

今日天气

6℃~22℃

多云间晴天
偏西风2级~3级

未来几天

10月

19日	晴间多云	8℃~22℃
20日	阴	9℃~19℃
21日	阴转晴	10℃~18℃
22日	多云转晴	9℃~22℃
23日	晴	9℃~21℃
24日	晴	6℃~21℃

(注:以上信息来源于网络,仅供参考)

空气质量

10月17日

污染指数	69
空气质量状况	良
首要污染物	可吸入颗粒物

天气版记者:杨凤轩
天气版QQ群:307978071
天气版新浪微博:@晚报四季天

太阳出来罗嘞,喜洋洋罗郎罗

勤快的家庭主妇们,快把被子抱出来晒晒吧

□记者 杨凤轩 通讯员 姬鸿丽

“太阳出来了,我赶紧把被子拿出来晒晒。秋高气爽,这才是我喜欢的秋天。”昨日,市民张女士说,上午趁着阳光好,她给被子“洗了个日光浴”,况且,晒着太阳喝菊花茶的感觉真好。

出太阳啦,昼夜温差会更大

“汪汪,汪汪。”昨天一大早,洛阳晚报记者家中的小狗就在阳台上追着自己的影子,玩得不亦乐乎。

虽然统计资料显示,洛阳每年的日照指数并不低,但今年进入10月以来,雾霾天气加上前几天冷空气过境带来的阴雨多云天气,让这个秋天的阳光显得不是那么通透和煦。

昨天的阳光还是比较灿烂的,照在身上暖暖的,这样的阳光,才对得起“金秋”这个词。可是,您千万不要被灿烂的阳光欺骗,毕竟已是深秋,早晚的温度还是比较低的,在阳光照不到的角落还是会感觉寒冷,低温7℃左右,高温20℃,13℃左右的温差让人对昼夜的感觉如同两重天。

据市气象台预计,今天全区多云间晴天,凌晨部分地区有轻雾,偏西风2级~3级,最低温度6℃~8℃,最高温度20℃~22℃;明日全区晴天间多云,最低温度8℃~10℃,最高温度20℃~22℃。

吃菊花吧,感受“餐花饮露”的风雅

有人说,中国有很强大的“吃文化”,而在我国传统饮食文化中,更讲究“吃的应时”“应季”,什么时节吃什么时节出产的食物,才被认为是合乎自然法则的。

重阳已过,霜降未至,正是菊花最盛的时节,流连在淡蕊流黄、脉脉幽香中,您有没有想过来一场菊花大餐?记者总会不自觉地想到古人“赏菊当饮菊酒,咏菊可品菊饌”这样既饱眼福又饱口福的美好生活。

其实,芳香的鲜花在我国有悠久的历史,大诗人屈原就曾在《离骚》中感慨:“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英”,“餐花饮露”也是文人雅士追求的脱俗之举。近期,一向清雅的《三联生活周刊》就关注了时下最应时应季的鲜花宴——菊花饌。据《三联生活周刊》介绍,菊花品种繁多,但以观赏居多,用来食用的主要是甘菊,也称“真菊”“家菊”“茶菊”。野菊花性苦寒,有清热解毒之功效,服食过多却会伤及脾胃。

不少人知道食用菊中的佳品“杭白菊”,它具有止痢消炎、明目降压、降脂强身的作用,既可作药材,又可供饮用,若加入马蹄粉和白糖蒸成菊花糕,则是一道清雅的时令美食。其实菊花入饌的方式有很多,您不妨上网搜索几道简单易做的菊花菜,感受一下“餐花饮露”的风雅。

【微言天气】

@洛宁雷冰:今天(17日)晴间多云,登高望远,一览秋日美景。秋山明净,秋水澄澈,秋云从容,真好!

