

IT的世界很另类很新奇

撰文:徐勇



照片随身带 迷你小巧 钥匙链数码相框

把数码相框做成钥匙链,或许可以大大提高其使用性和便携性。这款钥匙链数码相框可以存贮31张照片,可供随时“翻阅”。钥匙链数码相框可以有三种颜色选择,分别是银色、黑色和金色,售价为49.99美元,并且兼容Windows和Mac系统,采用内置充电电池供电。

容量将可无限增加 彩色蛇形概念U盘

看到下图的第一反应是什么?USB延伸线?其实它是一个U盘。由于U盘容量小的不够用,容量太大的又不便宜,移动硬盘大多数体积还是不够便携,于是,就有了这样一款概念产品诞生:蛇形U盘。

这款U盘最大的特点是它可以通过几个一样的U盘相连接来提升容量,比如两个1G的连在一起就可以变成2G内存,连接的数量没有上限,只要有足够的U盘,容量就可以无限制增加。并且中段可以任意弯曲,以适应使用时各种角度的需要。



蝙蝠侠御用 诺基亚全新概念手机新亮相

全新亮相的诺基亚概念手机外形前卫炫酷,S形的机身曲线一改传统手机古板单调的风格,宽大的“futuristic transparent”屏幕让人赞叹。除了外形设计上酷似蝙蝠侠御用的Batmobile,这款诺基亚概念手机还具备指纹识别功能,最大限度地保护了用户的隐私,也表明了该机独一无二的身份。

据悉,这款出自芬兰知名设计师Heikki Juvonen之手的诺基亚概念手机目前并没有确定具体的型号,至于何时能见其真身,想必至少将是在N年以后!(图03)



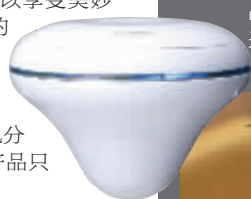
恐怕没有一个行业像IT这样讲究创意和灵感了,因为在这个行业中汇集了地球上最聪明和对时尚极度追求的一群人。不过,现在已经有越来越多的制造商意识到,在这个追求时尚、体现个性的时代,价格和品质不再是惟一的竞争优势。所以就有了下面这些“另类新奇”的IT产品,不管它们是否适合你的胃口,我们倒是希望类似有新意的产品会越来越多,因为有了变化,有了不同,这个世界才变得更加丰富多彩。



音乐无处不在 漂浮在水里的音响

这是一款由JVC出品的漂浮小音响,纯白的外表周围配了一圈蓝色的灯,看上去非常具有科技的质感。仅重260克,4节5号电池可以支持连续15小时的播放。

在浴缸里一边洗澡一边还可以享受美妙的音乐,身心一定可以得到很好的放松。而且还不只如此,由于发声装置的作用,所以当音乐响起的时候,就会激起水上的层层涟漪,映衬着LED灯的蓝光,更增添了几分神秘的色彩。可惜的是,目前该产品只在日本有售。



真正的环保 JVC发布“花园”音箱

声音、造型,谁说不可以兼得?当年,鹦鹉螺音箱就很好地诠释了这一点。而在近期的东京设计周上,JVC展示了其花园音箱,这更是为普通家居增添了许多色彩。看,就是这台小音箱,其整体采用可回收的塑胶材质制成。仅此一点,就已经相当环保了。而更奇妙的是,你还可以在它的上面种植植物。而声音方面,它也不含糊。其采用了一颗小型Hi-Fi单元,并配有低音反射系统。如此,你在家中便可一边享受音乐,一边享受绿色植物带来的平静了。(图01)

不一样的领带夹 为商务人士打造的MP3

西装革履的公司商务人士们,要找一款能够与自己西装相搭配的MP3播放器却并非易事。这款产品专为经常穿西装的商务人士设计。把MP3做成领带夹的样子,固定领带的同时也能够享受美妙的音乐,而且与自己的装束相当搭配。



苹果播放器未来设计 软件可绕于手腕

近日,某外国网站放出几款由设计师设计的未来iPod设计图纸。这个设计把shuffle变成了腕式手表。软件shuffle的设计图看上去非常现代化,也非常亮丽时尚。这个设计使得shuffle的便携性大大提高。想必热爱运动的人们的腰包又要被掏空了。(图02)



好吃男人的美食情缘

撰文:黄建军

米其林

这里所说的米其林,不是指轮胎,而是指美食圣经《米其林餐厅指南》。百年来,多少饕客为它一掷千金,只要挂上星级名号,就是美味的保证。如今,这套红册子已成为不少饕客案头必备的刊物,其地位如圣经般权威。对于餐厅和主厨而言,获得米其林星级,不单是巨大的荣誉,也是商业利益的象征。借着米其林的肯定,再偏远荒凉的山村小镇,都不必担心没有客人远道来访。

“米其林是这样定义星级的:一颗星是同类饮食风格中特别优秀的餐厅;两颗星餐厅的厨艺非常高明,值得绕道前往就餐;而获得三颗星的餐馆则有令人永生不忘的美味,值得你打飞的前去用餐。在米其林三星餐厅,你才会知道填饱肚子的吃与享受美味的区别。”2008年,赵广丰坐飞机到香港,专程赶到一家名叫龙景轩的粤菜餐厅就餐,在后来公布的红色指南中,这家餐厅成为了三星。

“我因此也收集了一个三星。”赵广丰说,

在香港的上流社会,有着米其林引发的“集星运动”,也就是在一家标有几星的米其林餐厅就餐就可以得到几颗星。“要知道,到2007年时,全球才有49家餐馆被评为三星,虽然价钱均不菲,但知道去这样的餐厅就餐的举动本身,就已经和金钱无关了。”

现在,他已累积了7颗星。“每一家餐厅都能给我不少启发,累积的每一颗星都是一个学习的过程。”

松露

在香港的那次米其林之旅,让他还接触到了被称为西方三大顶级美食之一的松露,更值得一提的是,吃到的居然还是少见的白松露。

“应该是物以稀为贵吧,松露对于生长环境非常挑剔,非常稀有。松露分为两种,如果说黑色松露的价钱与同重量的黄金相仿的话,那么能与白色松露的价钱一试高低的可能只有钻石了。”在品味松露的时候,餐厅经理还给他讲述了一个有趣的故事:松露的气味,只有受过严

格训练的雌性的猪和狗才能嗅得出,因此,自古以来,法国就有厨师利用野猪来寻找松露以满足贵胄们需求的历史,时至今日,意大利与法国的松露猎人仍使用经过训练的猪和猎狗来寻找松露。

因此,吃过松露的人们都会开玩笑说:今天吃的松露是“猪找的”还是“狗找的”?对松露的喜好,一如他对品位生活的理解,他说,尽管喜欢,但自己不会追求吃松露的奢华,“吃过,了解最好的东西是怎样的就可以了。品味的过程才最重要,可以和朋友一起分享彼此的感受,本身就是收获。”

红酒+牛排

在很多人眼中,选一家环境上乘的西餐厅就餐本身就是一个有品位的举动,如果再略懂一点品红酒的知识,则会在餐桌上赢得别人的尊重。如果还懂得一些红酒和牛排搭配的窍门,那么,这样的男人就没有理由不让人刮目相看了。



Tips

- ▲穆林嘉萨古姆(法国干红) 配台塑牛排
- ▲诺林古堡(法国干红) 配 皇家牛排
- ▲设拉子加本力苏维翁(澳洲干红) 配台塑牛排或皇家牛排