

●朱学红(身份证:640122197701271511)遗失:农村土地承包经营权证及农村土地(耕地)承包合同。编码:640122200212200035J,亩数:12.81,特此声明。

●陈婧益遗失绿地集团银川学府置业有限公司开具的绿地学府花都50°楼101号营业房购房发票(抵扣联和发票联)六张,发票代码:6400173350,票号起止码:01991801-01991806;及遗失绿地学府花都50°楼102号营业房购房发票(抵扣联和发票联)六张,发票代码:6400173350,票号起止码:01991812-01991817,合计房屋面积:894.16平方米,金额合计:9,439,772元,特此声明。

●宁夏恒佑商贸有限公司(统一社会信用代码:91640100MAC-UQAKK6Q)遗失公章及财务专用章各一枚,声明作废。

●杨江伟遗失银川市兴庆区国有资产投资控股有限公司于2024年9月11日开具的新泰家园A-11号楼1单元501室购房款收据一张,票号:0133884,金额:806120元,特此声明。

欢迎刊登分类广告

电话:6036433

粤味润秋 美食巧思融于节令



如今,全国各地逐渐入秋,燥意渐浓,空气干燥,易损伤津液。饮食也需应时而变,宜多吃生津养液、滋阴润肺之物,少吃厚重辛辣菜肴,才可缓解秋燥之症,聪明的广府人早有准备,将吃的巧思融于节令之中。

秋燥显 食之有道

秋燥显,食之有道。进入9月,吃法上就要讲究润肺燥。“十样白”(亦有称为“三样白”)是不少地区的经典食材,包括白芍、白术、白扁豆、白茅根、白山药、白茯苓等。中医认为,吃白色食物可生津润肺,将其与肉食煨汤,有生津润肺之效。

如今,润秋的做法很丰富。厨师将雪耳、百合与莲子一起,慢火炖,放入少许冰糖、红枣与枸杞,口感顺滑、软糯,不仅可润

肺滋养,还可缓解秋燥咳嗽等。若是想吃上一口粉糯鲜香的山药,厨师将其与鸭子同煮,鸭肉油脂随慢火渐渐浸润山药,口感滑腻绵密,汤中肉香与药材的香相得益彰。

提起鸭,老广少不了一碗白术芡实老鸭汤,将老鸭、白术、芡实、陈皮和虫草花等食材放入锅中,以武火煮沸,再转文火煲,转眼间食材香气随之而出,只需少许盐调味,肉甜汤鲜。

以节气为灵感 湿润滋补

今年,广州许多餐厅以节气为灵感,为市民奉上时令之味。在融苑餐厅里,兰州九年百合与洪湖莲藕于白露时节登场,西北的甘润与江南的粉糯,融合成秋日里的湿润滋补。餐厅以极简方法呈现之:用高温砂锅生焗,锁住九年百合的全部水分和精华。一揭盖,香气扑鼻。

另一节令食法是百合炒虾仁。百合和虾仁的邂逅,宛如秋日里的淡雅相逢。虾仁是师傅

们每日手剥,保持新鲜,Q弹爽滑。而百合洁白清甜,口感清雅,无须过多复杂调味,只要轻轻一炒,咸鲜与清甜相互融合。

每到这个时节,亦是菌子成熟时,干巴菌浓香,用它和百合一配,别有一番滋味。朴素如它,却内有乾坤,香米吸饱干巴菌的香,焗烤后表面微焦,内里湿润丰腴,菌子的香、米之香、百合之甜完美走到了一起,在舌尖奏起交响曲。

秋饮有良方

除了吃的菜式,茶饮也有不少滋润的良方。秋燥宜饮梨汤,广州人食梨,讲究保留本味又添滋养。最简单的冰糖炖雪梨,将雪梨去核切块,与冰糖同人砂锅慢炖,待梨肉变得软糯透亮,汤汁浓稠清甜,趁热喝上一口,暖意从喉咙滑至肺腑。更精致些的,会做一道蜂蜜梨盅,把梨从顶部切开,挖去内核,填入蜂蜜、

百合与枸杞,上锅蒸制。蒸好的梨盅,梨肉吸满了蜂蜜的甜润与百合的清香。

假设你想“随手”喝得一口滋润茶水,菊花茶必不可少。一壶热水,几朵菊花,茶楼里,它是清爽解腻的滋润茶水。菊花具有清热解毒、凉血明目、缓解呼吸系统等功效,尤其适合在秋燥之时饮用。据《广州日报》

应时而食 塑造味觉灵魂

舌尖上的两地风土志

制图:董玮(豆包AI)



湖湘烟火 街头吃食生猛熨帖

凉面、刮凉粉、臭豆腐,这三样看似寻常的街头吃食,在湖湘大地的烟火江湖里,早已结成了牢不可破的“黄金三角”,用冰火交织、臭香交融的独特语言,讲述着这片土地最生猛也最熨帖的烟火传奇。

酸辣炸开 灵魂在于那股透心凉

好的刮凉粉,灵魂在于那股透心凉的劲儿。绿豆或豌豆淀粉,非得用深井活水调匀,熬煮、冷却,才能凝成如羊脂白玉般温润又剔透的粉块。老师傅的铜勺子往粉块上一刮,“唰唰”几声,细长、柔韧、冰凉的粉

条便如瀑布般倾泻入碗。浇上腐乳汁、蒜水、香醋、麻油,再撒一把脆生生的萝卜丁和花生碎,一筷入口,冰凉滑溜的口感直冲脑门,酸辣咸鲜在舌尖炸开,仿佛给滚烫的肠胃装上了一台迷你空调。

臭得轰烈,香得坦荡 湖湘美食的爆裂美学

然而,若只有这“冰”,似乎还差了点火候。于是,臭豆腐登场了!湖湘臭豆腐,走的是“闻风丧胆,入口销魂”的爆裂路线。上好的黄豆,经本地特制卤水点化发酵,脱胎换骨。投入滚烫的菜籽油——滚油赋予其独特清香和金黄酥脆,墨绿的豆腐块在油锅里翻滚、膨胀,逐渐披上焦黑色的战甲,发出滋滋的诱人声响。

捞出沥油,最精髓的一步来了——“钻孔灌汤”。小贩手法利落地在每块豆腐上戳个小洞,迅速灌入滚烫的蒜蓉辣酱混合高汤。这一灌,滚烫的汤汁裹挟着蒜香辣意,瞬间充盈了豆腐内部每一个气孔。一口咬下,“咔嚓”一声脆响后,是滚烫鲜辣的汤汁在口中喷溅,混合着豆腐内里如天鹅绒般软嫩的质地和发酵带来的极致鲜香。

碱水面 冰火交锋中的“定味神针”

在这冰与火的交锋中,碱水凉面扮演着不可或缺的“稳定器”角色。煮得刚好的碱水面,那点碱味,是风骨的标志——迅速过凉水或拌上熟油,根根分明,柔韧筋道,淋上酱油、香醋、香油打底,再慷慨地浇上油泼辣子、榨菜丁、花生碎,简单却足够慰藉。它温凉适中,碱香打底,

酸辣为主调,既能中和臭豆腐的浓烈,又能承接刮凉粉的清爽,稳稳地托住整个味觉体验,提供饱腹的踏实感。

臭豆腐的热、酥脆、软嫩、爆汁,刮凉粉的冷、爽滑、Q弹,凉面的温凉、筋道,三者口感和温度上的互补,堪称天作之合。

据《潇湘晨报》