

器材党

对于吃货来说,幸福就是吃到好吃的东西。冬天,如果能一边取暖一边吃烤串,那幸福感肯定爆棚。网友“自由的月饼君”在网上逛各种电暖器,没想到看饿了,“以前买电暖器,全网都说不可以放食物在上面烤,现在竟然有烧烤款电暖器”,最顶层还有专门的油垢盘。如此专为吃货准备的贴心取暖器,大家也是醉了。 现代快报记者 戎华

吃货取暖神器,还带烧烤功能



网上出现的吃货取暖神器

随着天气越来越冷,很多家庭都开始使用取暖设备。电取暖器因为个头小巧,收纳不占地方,得到了一些家庭的欢迎。不过,电取暖器安全系数没有空调、油汀等高,从安全角度来说,过去一直反复强调不能用来烘烤食物。这对于吃货来说,等于梦想始终照不进现实。

“记得当年我是找了个搪瓷盘子放在顶上烤香肠啥的,还放过陶瓷小杯子烤巧克力酱,然后经常被我妈发现之后暴打,然后继续烤,继续被暴打……”像网友“伪淑女luna喵”这样惨痛的童年经历,不少人深有同感。如今,专为吃货准备的烧烤款电暖器出炉,简直是吃货的福音。网友“江南大野花”欢呼:“天地可鉴,这就

是我小时候一直想做的事啊!我爸妈为此教育过我好几回。”

“太凶残了,看得都想吃烧烤了,救命!”不少网友看到这款烧烤款电暖器,仿佛闻到了烧烤的香味,迫不及待地想试试。还有的人第一时间去淘宝搜索,发现这款让自己怦然心动的取暖器,还不到一百元。网友“风息神泪”表示,虽然也考虑了“油烟掉进去怎么办”,“满屋子烧烤味不行”,“也没冷到这个地步”,“又不是没烤箱”……诸如此类的问题,但是看到买家评论里有个人说,经常用它烤红薯,立刻就有了买买买的冲动。还有的人表示,要买一台放在办公室,一屋子同事围坐在一起,一边取暖一边烤串。

在淘宝销量最大的一家店里,此款电暖器累计销量2101台。最近一条买家评论是网友“佳人影”留下的,“老妹是个吃货,所以选了这个。昨天烤了紫薯,真的很不错,用它的时候空调可以关啦,一边取暖,一边烤点东西吃,蛮惬意的。赞!”

不过,让吃货兴奋的神器,理性派表示无法理解。对于不少人来说,室内烧烤除了安全,油烟始终是个大问题。网友“橙味arancia”说:“相信我,中看不中用的,我已经想象出,肉串子一放上去满屋子都是烧烤烟了。”网友“Zh杰龙”吐槽,“毫无食欲,油烟怎么处理,在家里烧烤全屋子都是孜然味能受得了么,根本不实际啊。”

小贴士

- 1.消费者在选购时尽量选购品牌知名度高、社会信誉度好的产品,产品一定要有3C认证标志,另外还应具备瞬间断电功能、具有防水防溅特点、有过热保护等功能。
- 2.从健康角度说,如果您吃的是隔夜的食物,凭借电暖器的温度是热不透的,它加热的温度不足以消灭一夜滋生的细菌,常吃这样的食物,容易拉肚子。
- 3.从安全角度说,由于电暖器是取暖设备,常常有人把手脚放在上面,为了保证热食物时的洁净,人们经常在包子、馒头下面垫一张纸,殊不知,这就成了火灾的源泉。
- 4.从电暖器的保养来说,经常用电暖器加热有大量水蒸气的食物,如茶水、饮料,水蒸气经常附着电暖器表面,对表面的油漆非常不利。

家有儿女

“求扩散,求转发!各位爷爷奶奶、叔叔阿姨、哥哥姐姐,激动人心的‘××宝宝’评选活动开始啦!请大家移动金指,为我家小鲜肉投上一票!微信关注××××,进入××区,投××号选手。隔30分钟就可以投一次哦,手机也可以哦。要点进去才有效哦。竞争太激烈了,考验友谊的时候到了!”

最近,你有没有被这样的消息刷屏?朋友圈、校友群是不是已经成了重灾区,又到一年年画宝宝、台历宝宝海选时,你为别人的宝宝点到手指抽筋了吗? 现代快报记者 乐媛

今天你帮别人家宝宝投票了吗

宝宝真的不是我的

因为朋友宝宝参加某活动海选,网友“@荣亚玲”好心扩散,结果被误会。

“也怪自己是原文发布,我家宝宝参加了……”@荣亚玲的微博一发送,小伙伴们就好奇心爆棚,“孩儿他爹是谁啊?”

