,郑州的月饼市场已硝烟暗起,各大月饼厂家各出奇招,攻城略地,户外广告、公交广告、路牌广告上都已争显月饼身影。然而,有这样一个知名的月饼生产企业,在狼烟四起的月饼大战到来之前却不动声色,在别家都忙于宣传自我的时候,他们却把精力都放在了原料挑选、馅料炒制上,如此淡定、低调,如此的自信、自如,那也只有全国烘焙大赛金奖获得者、有着五星级蛋糕房称号的金门饼家才做得到。金门饼家,要做中秋最好的味道!

2009年6月1日,新食品安全法颁布实施,与旧食品法最大的区别,就是对生产安全、原料安全做了主要规定。“新食品安全法的颁布对于食品企业确实可以起到很好的监督,但是金门饼家一直以来就把安全生产、健康问题放在第一位,我们不仅在生产上严格把关,在进货源头上也是反复挑选,严格检验。”金门饼家总经理郑全根如是说。

很多喜欢金门饼家的人都知道,在月饼的产品品种上,金门从不做花哨的东西;在产品的包装上,一直保持着低调的奢华,高贵大气,

在金门饼家,每到中秋节前三个月,便组织一支采购队伍,远赴湖北、湖南等地,不为游山玩水,不为探亲访友,纵贯数千里风尘路程,只为采购最优质最天然的月饼原料。

一个月前,笔者前往探访金门饼家总经理郑全根先生,郑总告诉笔者,他刚从湖北洪湖挑选鸭蛋回来,因为今年挑选的鸭蛋价格贵但

我们经常说,让专业的人,做专业的事!提到金门饼家月饼,就不能不提金门饼家的月饼师傅阿海师傅。

阿海师傅是南方人,是金门饼家御用的月饼师傅。他不仅专业而且专注,南方人的某些优秀品质在他身上得以完美体现,比如对味道的挑剔,对质量的严格,对工艺的精益求精……多年来阿海坚持自己炒制月饼馅料,