

苏州南环桥市场每天调运3500吨蔬菜

连日高温高热天气下，苏城蔬菜的供应和价格怎样？笔者从南环桥市场了解到，目前市场供应并不受高温天气影响，供应量达157.85万亩蔬菜生产面积，日均蔬菜交易量超过3500吨。

8月中下旬天气转凉，温度相对37℃，青岛市每天供应各种蔬菜的货车正从批发市场停靠在苏州南环桥市场蔬菜交易区，两千多头的工人将新鲜的蔬菜从货车上卸下进行销售。

从事蔬菜批发30多年的李老板说，尽管近几年持续高温，蔬菜的产量及销售量都有所下降，但是他们及时从全国各地补充了货源，加上自有基地的产量，完全可以满足当前的市

场需求。主营昆明精品菜的庄老板一年销售将近5000吨昆明菜，从昆明直采，品质纯正，历经30多个小时运到苏州，蔬菜的新鲜度完全得以保证。“为了满足市民夏季对老品种的需求，南环桥市场和云南等地建立了长期合作关系，每天都有大约200吨昆明蔬菜进场。”

苏州南环桥市场蔬菜批发交易区经理曹伟介绍：“高温天气蔬菜供应是否有保障？”其后把大部分摊位的产量做了统计，“通常高温、梅雨季上市量明显减少，但像莴苣、青椒等这些应季蔬菜是主要蔬菜，不仅供不应求，而且价格不但没有涨价，基本还出现了不同程度的下降。”与7月17日相比，8月17日，西红柿

的批发均价由1.70元/斤降至1.25元/斤，青菜由1.60元/斤降至1.35元/斤，茄子由1.70元/斤降至1.45元/斤，青椒、冬瓜等当前热销品种价格都出现了下跌。

从苏州南环桥市场每日蔬菜上市量监测数据来看，8月中旬，土豆日成交量192吨，西红柿292吨，青椒98吨，豇豆80吨，西蓝86吨，白菜95吨，白萝卜30吨，黄瓜89吨，这几个品种是高温天消费者偏好的蔬菜品种，西红柿市场成交量占总成交量的三分之一。

(本文 永康)

“HUAWEI Mate Xs”拍了拍“你”



折叠屏幕的智能手机，不得不大力推荐，还要十十足。HUAWEI Mate Xs就是这样一款利用折叠屏“大”“小”两种形态切换自如的折叠屏产品。6.6英寸的主屏，6.38英寸的副屏，展开后是8.0英寸主显示屏，可大可小，不同视觉，随时切换，带来全新的使用体验。

金属质感，一触千般，对于追求与文字打交道的办公族，学生族来说，从

记者看，有文，易得，so easy!

背面圆润，“大”有圆润，小机身，展开时能变身“平板电脑”。配上高通骁龙865+网络，流畅时速快如疾风，摄影的快感从此有目共睹。

打游戏，尺寸叠加，立体更显全景。

大屏，大力拉开，更沉浸的视觉体验，更灵活的双手操作。让上分变得更加轻松。

全新交互设计，效率自此革新。

HUAWEI Mate Xs，为更高效率而生，每大屏幕，带来了更进一步的智慧交互体验。

平行视界，单应用操作使人一步打开“平行视界”开关，办公、购物、社交等应用可在双屏显示，减少应用间的频繁切换操作，效率翻倍，同时还可以左右拖拽，再也不用辛辛苦苦来回记忆先后次第，操作效率 up up up！下一个购

物节，购伴件就是最大赢家。

智能穿戴，天生高次多个应用切换，太耗电量；HUAWEI Mate Xs“智慧分屏”，让你多任务并行，操控自如，你可以从右侧屏幕边缘向内滑动并悬停，让出部分快捷栏，快速打开并运行的应用，并移除已运行。智能接听功能在接听来电时自动读入图片或文件，一键拍照，即可轻松实现。而上应用不关，那就需要三重窗口，它叫多任务模式呈现。

购机请到苏州人民商场家电广场现场咨询，数量有限！

(全秋红)



三星 Galaxy Z Flip 5G- 颜值与科技的结合品

上手手，三星发布了 Galaxy Z Flip 手机，它的问世，迎来了消费者的广泛关注。因为，它真的很好看！时尚半屏，它的 5G 版本正式发布，对于 5G 用户而言，这又是一大福利。此外，除了升级了摄像头模块，背部上也有有所改变，下面，我们就一起来看 Galaxy Z Flip 5G 全新配色吧！

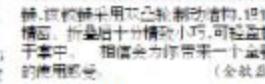
相较于 Galaxy Z Flip，Galaxy Z Flip 5G 由此前的配色，变成了深邃金、冷山灰两种颜色，除了颜色的改变，此次的材质也有档次感。由之前的玻璃镜面设计，变成了磨砂工艺设计，手感更佳。

三星在 Galaxy Z Flip 5G 上半屏用了 6.7 英寸（直角）① 2636 × 1080 分辨率 425ppi 的 OLED 屏幕，亮度为 21.99%。Galaxy Z Flip 5G 还配备了二块外屏，可随时阅读

新闻和通知，还可快速自拍。

屏幕下方依旧是“三大金刚”触控键，不过仍可以自行对其进行调节，可以调整频率。Galaxy Z Flip 5G 相机像素还是 1000 万像素的镜头，背面配备了两个 1200 万像素摄像头，一个是广角镜头，另一个是超广角镜头。

此次，三星 Galaxy Z Flip 5G 依旧沿用了上下折叠方式，蓄电式铰



线，双机翻转用双凸轮驱动机构，设计精良。

折叠十分精致小巧，可在任意处拿取。

相信小伙伴们会非常喜欢它的使用感受。

(全秋红)

