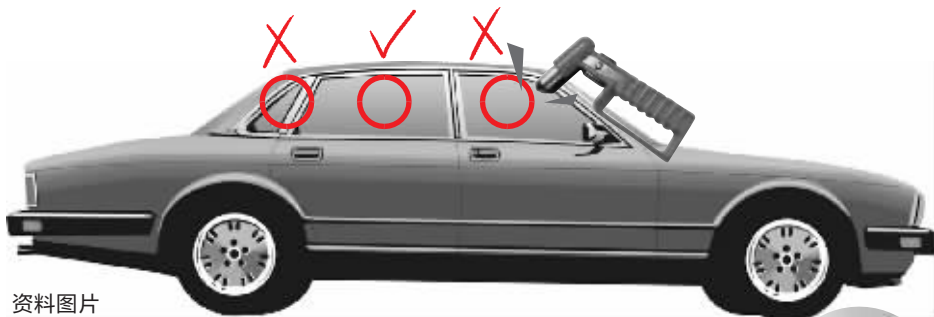


我是科普

一天繁忙的生活中,我们难免有顾此失彼的时候,比如说,细心地锁好了车门,却发现车钥匙落在车里了,怎么办?有什么办法可以避免这类情况的发生呢?现代快报记者为大家总结了以下几种应急和规避方法供大家参考。

实习生 刘静妍 现代快报记者 戎华

车钥匙忘车里,先别急砸车



资料图片

方法1:备用钥匙最靠谱 费用:0元

如果离家近的话,最省时、省力、省钱的方法当然是回家取备用钥匙啦。

小贴士:妥善保管备用钥匙

车辆自带的原配钥匙一般不少于两把,一个作为常用钥匙,另一个就是备用钥匙。建议备用钥匙应当放置在家中较为安全的地方,尽量不要带在身上以免丢失后造成不必要的麻烦。此外,经常检查备用钥匙也是非常重要的。当常用钥匙意外锁在车内,可能的话尽量取回备用钥匙,这也是最简单并且损失最小的办法。

方法2:开锁就找110 费用:200~500元不等

如果身在外地或者离家很远,找开锁公司帮忙开锁也是一个安全有效的办法。开锁公司会用专用的工具解锁,并不需要破坏车辆的任何零件。根据不同车型,开锁价格一般在200~500元不等。当然,一定要选择正规有资质的开锁公司。

小贴士1:如何寻找开锁公司?

寻找开锁公司,千万别看到小区楼道或者大街上贴的小广告就随便打电话,最好的方法是拨打110报警热线,可以相对保障开锁公司的资质。现在很多城市的110都与专业开锁机构进行了联动,110在验证你的身份后会帮你转到专业开锁公司,由开锁公司派人前来服务。在开锁之前应该先核实好该开锁企业和人员的地址、联系方式。开锁过程中,应有第三方证明人在场,证明当事人身份,监督开锁过程。

小贴士2:开锁需要准备哪些资料?

- 1.有效的身份证件:身份证、护照或者户口簿
- 2.能证明车辆属性的证明:行驶证。(行驶证若锁在车内可在开锁后向开锁人证明)

方法3:砸玻璃也有讲究 费用:三四百元起步

如果离家比较远取备用钥匙有困难,或者时间比较紧找开锁工公司也麻烦的话,就只能砸车窗玻璃了。不过,砸玻璃也是有讲究的。

小贴士1:别挑小玻璃砸

砸玻璃是不得已而为之,为了尽可能减少损失,首先要了解车窗玻璃的价位,动手之前最好打电话给4S店进行确认。挡风玻璃或天窗玻璃最少都要500元;侧窗玻璃一般是三四百元。砸后侧窗玻璃是最好的选择,这样既不妨碍驾驶,也方便取东西。另外,建议不要砸小玻璃。一来,小玻璃更换率低、存货少,更换起来会更麻烦;二来,小玻璃面积小,砸起来困难大。而且玻璃并不是越小就越便宜,相反,小玻璃跟车门窗的价格都基本一样。

小贴士2:用安全锤最保险

砸玻璃工具最保险的是使用安全锤,如果车中没有配备,可以寻找附近的中巴或大巴车上的借用一下。不到万不得已尽量不要选择砖头等器械操作,稍有不慎就会划伤自己。损坏玻璃后应当尽快就近修复,如果距离修复地点较远,也最好用胶带将损伤处做好临时修补。

生活百科

把剩面剩饭铺上一层奶酪放进微波炉,“叮”声后成就一份焗干层面、焗饭。泡面的时候加一些火锅底料,甜不辣、墨鱼丸、鱼豆腐,能想到的都来点,大火煮,这才能叫吃面。吃货的创造力就是这么无法想象,哪怕超市里打折的特价菜也能做出超值料理。

