



今天市区天气
多云
偏东风3-4级
21~28℃



明天市区天气
多云
东到东北风3-4级
22~27℃



后天市区天气
小雨
东北风转南风3-4级
24~30℃

今天阴有阵雨 市区最高气温28℃

本报讯(YMG全媒体记者 纪殿国)今天多云,南部地区局部阴有阵雨,偏东风。明天多云,东部和南部地区局部阴有阵雨,有雾或轻雾,东到东北风。后天多云转阴有小雨,东北风转南风。

烟台市气象台2日发布天气预报:

烟台市区,3日,多云,偏东风3-4级,最低气温21℃,最高气温28℃。

4日,多云,东到东北风3-4级,22~27℃。

5日,小雨,东北风转南风3-4级,24~30℃。

烟台各区市,3日白天,多云,南部地区局部阴有阵雨,偏东风,沿海及内陆3-4级。最低气温,沿海21℃,内陆20℃;最高气温,沿海28℃,内陆29℃。

3日夜间到4日白天,多云,东部和南部地区局部阴有阵雨,有雾或轻雾,东

到东北风,沿海及内陆3-4级,20~31℃。

4日夜间到5日白天,多云转阴有小雨,东北风转南风,沿海及内陆3-4级,20~31℃。



清晨,海边的晨雾尚未完全消散,初升的太阳跃出海平面,为天空镀上一层温暖的金红色。张鲁光 摄

《适老家具设计指南》 国家标准发布

市场监管总局(国家标准委)近日批准发布《适老家具设计指南》国家标准,将于2026年2月1日正式实施。其立足老年人需求与身心特点,从三方面提出细化设计要求。

外观材料上,需防风险:主色调选浅米色等柔和中性色,辅助色用浅黄色等低饱和暖色调,与墙地面形成对比防磕碰;优先天然环保、高阻燃材料,禁用刺鼻易致敏材料;产品高度角度可调节,部件圆滑、结构稳固、扶手防滑,易脏部件便拆洗。

智能化设计遵简单实用原则:交互形式易学习,操作提示明确可调,控制器适配家具与环境,简化流程防误操作;有健康远程监控功能的,数据实时反馈给授权人员。

功能配置贴合适老需求:依老年用户需求配功能,必要时加辅助部件,如座椅防滑脚垫、框架辅助照明、床具安全护栏;产品尺寸按老年人身体数据设计,并附常用家具适老功能尺寸推荐值。据新华社

1元试吃鲜炖底播海参

尖字参攻克海参自溶酶难题,实现活参鲜炖、常温保存、开盖即食。底播海参非水发、无添加,搭配银耳、黄芪、石斛、西洋参等食材,营养价值更高。现限量1元体验鲜炖海参!请提前电话预约!

八珍之首——海参

自古以来,海参被誉为“海八珍之首”,但传统食用方式可能存在营养流失问题。传统干海参在加工过程中部分营养可能流失,而部分鲜食和即食海参产品也可能存在水分含量较高和营养成分减少的情况。



如何科学食用海参?尖字参鲜炖海参以创新技术突破传统工艺,重新定义海参食用新标准!

尖字参创新工艺 海参营养保留的科学探索

传统干海参加工过程需要经过多道工序,可能影响部分营养成分。部分即食和鲜食海参产品采用各种水发工艺,也可能影响海参中珍贵的活性成分保留率。

鲜炖工艺突破:相关研究发现,鲜炖工艺有助于海参营养的保留。尖字参团队历时6年研发,成功突破技术难关,研发出可以常温保存的鲜炖海参产品。

尖字参鲜炖海参产品特点:

1.采用鲜活海参直接加工,保留更多营养成分。

2.采用非水发工艺,保留海参营养,包括海参皂甙、多糖、氨基酸等成分。

3.科学配伍:尖字参鲜炖海参搭配黄芪、西洋参、党参等材料,配方源自传统元气四宝汤并经改良后炖煮,营养更均衡,品质更有保证!

海参选购建议:品质重于价格

尖字参鲜炖海参为您提供“鲜、纯、便捷”的食用体验:

我们深知海参的营养价值,因此尖字参郑重承诺:

◆精选底播海参——只有大海的“鲜”,确保品质优良。

◆无添加、无防腐——大人小孩都能吃,保证食用安全。

◆鲜参鲜炖工艺——从现活海参到成品鲜炖的简单步骤,保证海参营养成分更少流失。

◆真材实料——坚持品质标准,每只鲜炖海参相当于水发海参不挂冰情况下100g~130g,炖煮而成。

◆新技术——突破清除海参自溶酶技术,让鲜炖海参可以常温保存。

我们的鲜炖海参坚持品质为先,为您提供值得信赖的海参新宠!

欢迎来店品尝!

购买咨询:
13385457684

地址:南大街192号鲜炖海参滋补品旗舰店

尖字参四大特点:

- 一、采用海参自溶酶去除技术。
- 二、采用鲜炖低温负压熟化创新技术。
- 三、所用食材皆道地产地,营养价值高。
- 四、保持底播海参品质。

