

元旦出行,杭州绕城高速将成拥堵点

驾车外出最好注意避开拥堵高峰或路段

本报记者 詹丽华

元旦将至,出行又成为人们关注的焦点。高德地图联合交管部门发布了2017年元旦出行预测报告,结合100个全国主要城市的历史数据,对元旦期间出行情况进行了大数据预测。

根据高德地图交通大数据预测,元旦期间预计12月30日达出程拥堵最高值,2017年1月2日为返程拥堵高峰。因为“小长假”以短途出游为主,时间灵活,所以返程车流对高速公路的影响并不集中,拥堵情况仅在2017年1月2日有小幅上升,随后预计会逐渐恢复到平日拥堵程度。

元旦期间全国拥堵时长大于1小时的高速路段也主要分布在京津冀、珠三角、长三角和成渝4大区域,以及其周边的城际连通线,同时南北纵向城际高速线路拥堵明显。受高速小型客车不免费影响,节前一天即2016年12月30日是高速拥堵高峰,预计从下午3点开始高速拥堵将持续增长,晚6点至7点高速拥堵将达到峰值;节日最后一天即2017年1月2日从下午2点到晚9点高速拥堵程度均大于平日,其中下午5点至6点是回程高峰,建议大家避开高峰合理出行。

同时,报告对元旦当天最堵的十大城市进行预测,其中哈尔滨、济南和呼和浩特排在前三位,杭州这次没有上榜。根据高德地图数据测算,元旦期间杭州预计12月30日14:00~19:00为拥堵高峰,杭州绕城高速、沪昆高速、长深高速拥堵较为严重;12月31日10:00~14:00为拥堵高峰,其中杭州绕城高速、沪昆高速拥堵程度较高。返程时段,2017年1月1日14:00~16:00杭州绕城高速与沪昆高速易拥堵;2017年1月2日13:00~19:00为返程最高峰,杭州绕城高速、沪昆高速易出现严重拥堵,驾车出行最好注意避开拥堵高峰或路段。

元旦期间杭州预计12月30日14:00~19:00为拥堵高峰,杭州绕城高速、沪昆高速、长深高速拥堵较为严重;12月31日10:00~14:00为拥堵高峰,其中杭州绕城高速、沪昆高速拥堵程度较高。



阿里东南亚战略发布 助泰国人玩出电商新高度

本报讯 “我其实并不是很懂电商。”昨天,华裔泰国人韩智康作为东南亚优秀企业的代表,给来自中国的媒体分享了自己运作品牌的经验。他很“自谦”,实际上,他创办的Napattiga已是中国线上发展最为亮眼的乳胶枕品牌,进入中国市场的第一年,它双11在线上的销量就达到了500万泰铢(约100万人民币),第二年、第三年分别跃升至2500万泰铢、5000多万泰铢,在今年的双11中,它还挤进了天猫枕头这一细分类目前五的位置。

作为电商平台,阿里巴巴不仅帮助中国商家触网出海,更是实现了全球的互通。今年的双11“卖全球”战略的启动,天猫全面打通海内外,实现全球新零售一体化,一大批东南亚品牌通过天猫国际在香港、台湾等市场“试水”。最近,在阿里巴巴东南亚战略发布会上,一些泰国品牌首次公开亮相。

本报记者 陈婕

支付宝上线“一键登记”器官捐献

本报讯 继Facebook、苹果之后,蚂蚁金服成为全球第三家开通器官捐献登记功能的“亿级俱乐部成员”。昨天,拥有4.5亿实名用户的支付宝宣布上线“器官捐赠登记”功能,符合要求的用户可一键完成登记。

支付宝用户在App首页搜索“医疗服务”进入医疗服务平台后,可通过“器官捐献登记”的应用进入登记页面。这个登记页面由卫计委下属中国器官移植发展基金会开发管理。从此,中国民众进行器官捐献登记的渠道又多了一个。 莫利萍