@zhang渔歌:出太阳了,感觉比前一天(16日)暖和些。我很喜欢这样的天气,要是有蓝天白云就更好了。

【诗读四季】

题菊花

黄巢(唐)

飒飒西风满院栽,
蕊寒香冷蝶难来。
他年我若为青帝,
报与桃花一处开。

【译文】在飒飒的西风中院内开满了菊花,蝴蝶早已随夏日远去,蕊寒香冷的菊花只能在秋风里孤芳自赏。如果有一天我当了分管春天的天神青帝,那么一定要让这美丽多姿的菊花同桃花一样开在春天里。

用水烤鸡翅,炒菜不用火,无人值守电梯传菜

麦道奇告诉你:未来餐厅有多远

喜欢看科幻片,是因为那展开的想象力能让你见证社会的发展;喜欢回味儿时的味道,是因为那种味道能让人更接近自然。今天正式试营业的麦道奇生命主题餐厅,可以让你感受到用三元健康概念和超前环保理念设计的未来餐厅带来的与众不同。

用水烤肉,独一家

和不相信自来水能代替汽油推动汽车一样,很少有人相信水可以用来烤肉。在麦道奇生命主题餐厅你会发现他们能实现用水烤鸡翅和不用火炒

菜,并且用无人值守的电梯传菜,着实很让人吃惊!

用水烤的鸡翅好吃吗?当了30年厨师的老李说,若不是亲口尝到,他是无论如何也不会相信麦道奇生命主题餐厅的水烤鸡翅味道这样鲜美,远远超过炭火烤制的味道。此外,老李对麦道奇生命主题餐厅不用火不支油锅做出的诸如烧青菜等其他各种菜品均充满好奇。

“我们麦道奇不用火炒菜,主要是我们采用了由技术人员运用过热蒸汽的原理研制出来一种健康环保的高保真烹饪技术,这种烹饪技术能通过高温

的水蒸气瞬间穿透并煮熟食物,在锁住食物中的营养和水分的同时,充分保持食物的原汁原味。”麦道奇负责人为我们揭开了其中的奥秘。

三元健康,新概念

中式烹饪煎炒烹炸带来的油烟问题一直被国际餐饮界所诟病,也与现代流行的注重健康的烹饪方式格格不入。如何很好解决中式烹饪存在的油烟问题?正式试营业的麦道奇生命主题餐厅将为解决这个难题提供让您意想不到的途径。

开业后的麦道奇餐厅将采用“三元”健康标准进行服务,三元健康标准包括:烹饪健康标准、原材料健康标准和营养均衡标准。在“三元”健康标准下,麦道奇餐厅利用蒸汽进行的烹饪会让每位进餐者充分体会到食物的鲜美味道。

麦道奇餐厅不用炭火靠鸡翅等肉类食材自身的油脂烹饪,可以有效减少人们对油脂的摄入量;不用明火,靠水分子直接交换产生热量,可以有效地保证食材本身的营养。让顾



客吃得健康环保,让顾客充分感受食物的美味是麦道奇餐厅的经营理念。麦道奇餐厅是未来环保健康餐饮的发起者。

未来体验,很超前

如果说你并不关注麦道奇餐厅大玻璃后面透明厨房里用水蒸气炒菜的过程,如果说你并不关注那些含有高科技的蒸箱、发酵箱和水分子沛能炉等专利设备,那么在餐厅里随时可以充电的餐桌,全餐厅覆盖的无线网络信号,将会让你充分体验到高科技无处不在。

位于九都路珠江路口正式

试营业的麦道奇生命主题餐厅,还运用了感应环境箱(垃圾桶)、涡轮动力烘手机以及无人值守电梯传菜等一系列科技产品。对店面来说,是提升了服务品质,而对消费者来说,却是从每一个环节入手减少二次污染。有环保的科技新突破,有节能的标准举措,有减少二次污染的严格管理,有菜品烹饪的高超技艺,在麦道奇这个未来餐厅的体验,会让人记忆犹新!谁先来?现在可是有优惠哟!

咨询电话:69959088
69959099

(李宇辉)

