

苏州“大鸿运早茶吧”引领苏式早生活



“大鸿运江南早茶吧”于6月18日正式试营业,出席试营业庆典的有大鸿运新老朋友代表180余人。苏州市青文化研究会会长、市丝绸协会秘书长、市餐饮业商会秘书长、市青会副秘书长等,以及大鸿运老朋友的代表们出席了大鸿运早茶吧的试营业庆典。

“大鸿运江南早茶吧”是江苏老字号“大鸿运”餐饮转型升级的勇敢尝试,定位大众消费,服务老年群体,传承苏州特色,弘扬吴文化。大鸿运早茶吧特聘苏州小洞天、李福楼老字号苏式大厨主

厨,以他们精湛的传统技艺,在大鸿运大厨的配合下,保持传统特色,推陈出新。苏式汤包,玫瑰小笼,蟹肉凤爪,凉拌干丝,加上大鸿运生煎,芝麻荠菜球等新派苏点,一上市便获得新老顾客的青睐。

“大鸿运江南早茶吧”采取广式早茶,淮扬早茶和粤式早茶之长,特别推出“每位20元江南早茶并赠送苏式点心”活动,另有苏式特色茶点小菜,小盆化,多品种,小点3元,中点8元,大点10元,特选15元,招牌小盆化,经济实惠,最适合老友相聚,知己约会,品茶小酌,半饱生香。

苏州人讲究“早上水包皮”的说法,据大鸿运董事长钟明介绍,随着市民苏式早生活热情高涨,阿婆好早茶会成为趋势,不少年轻人也日渐喜爱,或邀家出动亲子聚会,其乐融融一番茶,吃一碗苏式面。“早茶有粤式、淮扬等多种模式”,为市民更好品味苏式早生活,大鸿运尝试推出大众喜欢的早茶吧。

在传统的苏式早茶基础上,早茶吧还推出广式早茶模式。“首先特色茶点小菜,小盆小盒多品种”,据钟明介绍,特地从顺德采购早茶茶具,实行每人一小壶一小杯“分茶制”,“20元喝一番茶,配一碗苏式面”,为了满足不少老苏州早上喜欢吃苏式面的要求,大鸿运专门聘请名师傅“掌勺”,聘请大厨亲自烹制竹笋等苏式菜,吸引不少老苏州尝鲜。

“一壶茶一碗面,再点几个苏式点心,人均消费30元左右”,据一位老知青介绍,和“知青战友”聚会喝早茶特别开心。“早茶吧设有电子屏幕舞台,老同学老友聚会,可以唱唱跳跳唱唱音乐”,当天上午开出的老知青早茶专场,可容纳500人的“茶吧”内,不少老知青的老知青现场表演歌舞、太极拳等项目,喝早茶看表演兴致勃勃。

“喝早茶吃着吃着”,据一位老知青介绍,准备和老朋友们开开心心休闲一天。“早茶计划开发苏式汤包、豆腐花、鸭血粉丝汤等特色小吃”,据钟明介绍,店内还将根据市民需求开下午茶。

过去,苏州的知名饭店很少开设早茶早茶业务的,随着苏式早生活的培育,不少饭店开始尝试早茶早茶。位于东环路上的雅座正总经理告诉记者,331整治后众多卫生、消防不达标的早茶店推出了市场,消费者需要正规的餐饮服务,这也为他们的水早茶业务打下了基础,最近他们也开出了早茶业务,目前种类分为三款:主食类、面条(包含各种汤头每天大约三种起)、营养粥(白粥、皮蛋粥、海鲜粥等根据当天确定)和各种口味包子等。点心、小菜类:生煎小笼包、汤圆、麻团、韭菜盒子、虾饼、虾饺、油条等(约15种);水果:应季水果(四种),人均价位为20元/位。

“大鸿运江南早茶吧”营业时间为早上7:00-10:30,苏州市姑苏区人民路1959号,0512-67539070,地铁四号线北寺塔站5号出口。(朱佳范)

日本人家装中独特的小细节



日剧里,大家常常可以看到日本人家中十分整洁,设计也很简约,东西多却不显杂乱。除了由于日本人善于收纳之外,房屋的设计细节也起着重要的作用。通过设计增加房屋的实用性和空间利用率,从而达到房屋主人理想的生活状态。

