

新华社北京7月24日电(记者陈聪)国家食品药品监督管理总局日前发布松花蛋和咸鸭蛋的消费提示指出,松花蛋应注意适量食用,老年人每天吃1~2个为宜,而高血压等疾病患者应少食用咸鸭蛋。

松花蛋(又叫皮蛋、彩蛋或变蛋)是以鲜蛋(多数为鸭蛋)为原料,采用生石灰、碱、盐等配制的料液(泥)或氢氧化钠等配制的料液加工而成的蛋制品。食药监总局指出,选购松花蛋时挑选的标准有:外壳包泥或涂料均匀洁净,蛋壳完整,无霉变,敲摇时无水响声;破壳后蛋体完整,蛋白呈青褐、棕褐或棕黄色,呈半透明状,有弹性,一般有松花花纹;蛋黄呈深浅不同的墨绿色;具有皮蛋应有的滋味和气味,无异味。

针对松花蛋的营养成分,食药监总局建议老年人每天吃1~2个为宜;中青年、从事脑力劳动或轻体力劳动者,每天可吃2个;从事重体力劳动,消耗营养较多者,每天可吃2~3个。根据食品安全国家标准中对重金属含量的规定,消费者宜选择工业化生产的无铅松花蛋(标签上可见“无铅皮蛋”或“无铅松花蛋”字样)。

咸鸭蛋(又叫盐蛋、腌蛋或味蛋)是以鲜鸭蛋为原料,经盐腌制而成的蛋制品,为我国具有传统风味的蛋制品。在挑选咸鸭蛋时,应注意“一看、二闻、三掂、四摇”。看,就是要看外壳,品质好的咸鸭蛋外壳干净、光滑圆润,无裂缝,蛋壳呈青色;质量较差的咸鸭蛋外壳灰暗、有白色或黑色的斑点。闻,就是应选择没有异味的咸鸭蛋。掂,就是把咸鸭蛋拿在手中掂分量,首选质量重的。摇,就是在摇动的时候,品质优良的咸鸭蛋会有轻微颤动感,品质差的咸鸭蛋会呈现不规则的晃动感并带有异响。

食药监总局提醒消费者,高血压等患者对含盐量高的食物应谨慎食用,少吃咸鸭蛋或低盐咸鸭蛋,如摄食咸鸭蛋则需控制当日食盐的总摄入量,比如菜、汤中减盐,饭后多喝水。

肿瘤治疗新途径



杨帆

太钢总医院肿瘤介入科主任,副主任医师,硕士学历,从事肿瘤内科临床工作10余年,介入诊疗工作7年,曾在山西省肿瘤医院进修肿瘤内科专业,河南省人民医院进修综合介入专业,山西省卫计委临床高端领军人才。在肿瘤综合治疗方面有丰富的临床经验,尤其擅长各种实体肿瘤的微创介入治疗,包括动脉灌注化疗、动脉栓塞化疗、组织间放射性碘125粒子植入术,肿瘤射频消融术、微波消融术、经皮经肝胆道造影及引流术以及各种腔道支架植入等。

目前,恶性肿瘤发病率不断上升,作为传统治疗手段的手术放疗依然是肿瘤治疗的基石,但传统的肿瘤治疗手段所带来的副作用也是明显的,随着现代医学技术的不断进步,越来越多的肿瘤治疗手段涌现出来,包括动脉栓塞、动脉灌注化疗、放射性粒子植入、射频消融、微波消融、各种穿刺引流等,这些手段与传统治疗手段相比,具有创伤小,副作用小,疗效确切的特点,大大减少了传统肿瘤治疗过程中的痛苦,为广大的肿瘤患者提供了更多的选择。

介入放射学是以影像诊断为基础,在医学

影像诊断设备的引导下,利用穿刺针、导管以及其他介入器材,对疾病进行治疗或采集组织学、细菌以及生理、生化资料进行诊断的学科。介入疗法具有微创、费用低、安全、疗效好等优点,尤其是对那些不能手术的肿瘤患者,肿瘤介入治疗越来越显示出其在肿瘤治疗中的地位。

