

嘉兴港区:环城河绿道添风采 “多样化”获市民点赞

嘉兴港区“三改一拆”行动领导小组/文



散步还是只在小区里?来来来,在这里给你推荐个新地方!可能你还不知道吧,港区环城河绿道二期已经启用。走,赶紧逛一圈去!

港区环城河绿道沿乍浦古城护城河而建,全长5.5公里,建设漫步道。其中,二期项目西起乍浦小学,沿乍浦塘、北城河、东城河、南城河至天妃路(公安分局)处为止。绿道及栈道蜿蜒贯穿全线,全长约3公里,其中水上栈道长1.5公里。目前已经对外开放的是一期和二期已经建成的绿道,总长3.5公里。

漫步在环城河绿道上,这里不仅空气清新、

景色优美,同样也绝对是个放松心情的好地方。跟其他地方的绿道相比,这条绿道有着十分鲜明的特色。沿途除了有绿化景观、古风休憩亭外,每走一段还会途经水上栈道、穿越桥下空间,更有看头的是,沿途还原了部分乍浦的历史遗迹,让居民在赏景的同时,感受千年古镇的前世今生,了解自己生活的这片土地。

绿道一启用,马上就有许多市民“闻风而来”打卡了!“以前小区南面是一块荒地,长满了野草。没想到现在建得像公园一样,以后可以常来散步了。政府为咱们老百姓办了件好事!”

家住中山花苑的张阿姨逛了一圈后,对这条新绿道赞不绝口。

据悉,环城河绿道是港区的民生实事工程之一,下一步实施主体滨海集团公司还将进一步完善绿道景观亮化工程、桥下空间文化提升工程,并进一步提炼文化元素,尽快实现环城河绿道的全线环通,早日让绿道之美惠及更多港区百姓。

集绿色生态、休闲游憩、步行观光为一体的水岸绿地,如此一方妙处,你还不来打卡吗?

默小姐的美食日记 124

默小姐推荐:“夏日凉品”速成法,天热就好这口了!



默小姐的美食日记

省时又开胃的凉皮、凉面,花个几分钟就能搞定,稀里哗啦消灭一大碗,还有各种口味、各种样式的,一起跟着来学吧!!

些油防止粘住,放在案板上切成条状。

8)切上点黄瓜,加点辣椒油,OK。

8)舀一勺面糊倒入凉皮锣。

9)慢慢把面糊在凉皮锣里均匀的摊开。

10)锅里提前烧一锅开水,把凉皮锣放入热水里开始蒸凉皮。

11)盖上锅盖,全程大火,约2分钟,表面冒大泡,盖上盖子再闷半分钟到1分钟就好了。

12)提前准备好一盆凉水,把蒸好的凉皮锣放入凉水中冷却,就好了。



自制凉皮

食材:高筋面粉200g、水100ml、红辣椒适量、黄瓜1根

做法:1)先将面粉慢慢加入水,揉成光滑的面团,盖上薄布醒发40分钟。

2)将面团放入面盆中,每次倒入100ml左右的水,像洗衣服一样揉搓面团。

3)等到面浆发白就把水倒入另一个大盆中,反复6次,直到面浆完全变清,只剩下面筋的部分。面筋可以蒸熟后切块伴着凉皮吃,非常营养。

4)洗好的面筋备用,留着上锅30分钟蒸熟,后做。

5)下面浓稠的面浆搅拌均匀。

6)面浆一定要搅拌均匀。

7)平盘上刷一层油,倒入一勺面浆,大火蒸2分钟左右,面皮透明即可马上取出。将蒸好的凉皮稍微抹一

山西正宗凉皮

食材:中筋面粉250g、豆芽菜1把、油泼辣子适量、油适量、盐适量、清水适量、芝麻酱5ml、大蒜5瓣、五香粉5ml、酱油10ml、醋20ml

做法:1)面粉里加入水,慢慢揉匀,揉成面团盖上保鲜膜或湿布醒几小时。

2)盆里加入足够的清水,把面团慢慢放在水里揉捏。

3)慢慢清水变白,继续揉捏,洗面。

4)洗二十分钟左右,面水颜色变得更白,洗出面筋。

5)洗好的面筋捞出,放在碗里,上锅蒸半小时。

6)洗好的凉皮面糊静置2小时以上,此时凉皮面糊分离成2层,上层清水,下层面水,把上层清水倒掉。

7)凉皮锣刷一层薄油。



葱油凉面

食材:中式面条(二人份的量)、胡萝卜半根、小黄瓜一根、葱油2大匙、老抽3小匙

做法:1)水烧滚后下面条,再滚兑入半杯冷水续煮至滚,直到刚刚熟却不糊不烂的程度。

2)把黄瓜和胡萝卜分别用刨子刮成薄片。

3)再改刀切成细丝。

4)大容器中放入面条和双丝,用老抽3小匙拌匀撒上点熟芝麻即可。不能用生抽哦,太咸也没有甜味就不是我们这款凉面的特色了。