客厅、厨房多以开放式空间为主,在日本,人们相信专业的事情交给专业的人来做,因此开始装修前会找室内设计师沟通需求,充分考虑使用目的等因素。明确需求后,经规划、因地制宜,使最后的设计能够满足住户。

日本人较为注重家庭成员的沟通,以往一个人一个空间的观念逐渐被舍弃,像客厅这样的公共空间受到越来越多的重视,因此日本,客厅、厨房多半都会设计成开放式空间,这样能够增加家人之间的沟通。

浴室与卫生间,分离设计提高使用效率。日本人热爱泡澡,许多人的家中都装有浴缸,为了充分享受泡澡时光,日本人崇尚将浴室和卫生间分离的设计,这样既能实现干湿分离,也能保证功能区各自独立,互不影响,有效地避免了卫生间排队现象。

近几年国内许多家庭也开始接受这样的形式,如果你有装修需求,不妨可以参考下日本的卫生间设计。

考虑家庭成员的实际需求,加入无障碍设施,众所周知,日本人是细节狂魔,这点也同样反应在家居中。针对不同的家庭成员,会加入一些贴心的设计,例如家中有老人,浴室会增加防滑设施,卧室安装及时报警装置等;而像残疾人这样的特殊人群,桌椅、柜子都可根据实际需要进行设计,调整,确保使用的便捷性。

收纳设计逆天,通过隐藏和叠加增大储物空间。日本的房屋普遍偏小,因此设计公司会为用户规划好所有的收纳空间,确保每个地方都能被合理利用;为了美观并收纳更多物品,日本人真是想尽了办法。他们经常使用折叠门(推拉门),帘的收纳的收纳效果也满足了居室内的美观要求。厨房台面则会加设双层柜体的设计,进一步增加了餐具的储物空间。

看不见的收纳之处,方便人们使用。除了眼睛看得到的地方,日本人在家装时还会额外考虑许多使用场景,从而优化一些设计细节,如厨房柜体的面板是可以向外倾斜的构造,方便生妇取放物品;浴缸旁设有水沟和隐藏式地漏,防止溢水堵塞流槽;厨房水槽下的空间用来放置刀具,并没有锁扣防止小孩拿刀具伤害。这些看不见的细节,能方便人们使用,同时还能确保安全。

装修中,水电安装也是重要的一部分,日本人在这方面也十分小心谨慎,特别是像空调这类需要在墙上打洞安装的设备,更是需要各种工具齐上阵,才能确保墙体洁净;电线也罗列整齐并隐藏在机身内,确保整体美观。现在,也把这种“日式细心”带到了大家身边,苏州人民商场家电广场富士通将军的售后服务团队会根据每家用户的实际情况,安排专业的空调安装,不必担心高空坠物和地板,细致的安装服务会为你省去许多麻烦。(朱莉)

国际金价创新高带旺苏城黄金市场

最近一周,以人民币计价的黄金价格再创新高,黄金期货价格时隔6年再次突破了每克300元大关。“买涨不买跌的心态仍占主流。”苏城几家主流金店的相关负责人均坦言,黄金市场“涨就涨涨,跌就跌跌”未被打破,近来投资金条销售旺盛,带动苏城金饰市场也一派红火。

“这涨幅有点猝不及防,连续涨了几天后,就有人不淡定了。”苏城老牌黄金首饰专卖店龙凤金店在端午小长假之后的首个上班日结账发现,假日三天,投资金条成了“香饽饽”。

龙凤金店观前店负责人丁经理介绍说,小长假首日,就有一位市民豪气下单500克投资金条,仅过去两天,就争抢不少。“一个月时间,黄金每克涨了10多元。”她介绍说,从3月1日开始,跟踪国际金价缓慢上升,投资金条市场就步入稳步上涨,在上涨的过程中,不断有苏城市民买金,进入6月,跟踪国际金价一波连涨

上涨,端午小长假期间陆续有人出手300克、500克大单,她告诉记者,国际金价拉升,销售就会明显走高,而且下挫,市场会明显带着浓郁的观望氛围,销售低迷,相比去年同期,近来投资金条涨幅接近了两成。

