

# 太仓的秋天，太美味了



**一场秋雨一场寒**，渐渐凉爽的日子里，太仓人的餐桌上正在上演一场季节的更替。鸡头米、莲藕、板栗、芋艿、大闸蟹……一起来享受这场秋天的美食盛宴吧。

**鸡头米(芡实)**:鸡头米多生于池沼湖塘浅水中，素有“水中人参”之美誉。鸡头米可以做成很多美食，最受人喜爱的就是桂花鸡头米甜汤，一碗乳白色的鸡头米里撒上一把金灿灿的桂花，煞是好看。太仓本土鸡头米已上市，可别错过哦。

**菱角**:秋风起，菱角香。秋天一到，正是菱角采摘的时候。新鲜采摘的菱角水嫩多汁，慢慢咀嚼，口腔里只觉一股清新。

**板栗**:一人秋季，糖炒栗子就开始蛊惑吃货们的味蕾了。这颗小小的果实永远都能收获一批长情的粉丝。好的糖炒栗子，轻轻一捏，壳与肉就自动分离了，就连包裹着栗子外面的那层衣都会自动脱落。好吃得、鑫栗王等太仓老店，味道都很赞。

**莲藕**:七孔藕，糯而不脆，适宜做汤。九孔藕，脆嫩多汁，凉拌或清炒最为合适。太仓人最喜欢的要属桂花糖藕了，糯米在糖藕的孔洞里被闷到软糯透明，白嫩清脆的藕段变成了粉糯的质地，桂花香更是点睛之笔。

**芋艿**:脱去芋艿粗糙的外衣，滑如凝脂，洁白细腻。芋艿吃法多变，蒸熟以后，直接剥了皮蘸着白糖吃；桂花芋艿汤，吃一口煮到绯红的芋艿；再来一道葱油芋艿，一股咸鲜伴着葱花在舌尖化开。不管怎么个吃法，芋艿总是一样的软糯爽滑，细腻绵软。对了，太仓新毛芋艿已经上市，还在等什么呢。

**白切羊肉**:一到秋冬季，羊肉就成了吃货口中的常客。白切羊肉香气浓郁，肉酥而不烂，口感鲜而不腻。只需蘸酱油食用，口味微咸而酥鲜，太绝啦。

**大闸蟹**:秋天最隆重的事情，当然是吃大闸蟹了。每年的9月至11月，正是大闸蟹占领餐桌，黄油满之时。姜末和着香醇的醋汁放在陶瓷小碟里，再来上一壶温热的黄酒，一切就绪就等着大闸蟹上桌了。鲜香的蟹黄、肥美的蟹膏、甘甜的蟹肉……吃完之后齿颊留香，令人难以忘怀。目前，大闸蟹已经在太仓全面上市，赶紧去尝鲜吧。



## 家居装饰

### 世友地板>>>

#### 以方寸之美 绘诗意生活

在喧闹繁华的城市中，你是否渴望一份自然？自然的落脚地不是远方，而是在家中。世友地板精心挑选优质的原木材，以自然之境，呈现高品位的落脚点，以方寸之美，描摹诗意生活。