也有人送来关心,“妹子,你这不能没结婚就带个孩子啊,你得抓紧了,单亲妈妈不好当……”

“玩微博白送个儿子,真欢乐。”@荣亚玲赶紧澄清,“这是别人家宝宝,不是我家宝宝,我只是帮人家rug票而已!”

不知道该帮谁

“给宝宝拉票的妈妈太多了,我都不知道该帮谁。每天只能投一票啊,很麻烦呢!”有网友吐槽每天被不同的妈妈骚扰,真的有些忙不过来。

有的宝宝不止参加一个活动,各种投票页面来不及切换,有的投票程序繁琐,还要注册,时间就这么被别人家的孩子用

掉了。

有人打包发送投票信息,“微信号关注***,进入台历宝宝投票,8号,26号,35号,随便哪一个,一个我姐的,另两个我哥的!有空的帮忙投下票呗,每个都投的更是感激不尽。求帮忙,求转发!”

孩子输了,朋友没了

因为自家宝宝比赛名次不理想,妈妈觉得是朋友不够给力,于是发微博表明态度,“非常感谢这段时间帮忙投票的朋友们,也感谢一直不予理睬、不愿意帮忙的你们!这场比赛让我明白一个道理,有的人就那么现实,对自己没有利益的事坚决不会做,哪怕只是举手之劳就能帮到别人!”

本来就是游戏,上升到这个高度,也是拼了。

跟帖

松鼠粥粥:帮别人填纸质投票卡,选她家小宝宝做××小宝贝,要填身份证号,我填了真的,后来知道别人都填的假的……



本版均为资料图片(除署名外)

苹果:我的宝宝主页里面好友不是很多,但是留言却不少,为什么呢?因为大部分留言都是要别人给他宝宝投票的,有的还一天发一次。

筱筱用微笑带过:给我宝贝投票,结果没注意给别人投了一票,很不爽。

时光预言-丹:投票按错了,投给别人了。宝宝,你嫌弃我吧。

冬日里棉被的六种结构 (单身适用)



漫画 胡晓晶

美食密探

你会炒“矮脚黄”青菜吗



矮脚黄青菜

每个人都说自己会炒青菜,因为炒青菜太简单了,即使什么菜都不会,也一定会炒青菜。而其实在实际生活中,并非如此。

例如炒青菜常见的毛病是,活生生地把碧绿的矮脚黄炒得黄黄的,吃在嘴里木渣渣的。

烹饪大师胡长龄的弟子吉双喜说,青菜先要焯水,绿叶会变黄,然后在把青菜放在冰箱里冷藏一下,黄色又迅速变绿,这个小技巧好多人不知道。另外,霜降之后炒青菜特别容易烂、容易熟,而有的人在操作过程中往往会忽视霜后青菜容易烂的特点,炒得时间过长,菜叶子发黄。有的人炒青菜时,怕青菜不烂,甚至还特意要盖上锅盖焖一会儿,其实这些都是错误的做法。

我炒矮脚黄青菜的经验是:用热水洗菜,洗完之后再用水冲,等于焯水,然后切块下锅炒应该不会有问题的。不过为了保险起见,切菜时将梗子和叶子分开,然后先炒梗子,梗子炒得差不多了再放叶子,整体翻炒几下,看到叶子8成熟就可以起锅装盘,另外2成让它盘中自然熟。这样炒出来的矮脚黄叶子是碧绿的,梗子是雪白的。有的家庭喜欢在炒之前,放生姜、葱,据说这样炒出来的口感像红烧肉,有兴趣的吃主儿不妨试试。

霜降尤其是冬至之后青菜里的淀粉在植株内淀粉酶的作用下,由水解作用变成麦芽糖,又经过麦芽糖酶的

作用,变成葡萄糖,下锅容易烂。很多南京人都知道,现在是吃矮脚黄最好的季节。另一大利好是,最近的矮脚黄青菜价格还特别低。在科巷、尚书巷等比较大的菜场只卖到1.3元/斤,最低的仅售1.2元/斤。科巷菜场的一位摊主介绍说,除了矮脚黄之外,目前南京蔬菜的价格都较低,其原因是最近一段期间的天气以晴好为主,蔬菜生长正常,上市量较大。

当家过日子,菜价高的时候,可以省着点吃。而当菜价比较低的时候,不妨多囤点。至于做法各人都有拿手绝活,欢迎登录现代快报网(www.xdkb.net)吃货频道,晒出来跟大家一道分享。(夏天)



快报云媒安卓版



快报云媒iOS版

更多内容详见现代快报网 www.xdkb.net 或扫描二维码 下载快报云媒客户端