“国际金价连涨拉升这么多年来罕见,尽管带动金条销售上涨,但并未像6年前的那次‘抢金潮’势头猛烈。”人民商场黄金珠宝专区负责人介绍说,那一次抢购,销售猛增,同比可达三五成,而如今涨幅一成多,相比之前,消费者已理性多了。

由于短期内国际金价波动较大,如今消费市场黄金饰品价格不一;龙凤金店今年以来调价三次,均在最近一个多月;5月1日,调价至355元/克;5月13日,调至360元/克;6月4日,涨至365元/克;人民商场昨天金饰品牌价为381元/克,在刚刚过去的小长假,有每克减20元的促销让利;还有一些本地金

饰品牌金饰售价为378元/克。“金价走高,我们的进货成本就会拉高。”一位黄金珠宝商家坦言,为了规避风险,金店不可能一下子大量购入金条,随着金价继续上涨,实物金价还会“水涨船高”;不过,消费市场等仍很热烈,优惠活动仍会不时推出,大家不妨比价后出手。

苏城金饰也与投资金条一样,销售向好。“都说黄金比较保值,最近又一直涨,妈妈打算在我订婚时送我一个金镯。”昨天下午,90后周小姐在父母陪同下,在龙凤金店观前店就了单,记者注意到,一套中单一只金镯子就达40多克,制作工艺则采用如今广受欢迎的古法金,工费较高,一套就将近5万元。“随着金价的走高,近来,大牌金饰广受青睐。”据该店销售人员介绍,今年以来,苏城黄金饰品消费市场较为平稳,从上月开始,增幅加大,生金条、婚庆金饰金条销量大增。(余刚)

苏式糟面吸引市民尝鲜

吃一口让味蕾舒心,再配上糟卤、糟肉、糟毛豆等荤素糟面,让不少市民称“有创意”。日前,在常熟桥东新兴记面馆内,由苏式面师傅传家“苏州一碗面”传统制作工艺,推出的老创新苏式糟面,引来不少市民尝鲜。

“小时候家里经常做冷拌面,吃时加点糟油,特别开胃。”据一位老苏州回忆,大热天全家都喜欢吃清爽解暑的糟面。“糟卤制作历史悠久,元代倪瓒《云林堂饮食制度集》内,就记载糟油、糟酱、糟菜等制作方法。”据新兴记的创始人王旭明介绍,苏州人讲究不时不食,一只苏式老母头“糟卤”里,从糟卤糟肉糟到糟毛豆荤素齐全,是苏州人夏日的饕餮。

“在传承苏州糟卤制作工艺基础上,尝试把

据研制苏式糟面。”王旭明小时候就跟着在苏式面馆工作的外婆,从吃面到做面可称家学渊源,3年前他开出苏式面馆后,把传承地道“苏州味道”,成为他的目标。一碗苏式糟面配方,经过一年多传承研发,不断改良。“据王旭明介绍,从去年开始,由苏州“老面师”傅传家,集中精力传承研发苏式糟面。

苏式糟面吊汤特别吃功夫,是普通汤汤的一倍以上。“新鲜拆包,吃面吃汤。”据王旭明介绍,苏式面讲究汤清,苏式面师傅经过反复尝试,终于找到新鲜鲜香的糟汤最佳配比。

以苏式糟面为例,从三鲜面、拆烩面等高端传统品种,5元一碗的传统苏式阳春面,到创新鲜子蟹肉小龙虾冷拌面,成为市民“点吃”热门。



今夏还研发原汁原味“老过头”绿豆汤,传统糟面、绿豆汤的“新组合”,吸引不少市民尝鲜。据王旭明介绍,计划继续研发、创新苏州新品种,在传统糟面系列外,7月还将复原上市一款夏令鲜子蟹肉,并将根据时令推出糟面等特色品种。(清柔 肖俊)

汽车天窗的正确使用方式你做对了吗?