有水墙有牛排吧的超市,你逛过吗

这里,有一堵“水墙”,摆满了来自世界各地不同水源的饮用纯净水、饮用天然矿泉水、饮用矿物质水、蒸馏水、饮用天然水;这里,有牛排吧,只要你买好牛排,大厨就会按照你的要求烹饪。这是昨天刚刚开业的Ole'精品超市杭州嘉里中心店。Ole'杭州嘉里店拥有面积3300多平方米,门店的风格上沿用欧式

轻奢风情和明亮的色调,通过汇聚世界各国优质商品,高达75%左右的进口商品,涵盖鲜食、速食、美食、休闲糖巧、酒窖、家庭、健康护理、母婴、面包水吧等品类中心。

从12月23日~25日,Ole'会员消费即享8.8折优惠,单笔消费满1000元,还可额外获赠100元购物卡一张。 本报记者 马焱

万隆老师傅,手把手教你做酱鸭



本报讯 年关将近,很多马大嫂都已经着手准备年货了。对于杭州人来说,年货大礼包里最不可缺少的就是一只鲜香美味的酱鸭了。许多老杭州都认为,酱鸭一定要自己家里酱来的才好吃。

那么,到底如何在自家酱出好吃的酱鸭?昨天,钱江晚报记者跟随杭州市市场监管局、杭州市食品安全协会的相关工作人员,走进杭州万隆位于余杭区的工厂,请老师傅来教大家做酱鸭。

【选料】

鸭子:目前市面上在售的酱鸭基本上是用白鸭和麻鸭作为原料的。白鸭用得较多,因为价格便宜。麻鸭更贵些,但口感更好,肉质紧、不油腻,且麻鸭的肉薄,酱制起来更入味。

酱油:最好选酿造酱油,因为酿造酱油的口感比较纯粹,酱制效果更好。

辅料:除了白砂糖、味精,再准备一些香辛料,比如桂皮、花椒、香叶等。

【酱制】

酱制时间:建议选择每年的大寒节气之后,气温在10℃以下比较适宜。

原料处理:将原料鸭宰杀洗净,内外都不要有血渍粘附,沥干待用。

酱油熬煮:酱制酱鸭的酱油是要熬煮过的。熬煮前,把配好的香辛料和白糖放入酱油,煮沸后,将香辛料残渣去除,把酱油倒入酱缸内,冷却待用。

酱制过程:将配比好的白酒、味精等辅料放入酱缸,搅拌均匀。这里提供一个老师傅的秘方:酱油3千克,白砂糖500克,味精50克,白酒250克,香辛料15克/份,可以酱制6只鸭子。

然后将沥干水的鸭子放入酱缸,使鸭子基本被酱油浸没。酱制的时间2天为宜,期间每隔半天要把鸭子上下左右翻动一次。

酱鸭造型:把酱好的鸭子取出,用竹签或筷子把鸭子两边的胸脯撑开,挂起晾晒。

晾晒时间:最好在干燥晴朗的天气连续晾晒7天左右。等酱鸭表面酱油全部被吸收,并且呈酱褐色,腹腔干燥并有香味就可以了。之后要放在阴凉、通风、干燥的地方保存,如果一周内不食用,最好冷冻保存。

本报通讯员 姜晓霞 本报记者 马焱

新闻+

酱货亚硝酸盐含量高 是真的吗

不少人都认为,酱货的亚硝酸盐含量较高,是真的吗?12月9日~19日,万隆的老师傅特意监测了一只酱鸭从原材料变成成品的全过程中,亚硝酸盐含量的变化。

检测实验过程中,先从原料鸭上切割几块肉,进行检测。之后,每天都从这只酱鸭身上切割鸭肉进行亚硝酸盐含量的检测。结果显示,第一天,鸭子中的亚硝酸盐含量为0.76毫克/千克,第二天略涨,约为0.79毫克/千克。之后,亚硝酸盐含量一路下跌,到第十天仅为0.388毫克/千克。根据国家相关规定,食品中亚硝酸盐含量的安全范围是30毫克/千克以下。

杭州市市场监督管理局相关负责人表示,如果自家酱制酱鸭,一定要酱制、晾晒足够的时间,且选用优质的原材料。因为很多亚硝酸盐超标的食品,问题是出在原材料上,而非制作过程。如果购买酱鸭,则尽量去正规超市卖场选择优质品牌。