



考生入场先过“身份验证终端”关

(上接A08版)

3 考务篇

【考点】全市共设实际考点52个

市招办普招科科长高冰南介绍,今年高考,全省所有县(市)、区共有700多个考点2.7万个考场。

我市共设61个分类别考点,合并后实际有52个考点1745个考场。其中,普通类考点50个,对口生考点10个,专升本考点1个。市区(含吉利区)普通类15个考点(右表)481个考场,对口生2个考点30个考场,专升本1个考点45个考场,县(市)普通类35个考点1106个考场,对口生考点8个83个考场。

高考报名时使用临时身份证的考生实行集中编排考场。外语应试非英语语种的考生实行单独编排考场。

【进场】身份验证终端验证身份 自己粘贴条形码

对考生来说,在考试过程中,有两个新变化要尤为注意。

一是考生入场须使用身份



验证终端(上图)接受身份证识别、指纹验证、现场照相等方面的身份验证。每场考试结束后,考生不再对着摄像头进行拍照。

开考前25分钟(第一科考试开考前35分钟)预备铃响,监考员开启考场前门,组织考生入场。此时,考生须用身份验证终端验证身份后再入场,

10分钟内,考生入场完毕。身份验证终端放在考场门口的课桌上,考生须坐在椅子上,用高考报名时采集过指纹信息的手指(准考证上有提示),指肚部位触放在指纹采集窗验证指纹,同时将面部正对摄像头拍照。读取信息匹配则验证通过。

如第一次指纹验证不成

功,则用同一手指进行第二次验证,如3次验证均未通过,监考员会先让考生入场,以后再采取其他方法对考生进行身份验证,在保证考试正常进行的情况下,杜绝作弊、替考现象发生。

为使相关老师和考生熟练使用身份验证终端,市招办将在今日下午组织相关教师进行身份验证终端使用培训。25日以后,学生可以进行身份验证终端使用的模拟演练,6月6日下午,学生可到考场进行实地演练。

市招办提醒,今年我省高考首次采用身份验证终端,是为了杜绝替考等作弊现象,不会影响考生考试,考生不必心存疑虑。

二是粘贴条形码须考生自己动手。

试卷发下来前,要把条形码粘贴在答题卡上。以往,粘贴条形码由监考员贴好后发给考生,今年变为监考员把条形码发给考生,并指导考生粘贴。

“以往会出现条形码粘反了、皱了等现象,考生会为此担忧,其实大可不必。”高冰南说,只要考号、座号、姓名等信息经核对无误,条形码粘贴出现问

题可以忽略不计,不影响考试成绩。“千万别一慌张,把条形码撕下来重粘。”

高冰南提醒,考生拿到答题卡后,一定要仔细检查,答题卡有问题需要更换的,一定要在粘贴条形码之前更换,“因为一旦粘上条形码,再想换答题卡就要经层层审核,申请备用答题卡费时费力”。

市区考点

- 市四十三中
- 洛阳理工学院附中
- 市二中
- 市东方高中
- 河洛中学
- 市二十二中
- 市三中
- 市十九中
- 洛阳外国语学校
- 市回民中学
- 市一中
- 洛一高
- 市八中
- 市一职高
- 市实验中学

大骨汤富含骨胶原,能补钙;菌菇汤营养丰富,能提高免疫力……近几年,吃火锅点菜时往往有人会提出这样的理论。这一理论的出现是因为人们更注重养生和合理膳食!

天府火锅:养生汤底讲究多

天府养生鸳鸯锅、天府养生三鲜锅、天府菌汤锅、天府大骨锅……随着近几年人们对于食补养生的认识加深,天府火锅店里有养生汤底成了点餐率最高的锅底。笔者在天府火锅的深入探访中发现,天府火锅店里养生汤底的制作讲究最多。

大骨汤:小火熬制,秘方配汤

天府火锅的大骨汤受青睐,首先赢在选料上。天府大骨锅要选骨髓达到手指粗细的猪后腿骨头,要选长度在20厘米左右的猪蹄。因为在天府火锅的采购理论中,猪后腿骨要远比前腿骨有营养,只有达到要求的猪骨头才能熬出应有的味道。

但只有好骨头还远远不够,天府火锅采购回来的骨头要泡水约12个小时,每半个小时换一次水,直到水都干得清澈见底。夏天会在保鲜柜里

进行浸泡骨汤的味道,天府火锅是从骨头焯水时就开始调制的,加入葱、姜、料酒去腥味儿的同时,天府火锅一定要专人负责打沫,将不利于人体健康的嘌呤和异物一并除去。

小火熬制骨汤是要从头一天晚上开始的,因为熬到起油发亮的骨汤还要进一步按照天府火锅的独特配方进一步调制。对天府火锅来说,有营养有口感是必须的,而有利于健康才是必要的。

菌汤锅:干菌熬汤,鲜菌提味

提起菌类,或许你最先想到的是香菇、平菇、草菇、金针菇,但天府火锅熬制菌汤锅的菌类却多达十几种——黄牛肝、黑牛肝、红丛片、松茸菌、竹荪菌、猴头菇……

天府火锅采购回来的干菌要先经过凉水、热水等多次的清洗,直至无异味无杂质后方可进入长达十几个小时的熬制

过程。其间质检员要多次亲口品尝和抽查,看是否有硌牙的杂质,是否时间正好是天府火锅的品质要求。因为在天府火锅管理层的眼里,时间长了菌类失去了应有的营养,时间短了会影响营养的激发。熬制后用不锈钢筛网进行过滤,然后才能加入各种鲜菌进行提味儿,再之后才是天府火锅特殊配方的调制。

营养均衡且增肥,菌汤锅一直是女士们的首选锅底。因为女士们最细腻,女士们最娇贵,所以天府火锅对于菌汤锅所下的功夫也最大。

养生理念,在学习中创新

“没有人生来什么都会”,天府火锅的养生理念和举措也是在不断地学习中总结改进进来的。

五年前的冬天,天府火锅的质检员偶然发现采购回来的牛肚下锅后的口感不如一周前那么脆,就召开会议并邀请原

产地的技术人员帮助查找原因。经过查找发现是存储中冷冻温度过低的问题,就立即改变了整个原材料的保存条例。虽然菌汤锅的主要原料没有改变品质和口感,但也一并保存办法进行了改进。因为天府火锅发现问题因全面提升的。

当然,天府养生菌汤锅的配方改进也是从那次的偶然发

现开始推进的。天府火锅邀请各地的烹饪专家、营养专家对菌汤锅进行研究,并把干菌种类从七、八种推延至十几种,把原来的桂圆、枸杞等比例加大,从而开发出有的菌汤锅。

天府火锅的养生理念是在学习中创新的,也正是天府火锅的这种学习能力,才使得天府火锅越来越受食客的追捧!

(李宇辉)