放射性粒子组织间植入术属于近距离放疗,是通过微创方式,将多个封装好的具有一定规格、活度的放射性核素粒子经施源器直接施放到肿瘤组织内,进行高剂量照射治疗,是治疗肿瘤的一种非常重要的治疗手段。具有精度高、创伤小和疗效肯定等优势。适合于全身多种恶性肿瘤的治疗,甚至无法耐受外放疗者。

微波消融技术也是近年来肿瘤治疗领域新兴的治疗手段,就是将一根特制微波针,经皮穿刺到肿瘤中心区域,在微波针的某一点上含有一个1毫米大小的“微型微波炉”,由它释放的微波磁场可以使周围的分子高速旋转运动并摩擦升温,从而使组织凝固、脱水坏死,达到治疗的目的。对于某些肿瘤治疗效果堪比外科手术,但创伤极小。

微波临床使用范围广,不仅可用于肝癌治疗,还可用于肺癌、乳腺癌、胰腺癌、前列腺癌、骨癌、子宫肌瘤等实体瘤的治疗;可以广泛联合其他治疗,如经肝动脉栓塞化疗术(TACE)将有助于加强对微波消融肿瘤的有效控制和扩大其适应证。

以上治疗方法太钢总医院肿瘤介入科均可开展,肿瘤的介入治疗处于省内领先水平,为肺癌、肝癌、胰腺癌及多种软组织肿瘤、骨转移瘤患者提供了更多的治疗方法和途径。



嘉宾余香



(二)

上一回我们挑了味觉记忆里最让人忘不了的“苦”味儿聊了两种常见菜不一样的做法,这一回我想聊一聊让人又爱又“怕”的“辣”味儿。

说起辣,南北方有着一道明显的分水岭,也不知我们的祖先从何时起形成了这样的习惯,单是从辣椒的种类上看,寻常百姓的餐桌就已经分出了不同。我个人感觉,这与南方潮湿的气候有关,北方四季分明,多季以干燥为主,所以,人们对于辣便有了功用上和口感上的不同追求。

随着年龄的增长,我发现,即使在山西,晋南与晋北

对于辣椒的喜好也是大不一样的。在晋北,很少见到那种无辣不欢的川粉,但喜好辣椒的也大有人在。我的厨艺传承至地地道道的晋北体系,我妈、我姥姥对我的影响大,加之我长年赋闲在家的缘故,对于做菜这件事,我想我大概花了比别人更多的精力吧。偶有心得,便自鸣得意。但是,我终究是一个裹在上班节奏里的业余厨手,我并不信任一切纸上经验,无论从哪里得来的方法,在我的手中,总是落得个被改造的命运。这是没办法的事情,因为,餐桌虽小,倒也是“家家有本难念的经”。有人好这一口儿,厨房里自然少不了一番添油加醋地折腾。

我家常用的是青色的尖辣椒。我一般在炒菜时当配菜,提提味儿。有时也会把它与香菜凉拌在一起,淋上醋,当小菜吃。偶尔呢,我也把它切碎和葱蒜同炒,那个辣味也很地道。

不过,这种小菜不能多吃,它威力太大,一般人吃多了胃会冒火。

我到菜市场买辣椒,通常都挑那种特辣的,他们管它叫螺丝椒。顾名思义就是如螺丝一样扭来转去的。至于颜色我喜欢青红搭配,炒出的菜品诱人食欲。还有辣椒清洗时要带着把,那种不完整的要多注意些,不然的话手会沾上辣味,尤其切剥时必须做好防护,就是提前给拿辣椒的那只手,均匀涂上色拉油一类的植物油。这招务必牢记,否则的话