说起以前的交通工具,普通家庭一般都是走路和坐公交,稍微小康点的家庭会买辆自行车,而万元户则会买辆摩托车。汽车在那个年代,就是天价,恐怕只有非常有钱的人才能买得起。

记得小时候,在离大街自行车和行人的路上偶尔看见一辆(特别是在当时就足以算的上豪车)的汽车驶过,总会有一些路人低低惊呼一声带着一阵羡慕。而现在,随着人们生活水平的提高,汽车已经走进了千家万户,在多年前打工一肚子都买不起的车,现在只需要十几万就能买了,它也不再是富贵的象征了,而是成为了一种普通的代步工具。

如今买车的选择越来越多,除了性价比,还追求舒适性。比如汽车的天窗,现在路上跑的只要是汽车,绝大多数99%都有天窗,这是因为汽车的天窗利大于弊,不仅能晚上抬头看星星,还能觉得车子里面更亮堂,采光更好,所以很多人买车,都会优先买有天窗的。

但值得一提的是,竟然只有10%的人才会正确地使用天窗,不信我们往下看,以下5条,你都做对了吗?

高速公路安全换气
很多人都知道,上了高速因为行车的速度非常快,所以基本要把所有的窗户关闭,避免风噪太大,刮风太猛影响自己。但其实,在高速上是可以打开天窗的,不仅不会有噪音,而且由于汽车外边形成了一片负压区,车内和车外的气压不同,因此就能将车内不流通的浑浊空气排出去,起到了换气的作用,保持了车内的空气清新,和人身的安全。

开车前先开天窗
汽车在经过了一个晚上或者几天几夜的密闭后,内部的空气已经充斥着许多的苯、甲醛等有害化学物质,对人体健康不利。所以上车的第一件事就是打开天窗,利用它先天的负压换气原理,迅速将车内的有害气体。

快速去除车内雾气
在温度比较大的季节,汽车玻璃很容易起一层雾气,这主要是因为车内空间是密闭的,和外界温度不同,形成了温差。一般比较高档的车会具备除雾的功能,没有除雾功能的汽车可以通过打开天窗通风来帮助快速清除雾气。

迅速降温节约能源
在夏天的时候,有些车子因为停在了外面,被大太阳暴晒后,车子内的温度会非常高,追凉都是很难受的。此时若想快速降温,并不是立马开窗通风大风来制冷就能行的,同时还要开启天窗,由于热空气上升的原理,车内的热空气会迅速上升,通过天窗飘出去,这样的快速降温效果,要比只开窗通风快几个两三倍呢。

紧急逃生出口
当然了,在偶然的极端条件下,比如掉下河里了等,天窗完全可以作为安全的逃生出口。不过,汽车的天窗虽然利大于弊,但如果孩子或狗子在车上,一定要看好孩子或狗子,避免它们任性把头伸出天窗而发生危险。

停车前也一定要检查好天窗是否关闭好,毕竟天气是难测的,上一秒晴天,下一秒下雨也说不定呢。别问为啥这么多变?咱也不知道,咱也不敢问。

如果你是那1%不开天窗的汽车,看完这些优点,还不心动吗?是不是可以计划换一辆带天窗的汽车上计划了?(余刚)

92号汽油每升下调0.37元

国内成品油调价窗口再次开启,记者由中石化苏州石油分公司获悉,国内油价迎来年内第二次下调,创年内最大降幅,11日零时起,每升油价下调0.37元左右,本轮调价后,92号汽油重回“6元时代”,按一般家用汽车油箱50L容量测算,加满一箱92号汽油,将少花18.5元。

根据“十个工作日一调”的原则,新一轮成品油调价窗口于6月11日24时开启。受国际油价影响,本轮汽柴油价格分别下调493元/吨、445元/吨,折合零售汽柴油分别下调0.37元/升、0.38元/升。

从零售方面来看,根据江苏省发改委最高零售限价表,苏州中石化、中石油加油站的92号汽油价格由7.10元/升调整为6.73元/升,95号汽油价格由7.55元/升调整为7.16元/升,98号汽油价格由8.43元/升调整为8.04元/升,0号柴油价格由6.73元/升调整为6.35元/升。

此外,据中石化苏州石油分公司相关负责人介绍,车主在中国石化平门站、虞山站、吴淞站、吴淞新站、苏福路加油站、湖山加油站、花倪加油站、研究生城加油站等大市范围内40余座加油站加油时,可享受0.8元至1元不等的额外优惠促销让利。据悉,本轮调价后,下一轮调价窗口将在6月25日24时开启。(肖俊)

苏州人民商场

电话: 0512-62551252
网址: www.szmisc.net

微信服务号