

舌尖上的建德

一种鱼, N种做法 让你感受不一样的建德人

陈果

风从新安江上过,带着17℃的凉,你会发现,当其他城市的人被酷暑如影随行,天天呆在空调房里呼吸不到新鲜空气时,建德人是幸福的。家门口随时都能享受到17℃的凉爽。

一方水土养一方人,一方食材烹饪一方美食,建德人爱吃鱼,有着自己独特的口味:建德人懂养生,吃鱼也能吃出健康;建德人灵活变通,吃法也创新多变。这个夏天,以17℃的新安江为佐料,大宅门带你一鱼N吃。



红汤鱼锅

红汤鱼锅

建德人爱吃辣,口味重,红汤鱼锅,无疑是建德本地人最喜欢的口味,这和建德人骨子里的热情和豪爽分不开。

做法:

- 1.千岛湖有机大鱼头宰杀、洗净。
- 2.用大豆油放入姜蒜,鱼头两面略煎,喷入白酒,加入鱼酱。
- 3.旺火炼制,放入煲中,调味上桌,继续炖。

口味:咸、鲜、微辣(具体辣的程度视个人情况而定)、鱼肉鲜嫩、入味。

温馨提示:初到建德,不太吃辣的朋友注意了,建德人所说的微辣远远比你想的要辣。当然,体验地方美食,还是值得一试的。边吃边炖,上桌后建议再炖几分钟后再开吃,越到后面越入味。



白汤鱼锅

白汤鱼锅

17℃的江水,适宜养生。好水滋养好生态,让建德成为养生福地,已经成为周边人们度假养老的理想之地。白汤鱼锅原汁原味,老少皆宜,体现出了建德人的淳朴。

做法:

- 1.将千岛湖有机大鱼头宰杀、洗净。
- 2.用大豆油放入姜片、鱼头两面煎制,喷入白酒,加冷水。
- 3.旺火烧至汤白,放入煲中,调味上桌,继续炖。

口味:鱼汤鲜、纯、鱼肉鲜嫩。

温馨提示:这道菜最大限度保留了鱼头的鲜嫩,鱼头上了桌,一锅奶白色的汤仍沸,间夹着嫩绿的葱花静静地散发着香气。尝一口肉鲜如玉,汤浓如乳,妙不可言。



金汤鱼锅

金汤鱼锅

如果你吃腻了红汤鱼锅和白汤鱼锅的话,你不妨尝试下金汤鱼锅。建德人好客,欢迎八方来客,饮食也随之多样化。

做法:

- 1.将千岛湖有机大鱼头宰杀、洗净。
- 2.用菜油加入姜蒜,放入鱼头煎制,喷入白酒,加入酸菜、鱼酱。
- 3.烧制成品,装煲上菜,继续炖。

口味:咸鲜味,略带酸味,鲜美醇厚

温馨提示:酸菜的酸中和了部分辣,鱼肉的色白里透嫩,一点都没有腥味,让人看了非常有食欲,汤底颜色金黄而不浑,一口鱼,一口汤,个中滋味只有尝过的人才知道。

“又删了12个人,节约了94M的空间”你中招了吗? 笔者教你如何正确清理微信储存空间

最近这两天建德朋友的微信里,经常会收到这样一个消息:又删了12个人,节约了94M的空间!【不要让拉黑你的人占用你的空间,您也试试吧,复制我的消息,找到微信里的设置,通用,群发助手,全选,复制粘贴消息发送就行,谁的名字变色了,删掉就行!】

陈小姐数了一下,一天之内,一模一样的微信她竟然收到了16条,简直烦不胜烦!

电脑公司的小马说,好友数和内存空间真的是没多大关系,微信占用的内存大都是聊天

消息、朋友圈缓存。也就是说,决定占用空间内存多少的不是好友数量,而是和他们的聊天消息数量。群发消息后,非好友的名字颜色会变色?这是真的吗?笔者亲测告诉你——不会变色!还是黑色,更没有变成青红黄橙。

那到底有没有靠谱的,检测对方是否把你删除的方法呢?其实也是有的!

你可以新发起一个群聊,把目标好友拉进群聊,当提示你某人无法加入时,他肯定就是把你删啦!找到把你删除的好友后,再默

默地退出群就可以啦!当然,小马说,你也可以一个一个给好友发消息,显示让你加好友的话就是删了;显示拒收,就是你被拉黑了。还有,打开对方“个人相册”后在对方头像和昵称下面只能看到一道横线,这种情况也有可能是被屏蔽了朋友圈权限。

当然,最常用的清理内存的方法是:设置——通用——清理储存空间——查看微信储存空间——选择删除。

陈果 整理

建德市汽车流通行业协会成立

近日,建德市汽车流通行业协会成立大会在罗桐花园大酒店胜利召开,市旅游商务局、市民政局、新安江街道办、市广播电视台的相关领导及杭州市汽车流通协会、桐庐汽车流通协会、建德市汽车流通行业协会的第一批会员单位负责人参加了此次会议。

我市汽车流通行业协会是顺应市场经济潮流应运而生,标志着我市汽车流通业迈上了一个新的台阶,走上一个新的里程,同时也使广大汽车流通行业人员有了属于自己的组织,有了自己的娘家。当前我市经济社会已进入新一轮快速发展时期,汽车流通行业面

临难得的发展机遇。相信协会通过广大会员的共同努力会在发挥社团服务、协调、自律、监督职能,联合同行以及相关企事业单位,促进相互间的交流与合作,为我市汽车市场的良性发展发挥重要作用,为推动我市经济社会发展做出新的更大的贡献。 陈向阳