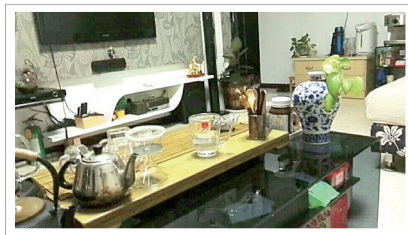


你的手会火烧火燎的难过。切完后迅速把刀和菜板处理干净,用手肥皂水清洗干净。

挑好的辣椒回到家洗净控干,把辣椒切碎(里面的籽可留下),然后配点葱末、蒜末(份量比炒菜时多一倍),炒时只加调味品盐,糖,味精即可。炒时油放的

要比平时多一倍(因为辣椒很喜欢喝油,如放的少了,辣椒炒出来干巴巴的),葱末、蒜末先入油锅炒出香味来,再加辣椒,糖,盐,翻炒几下,关火加味精,一盘佳肴就完成了。炒辣椒是夹肉饼的最佳搭档,肉末里拌点它好吃得不要不要的。

喜欢吃凉粉几乎是女人的通病,夏天一到,餐桌上少不了它。我有一个拌凉粉的小方法,自己觉得味道挺棒。不少人都吃过醋料凉拌粉和那种大火炒的凉粉,我说的这个方法介于二者之间,一半火炒一半凉拌,所以我给它起了一个名字叫“一半是海水,一半是火焰”。选择熟透了的西红柿切碎,用辣椒末做配料。炒锅放油,加葱末、辣椒末,炒出辣味加西红柿,翻炒一会,加盐、糖,有汤就不用加水,无汤就稍加些水,煮一会,加鸡精出锅(成品要求汤水多点,稍咸点)。炒好之后浇在切好的凉粉上搅拌均匀就可以开吃啦。酸甜中带点辣味,口感很特别。最重要的是简单易做。



余香家的气氛就是这样,简简单单,平平常常,生活气息浓郁。

“留住传统,留住妈妈的味道”,各位热爱美食的读者朋友大家好!本期周末美食汇又跟大家见面了。本期余香整理的“不太嗜辣却又喜欢时常来点儿辣”的晋北特色,再次突出本栏目为“私房菜独门秘籍”立记的初衷,我们正是要和“百度菜谱”唱对台戏哦,欢迎大家来稿。收稿邮箱:tongxb@tisco.com.cn

编者的话

出售

本人现有太钢迎新街103小区住房一套,面积84.56平方米,2层/6层,南北通透,水电暖齐全,已装修,欲出售或出租,价格面议。联系电话:15035101278

返厂单挂失

炼钢二厂,不慎将出门证编号为:920091312,传递单号为:1601014的返厂单遗失,特此声明。

冷轧厂,不慎将出门证编号为:920093394的返厂单遗失,特此声明。

车辆出入证挂失

山西宝太新金属开发有限公司,车牌号:晋A9M601

国贸公司乔杨,车牌号:晋A6Y811

金属加工分公司杨建平,车牌号:晋AK999U

以上单位、个人不慎将车辆厂区通行证遗失,特此声明。

挂失

铜企金属结构厂张丽君,卡号:30815491

冷轧硅钢厂曹武,卡号:03901246

炼钢二厂任帅,卡号:30904332

太钢原料场改造封闭工程项目部孙雪河,卡号:30422054

太钢原料场改造封闭工程项目部马良贵,卡号:30424559

炼钢二厂徐冰,卡号:30425039

冷轧厂李超,卡号:08302783

集团计财部郝晋伟,卡号:01500460

冷轧厂秦丽宏,卡号:30423785

不锈钢线材厂任斌,卡号:10900512

加工厂王林坡,卡号:30418552

比欧西气体公司闫巍,卡号:20100008

冷轧硅钢厂宋伟超,卡号:03901202

钢永锋型材厂李华军,卡号:20222880

百一公司金晓斌,卡号:21201212

中冶宝钢张俊都,卡号:30387322

技术中心曹晓明,卡号:05400897

技术中心徐泓麟,卡号:05400506

营销部王辉彦,卡号:02300181

技术中心孙靖宇,卡号:05400555

冷轧厂董静,卡号:30103150

能源动力总厂白占伟,卡号:30421068

能源动力总厂辛朝阳,卡号:30421085

能源动力总厂陈国顺,卡号:30421082

以上职工太钢出入卡遗失或注销,特此声明。