怎样用特价菜做出超值料理

食材:番茄

●普通吃法:番茄三明治;生菜、黄瓜已经老得快要退出吃货界的三明治市场了。早餐在三明治里夹两片番茄,那酸爽,妥妥的。

●料理级吃法:

番茄意面:意面煮熟,用橄榄油拌一下。平底锅内下黄油融化,下肉末炒至变色,再下洋葱炒软后加番茄块炒出汁。倒入番茄酱继续炒入味,将面条放入一起炒均匀入味,再加少许黑胡椒出锅。

食材:土豆

●普通吃法:酸辣、青椒,各种土豆丝,烧牛肉、鸡肉,切块烧各种肉。每个妈妈都会做。

●料理级吃法:烤土豆串

煮过后压扁,放烤箱里烤出来再撒盐,外皮香脆得让人颤抖!

食材:鸡蛋、鹌鹑蛋

●普通吃法:煮、煎、炒,虽然方法多,但口味很普通。

●料理级吃法:无敌自制

卤蛋:鸡蛋加水煮,剥壳后加入啤酒、白糖、酱油、盐,一起煮,煮干即可。

食材:酸奶

●普通吃法:先舔盖再喝酸奶。

●料理级吃法:

超大颗粒:在里面放任何水果,秒秒钟变身大果粒。重点是颗粒一定要够大。

酸奶草莓冻:草莓泡进酸奶里,冷冻后变成美味的酸奶草莓。现代快报记者 乐媛

南京问题



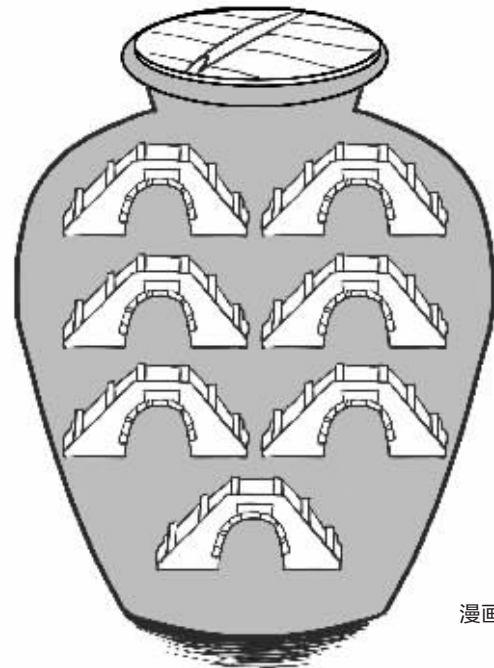
大家好,我是南京阿霖。南京通就是锅,锅就是南京通。

第25期

南京甘熙故居是中国最大的私人民宅,号称房舍有“九十九间半”之多,那么甘熙故居到底有多少房间呢?
A、189 B、186 C、162 D、175

看图猜南京

猜一猜,这是南京哪儿



漫画 胡晓晶

露一手

南京各家餐厅热卖的餐后甜点,甜品控钟爱的日本涩谷系蜜糖土司,也叫“面包诱惑”,听起来就让人口水直流呀!你知道在家怎么自制这款“面包诱惑”吗?现代快报记者现在就手把手教你新技能,不学你就不算个能干的吃货! 实习生 刘静妍 现代快报记者 戎华 整理

吃货必备新技能:自己动手做“面包诱惑”



准备材料:一块实心土司大面包、黄油、蜂蜜、冰激凌(或巧克力、水果等)

工具:微波炉、烤箱、刷子、刀、碗、托盘

制作步骤:

第一步:把大面包切开。



第二步:把适量黄油和蜂蜜混合在一起,放进微波炉加热,直到黄油融化并且和蜂蜜混合均匀。

第三步:在切开的大面包中间挖一个正方形的坑。



第四步:将挖坑取出的面包切成条状。

第五步:将第二步准备好的蜂蜜黄油从里到外刷满大面包所有面。把切成条状的小面包块也沾满蜂蜜黄油。



第六步:把挖空的大面包和切成条的面包块全部放进烤箱10~15分钟(烤的时候请注意每三分钟就翻烤面包条,防止烤焦)。



第七步:面包烤好后冷却一会儿,然后把面包条填入大面包坑内。发挥创意,将冰激凌、巧克力、水果、奶油、碎饼干随意添加即可。



资料图片

南京问题答案:C 看图猜南京答案:七桥瓮