



今天市区天气

多云

南到西南风4-5级阵风6级转3-4级
-5~11℃

明天市区天气

晴

西南风转东南风3-4级
-1~7℃

后天市区天气

多云转晴

东南风转北风4-5级
-4~11℃

今天多云 市区最高气温11℃

本报讯(YMG全媒体记者 纪殿国)今天多云,南到西南风。明天多云转晴,西南风转东南风。后天晴间多云,东南风转北风。

烟台市气象台13日发布天气预报:

烟台市区,14日,多云,南到西南风4-5级阵风6级转3-4级,最低气温-5℃,

最高气温11℃。

15日,晴,西南风转东南风3-4级,-1~7℃。

16日,多云转晴,东南风转北风4-5级,-4~11℃。

烟台各区市,14日白天,多云,南到西南风,沿海及内陆4-5级阵风6级转3-4

级。最低气温,沿海-5℃,内陆-6℃;最高气温,沿海11℃,内陆13℃。

14日夜间到15日白天,多云转晴,西南风转东南风,沿海及内陆3-4级,-3~11℃。

15日夜间到16日白天,晴间多云,东南风转北风,沿海及内陆3-4级转5-6级

阵风7级,-3~12℃。

空气污染气象条件预报:气象条件有利于空气污染物扩散。

森林火险气象等级:二级(较低风险)。

一氧化碳中毒潜势预报:三级(可能)。



雪后的芝罘区楚凤社区阳光富景花园,银装素裹,宛如童话世界。孩子们裹着厚厚的棉衣,踩着蓬松的积雪,奔跑、打闹……清脆的笑声回荡在小区里,红扑扑的小脸蛋上满是欢喜,这冬日特有的快乐,成了社区里一道别样的风景线。

辛雷波 摄

我国将增强北方地区应对灾害的救援力量

记者近日从全国应急管理工作会议获悉,我国将增强北方地区以及黄河、海河流域应对洪涝地质等灾害的陆上、水上工程救援力量。

近年来,我国雨带北扩明显,重大致灾性强降雨天气发生频次、强度和单次过程雨量加大,极端强降雨引发的次生衍生复合灾害链更长、破坏性和致灾性更强。

据了解,我国将健全消防救援力量体系,加快推进机动队伍、航空救援队伍组建落地,因地制宜规划建设一批省级区域应急救援中心。同时,将优化国家安全生产应急救援和工程救援专业力量布局,扩大队伍数量,推动冶金、电力、客运索道、内河航运等行业领域专业救援力量建设。

此外,还将加强国家区域应急救援中心建设,统筹推进航空应急救援能力建设,探索建立灭火大飞机实战运用模式。健全国家综合性消防救援队伍与各类专业救援队伍、社会应急力量共训共练和救援合作机制,强化与地震、气象等部门联防联控,有效形成救援整体合力。

“近年来我国各类应急救援力量蓬勃发展,下一步要在优化队伍结构、提升专业能力、加强协同配合方面下更大功夫,着力锻造应急救援实战精兵。”应急管理部有关负责人表示。

据新华社

生抽、老抽、味极鲜,到底咋用?

记住这几点,炒菜不翻车

在厨房的调味品架上,生抽、老抽、酱油、味极鲜总是并排摆放,不少人做饭时会随手拿起一瓶就用,觉得它们都是“酱油类”调料,没什么差别。

可实际上,这四种调味品的含义、特点完全不同,用错了不仅会让菜品颜色跑偏,还会影响口感。

只有真正弄清楚它们各自的含义和区别,才能在烹饪时选对调料,让每道菜都达到理想的味道和卖相。

先搞懂“酱油”:基础款调味品,是生抽、老抽的“总称”

很多人会把“酱油”和生抽、老抽并列,但从概念上来说,“酱油”是一个更宽泛的词,它是用大豆、小麦、盐等原料,经过发酵、酿造而成的液体调味品,是中式烹饪里最基础的提鲜、调味食材。

我们常说的生抽、老抽,都属于酱油的分支,是在基础酱油的基础上,通过不同工艺加工而成的。

普通的基础酱油,也叫“黄豆酱油”,颜色呈浅红褐色,味道咸鲜适中,没有特别突出的咸度或鲜味,也不会给菜品带来明显的上色效果。

它的用途比较宽泛,平时拌凉菜、做汤、炒简单的家常菜时用它能起到基础调味的作用,让食材多一层鲜咸口感,也不会抢走食材本身的味道。

生抽:主打“提鲜调味”,颜色浅、味道鲜

生抽是酱油的“细分款”,它的酿造工艺更侧重突出“鲜味”,在基础酱油的

发酵过程中,会通过控制发酵时间和温度,让原料中的氨基酸态氮含量更高——氨基酸态氮是衡量鲜味的关键指标,生抽的氨基酸态氮含量通常在1.0g/100mL以上,比普通基础酱油更高,所以鲜味更浓。

从外观来看,生抽的颜色比较浅,呈浅棕红色,质地相对稀薄,倒出来时流动性很好。

它的主要作用是“提鲜”和“调味”,咸度比普通酱油略高,但鲜味更突出,不会给菜品带来明显的上色效果。

平时炒菜、拌凉菜、腌制食材时用得最多,比如炒青菜、做宫保鸡丁、拌面条时加一勺,能让菜品的鲜香味瞬间提升,却不会让菜色变得暗沉。

老抽:主打“上色增香”,颜色深、味道浓

和生抽相反,老抽的核心作用是“上色”,它是在基础酱油的基础上,额外加入了“焦糖色素”,并经过更长时间的晒制或熬煮,让颜色变得更深,质地也更浓稠。

老抽的颜色通常是深棕褐色,甚至接近黑色,倒出来时会挂在瓶壁上,流动性较差。

它的味道和生抽差别很大,鲜味不如生抽突出,但咸度较低,带着一丝焦糖的微甜香气。

因为颜色深,所以主要用来给菜品“上色”,让菜品呈现出红亮诱人的色泽,比如做红烧肉、红烧排骨、卤味时,必须加老抽。

味极鲜:“升级版鲜酱油”,鲜味浓、用途广

味极鲜虽然也属于酱油类,但和生抽、老抽的定位不同,它更像是“高鲜版生抽”,在酿造时会采用更优质的原料,比如精选大豆、小麦,还会加入酵母提取物等提鲜成分,让鲜味比普通生抽更浓郁,氨基酸态氮含量通常能达到1.2g/100mL以上,甚至更高。

从外观来看,味极鲜的颜色和生抽相近,呈浅棕红色,但质地可能比普通生抽略浓稠一点,味道咸鲜适中,鲜味非常突出,还带着一丝淡淡的酱香。

它的用途比生抽更灵活,既能像生抽一样用来炒菜、拌凉菜、腌制食材,还能直接当蘸料用,比如蘸饺子、蘸海鲜时,不用再额外加其他调料,单靠味极鲜的鲜味就能提升食材的口感。

需要注意的是,味极鲜的鲜味浓,用量要比普通生抽少一点,避免鲜味过重掩盖食材本味。

平时做饭时,我们可以根据菜品的需求选对调料——要鲜味选生抽或味极鲜,要上色选老抽,简单调味选普通酱油,这样才能让每道菜都色香味俱全,不会因为用错调料影响口感和卖相。

本报综合



近日,莱阳市梨乡星志愿服务中心的志愿者们来到冯格庄街道祥福苑老年公寓,为老人们包饺子、免费理发,并带来精彩的文艺演出。

YMG全媒体记者 纪殿国
通讯员 李建阳 张煜栋 王瑞亭 摄

生活小妙招