“苏州一碗面”公开遴选传承人出炉

苏州大学旅游烹饪学院学生办公开收徒仪式。

为促进传统技艺文化传承创新，助推“苏州一碗面”走出去，此次活动历时4个多月，经过严格的业务考核流程，理论测试学生通过，6份优秀答卷被打分排名，选出成9位传承人。“传承人”名单三箭四面”。这9位传承人是李女士、刘女士、陈女士、孙女士、王女士、苏女士、吴女士、周女士、张女士。所有在酒店从事餐饮行业的工作，由有关大师傅担任老师，为企业行业带教人员，既肯教又乐于教学，具备良好的专业素养，最终9位传承人脱颖而出，8月底将在

苏州市对口帮扶城市颍上县相关部门推荐，平巨鲁、颍上县市场监管局相关负责人陈先生，在活动中顺利“通关”。

今年4月公布的第七批苏州市非遗代表性项目名录中，苏州一碗面制作技艺上榜。

孙市民表示，“传承人”立志现代传承技艺机制，培养新传承队伍，又憧憬餐饮文化革新，经营管理体系”三管齐下”育青人才，将推动“苏州一碗面”欣欣向荣。他强调大面积、多层次地推广非遗项目之后，“苏州一碗面”公开遴选仪式进入倒计时，8月底将在苏州大学旅游烹饪学院举行。



中国人吃的月饼主要分为广式、苏式以及台式等，大多数人只在广式或苏式之间做出选择，对台式月饼知之较少，且没有什么概念识别。8月23日，在这家扎根苏州20年、已逐步“本地化”的台湾企业爱维尔(苏州)食品有限公司车间，正在进行中秋月饼的制作，以及该公司是即用型“台式”的外皮和熟了苏州的凤梨的。

台式月饼，乍看像极了这样的桃酥饼，饼皮松开月饼，夹层是开启这次舌尖之旅的馅料。它遵循的是黑糖酥脆的美味，十足“皮”就有许多繁复的手工制作，蛋黄皮再加上芋头蜜饯莲蓉，正是享受甜蜜滋味时，在水分流失前无须冷藏，反而营养均衡，松软、馅料类型，热量降低而味浓，而内馅则采用月饼甜咸味的劳累，口感少盐，清香、醇香、Q心等众多，成甜咸味，Q心丰富。

台式月饼的经典款式有蛋黄酥、凤梨酥、红豆、莲蓉、肉桂等，凤梨酥、蛋黄酥、莲蓉、豆沙、豆沙皮月饼，都是传统的月饼代表，堪称台湾美食界的网红级选手。爱维尔(苏州)食品有限公司成立于2001年(前身是苏州瑞源食品有限公司)，2018年1月迁至苏州相城区阳澄湖镇的制工厂落成投产，主要从事生产和销售各式糕点面包、月饼、中秋月饼等，目前拥有30多家分店，很多苏州市民，觉得爱维尔就是苏州的本土烘焙品牌的代名词。

爱维尔赢得苏州人喜爱的“秘密”，就是其非常丰富且带有苏州本帮的“风味月饼”，这就是本帮的饮食文化和口味特征，用台式糕点的工艺和品种，制作出苏州本地化的制品，加之新品研发上线，爱维尔推出的几款新品，不但迅速走红了苏州的抖音，还赢得了消费者的满满好评。

其中有一款茶油桃月饼，是用本地洞庭碧螺春和西山龙井为馅料，桃子的清甜和碧螺春的清香，在酥皮月饼的包裹下，释放出十分丰富的口感，让人津津乐道到了极致飘香的春天。另一款是皓月月饼，以上市花枝花和桂花为主料，留着桂花的淡淡清香，还有莲蓉，红豆为馅，留着莲蓉的清香，就是做出来的味道，不仅不腻，还回味无穷，沁人心脾。而桃仁月饼则是桃仁的香料，适合在一起之后，解腻的清香，通过口腔的香气，占领了整个口腔，让人回味无穷。

其中有一款茶油桃月饼，是用本地洞庭碧螺春和西山龙井为馅料，桃子的清甜和碧螺春的清香，在酥皮月饼的

三苏 爱维尔，开启“台式苏味”中秋新意



苏州大学旅游烹饪学院学生办公开收徒仪式。

为促进传统技艺文化传承创新，助推“苏州一碗面”走出去，此次活动历时4个多月，经过严格的业务考核流程，理论测试学生通过，6份优秀答卷被打分排名，选出成9位传承人。“传承人”名单三箭四面”。这9位传承人是李女士、刘女士、陈女士、孙女士、王女士、苏女士、吴女士、周女士、张女士。所有在酒店从事餐饮行业的工作，由有关大师傅担任老师，为企业行业带教人员，既肯教又乐于教学，具备良好的专业素养，最终9位传承人脱颖而出，8月底将在

苏州市对口帮扶城市颍上县市场监管局相关负责人陈先生，在活动中顺利“通关”。

今年4月公布的第七批苏州市非遗代表性项目名录中，苏州一碗面制作技艺上榜。

孙市民表示，“传承人”立志现代传承技艺机制，培养新传承队伍，又憧憬餐饮文化革新，经营管理体系”三管齐下”育青人才，将推动“苏州一碗面”欣欣向荣。他强调大面积、多层次地推广非遗项目之后，“苏州一碗面”公开遴选仪式进入倒计时，8月底将在苏州大学旅游烹饪学院举行。

Suzhou Forest World Frozen Kingdom

近7000⁺ 森林世界最大的室内乐园项目

四季不息的室内娱乐乐园，全家共享的11个互动游乐项目，打造冰与雪的沉浸游乐体验，穿越冰雪森林，体验戏雪乐趣。

这个夏天，锁定不来，冰一夏！

苏州乐园森林世界
www.suzhouforestworld.com