2017年11月23日

## 美厨娘教你做美味排骨焖饭





【人物小档案】 姓名 · 安洁

公司文员,热爱美食,喜欢旅 游,最大的愿望就是能够吃遍大江 南北

口的排骨焖饭,满足"宿舍 一族"的你。

喜欢美食,但又怕麻烦 的安洁,最近学会了一道既 简单又美味的排骨焖饭。 单身的她,宿舍里缺少锅碗 瓢盆,复杂的自然没有条件 去做,所以平时就喜欢在网 上搜刮一些简单的美食,然 后与舍友们一起研究。今 期我们约到她来给我亲自

- ●步骤一:准备食材:1 斤排骨切成小块,8朵香菇 切半,3斤生姜末,3-5 辦大 蒜末,半茶匙糖,胡萝卜切 末,2茶匙生抽,2杯生米,1 茶匙盐,1小碗豌豆。
- ●步骤二:排骨和腌料 拌匀,静置腌制1小时,锅 开火,热油,放香菇,炒熟后 盛出来。锅里再倒油,放入 腌制好的排骨翻炒。
- 步骤三:将生姜、大
- ●步骤四:等到排骨变 焦黄后调小火,把它们铲到 边上,加入姜、蒜和糖,翻炒

- 末、生抽和半杯水,炖煮5-10 分钟,直到汤几乎全部蒸发。
- 步骤六:排骨炖好 后,淘米,放入电饭煲,加适 量水。放入香菇和一茶匙 盐 铺均匀。
- ●步骤七:把排骨和胡 萝卜放在米饭上,盖上盖 子,按下开关!
- ●步骤八:等到快做好 还剩5分钟的时候,打开电 饭煲盖,迅速撒上豌豆,盖
- ●步骤九:排骨焖饭做 好了,用勺子拌匀,盛出开

炒好的排骨放到电饭煲 里和米饭一起蒸,排骨软烂 可口,米饭吸足了汤汁,太

> 埋文/ 李福云 图片由访者提供



## 南海创建国家食品 安全示范城市亮点多

# 南海区创新建立食品生产加工小作坊管理模式。

# 安全使用方法介绍(一)

南海燃气瓶装气

### 安全使用燃气 共建美好生活

佛山高新区国土规划和城市建设局市政管理科 特约

#### ●液化气基本常识介绍

液化石油气的主要成分是丙烷和丁 烷,是一种无色无味的可燃气体,为保 证输送和使用的安全,会在无味的液化 气中注入加臭剂进行加臭。常温常压下 液化石油气的密度比空气大,一旦发生 泄漏便会沉积在地面和低洼处。

## ●瓶装液化石油气安全使用

- 1、液化气钢瓶必须经过技术监督部 门检验合格,未经检验的不能充装使
- 2、液化气钢瓶不能存放在卧室内, 人更不能在放有液化气钢瓶的房内就
- 3、液化气钢瓶要远离明火和高温, 严禁液化气与其他火源同室使用。钢瓶 周围温度不要超过45度。
- 4、严禁将液化钢瓶放在露天烈日下 暴晒、雨淋及潮湿场所。

- 5、严禁使用明火或热水、蒸汽对液 化气瓶加热。
- 6、严禁将液化气瓶倒置或卧放使
  - 7、严禁用户私倒液化气瓶残液.
- 8、链接液化气瓶与灶具的胶管两端 必须使用喉夹箍紧,钢瓶与灶具外侧的 距离不小于0.5米,胶管长度不能超过2
- 9、燃气灶具点火时,先打开钢瓶上 的角阀,再点燃灶具。使用完毕后,应 先关闭灶具,再关闭钢瓶角阀。
- 10、更换液化气钢瓶时,装卸调压器 要仔细检查调压器前端的密封胶圈完 好,否则不可使用,安装调压器时,应拧 紧调压器手轮并应打开钢瓶角阀,用肥 皂水检查各接口是否漏气。
- 11、燃气灶具使用时,宜留人在旁监 护,防止炉火被风吹灭或因食物、水溢 出导致炉火熄灭造成燃气泄漏,做到人 走火灭。
- 12、要经常检查钢瓶、灶具是否漏 气,可将肥皂水涂抹在钢瓶角阀、调压 器、灶具开关和胶管等处检查,如果涂 抹处冒出气泡,应立即关闭钢瓶角阀, 并向供气单位报修。

送气服务热线:(0757)86398888 服务监督热线:(0757)86220099

## 创建国家食品安全示范城市 南海在行动

2016年9月,南海区高规格召开 创建国家食品安全示范城市动员大 会,全面推开国家食品安全示范城市 创建工作。近几年来,南海创城工作 不断创新,本期聚焦创城亮点经验。

#### (一)创新建立了食品生产加工 小作坊管理模式

南海区自2014年起率先全面实 施食品小作坊集中管理,建章立制, 制定标准,集中管理。

这一模式得到全国人大常委会 副委员长沈跃跃等各级领导高度肯 定,管理经验被纳入《广东省食品生 产加工小作坊和食品摊贩管理条 例》和国务院食安办《2017年食品安 全重点工作安排》,是南海区食品安 全管理的一张亮丽名片。

目前,南海区已建成食品集中加工中

心5个,在建2个,基本做到一镇一中心, 进驻小作坊150家,总投资接近2亿元。

#### (二)全国最早探索建立了烧腊 食品来源追溯机制

通过制定和推行《南海烧腊》联 盟标准、产品溯源系统、视频监控系 统等,使"南海烧腊"得到规范化治 理。尤其是借助信息化手段,在全 省首先建立了烧腊食品生产-加工-销售的"全环节"溯源机制。

#### (三)农产品"三检联动"体系得 到国家及省食药监部门认可

南海区着力打造食品第三方机构 "监督性抽检"、流动检测车"快检"、农 贸市场"自检"的"三检联动"检测体 系。在各镇街共配备9台检测车,属 全省首创;全区81家1000平方米以上 农贸市场完成升级改造,141家农贸 市场建成检测室,156家农贸市场建 成LED公示屏,实时公布检测结果。 2016年,南海被国家食品药品监督管 理总局列为全国8个县级农产品抽检 联系点,抽检经验在全省介绍推广。

整理/欧林菊