**自然淳朴**:世友地板以一种贴近自然的木元素，细腻的木材触感素雅舒心的木色，把生活原木质朴的一面化形于空间。家中的每一处空间铺有世友地板，在阳光的照射下泛起温暖的流光，彰显品味生活。

**宁静纯粹**:空间婉约宁静、和谐有序，经由自然材质打磨的地板，彰显出朴实纯粹的生活调性。高级感与质感兼备的世友地板，让整个空间富有层次感的同时，也为家中增添了几分静谧感。

**清新雅致**:空间被温润的地板紧紧包围，散发出淡淡的木质芳香，呼吸之间宛若置身在森林。世友地板纹理自然，花色百搭，气质浑然天成，雅致柔和的色调使家居空间呈现出翠绿染染的氛围。

**自在简约**:脚下的木地板蕴藏着生命的张力，以简约的艺术形态打造现代时尚之居，再结合简单的软装作为点缀，营造出自在闲逸的空间氛围。世友将自然雅致和美好时光藏于木中，将你和家人从忙碌的生活里解放出来。

## 橱柜台面如何选

选择好的橱柜离不开好的台面，好的台面需要好的工艺技术，这样才能保证厨房给你带来更加舒适的生活和耐用的保证。我市某厨具品牌的工作人员为您介绍几款台面。

市面上现在主要有石英石、玉石、不锈钢等几种台面，价格在数百到上千元不等。石英石台面，刮不花，用不旧，燃不着，无毒无辐射。但由于石英石台面硬度太强，不易加工，形状过于单一。玉石台面，油、茶等液体洒于台面上无渗漏，耐高温，美观、大方，可以提高客户的装修档次，质量保障好。不锈钢台面，台面光洁明亮，各项性能较为优秀。它一般是在高密度防火板表面再加一层薄不锈钢板。坚固，易于清洗，实用性强。但视觉较“硬”，在橱柜台面的各转角部位和各结合部缺乏合理的、有效的处理手段。

## 秋风渐起 收纳凉席有讲究

### 草席:晒一晒很重要

草席价廉物美，特别适合婴幼儿、老人和体质较差者使用。但是，草席最容易生螨虫，导致“凉席皮炎”。经过一个夏天的使用，要格外重视除螨。除螨最简单、最有效的方式就是晒太阳。在收藏起来之前，最好在阳光下晒半个小时，反复拍打几次，再用温水擦拭汗渍和灰尘，放在阴凉处晾晒。晾干后，按草席原有的纹路卷起来，放入原包装袋中装好，置于通风干燥处，避免潮湿、暴晒、挤压，以免席面断裂。

### 亚麻席:可以水洗的凉席

亚麻席是少有的可以水洗的凉席。最好先在30℃~40℃温水中浸泡10分钟，再轻轻揉搓，不要用力拧，最后充分漂洗干净。不要使用有漂白作用的洗涤剂，否则会出现褪色的现象。洗干净后不要拧干，铺平后自然阴干。阴干至七八成时，可以高温熨烫背面，能够保持凉席的平整和光滑。如果是蒸汽熨斗，可以在亚麻

席上铺一条毛巾，再进行熨烫。为了保持亚麻席的平整，最好不要机洗。清洗干净后，放入原包装袋中，置于通风干燥的地方，注意不能重压。

### 冰丝席:根据种类来清洗

冰丝席像毯子一样，美观耐用，而且可以折叠收纳不占地方，受到大家喜爱。冰丝席也分好几种，需根据不同的种类用不同的方法清洗。复无纺布底的冰丝席不可水洗，收纳时，可低温熨烫悬挂晾干，折叠放置即可。复三明治底的冰丝席也不建议水洗，水洗后席面发皱，手感变差。建议用湿毛巾擦拭，通风处晾干即可。水洗冰丝席可以水洗，也可以机洗，机洗要轻柔，洗后可以晾晒在通风干燥的地方，最好不要长时间暴晒。冰丝席若出现折痕，可以使用熨斗熨烫，熨斗的模式建议调到化纤模式，以免温度过高熨坏席面。在不使用的时候，要储存在干燥的柜子里，以免发霉。

此外，需要注意的是，收藏凉席不能使用塑料袋，免得产生水汽，造成发霉、虫蛀。

## 华联天地 >>>

### 波司登秋品上新 钜惠酬宾



告别酷暑，迎来了早秋的惬意，你的衣橱准备好焕然一新了吗？除了轮番上阵的西装、风衣、外套，在昼夜温差大的时节，秋羽绒将成为许多市民出行必备的续命神器。不妨去华联天地二楼波司登专卖店逛

一逛，秋季新品已陆续上新，更有特价酬宾活动、精美好礼等，让你享受实惠。

波司登创立于1976年，专注于羽绒服研发、设计、制作，每一件羽绒服至少经过150道工序。40多年

来，波司登在羽绒、面料、工艺、版型等方面不断创新，甄选品质材料，将先进科技与匠心工艺结合，打造更保暖、防跑绒的专业羽绒服，羽绒服品质和保暖性广受国内外好评，畅销美国、法国、意大利等72个国家。据了解，波司登的羽绒源自全球羽绒产地波兰、匈牙利、捷克、中国，选取的都是胸膛之间的上等大朵羽绒，经瑞士蓝标认证，均为可控可追溯的全球认可的安心绒。选用的羽绒质量越高，充绒量越多，则越保暖。

目前，华联天地二楼波司登周年庆活动开展如火如荼。活动期间，部分款5折，单张小票满799元送小米水壶，满1299元送美的榨汁机，满1699元送小米电饭锅。值得一提的是，即日起至10月7日，当日在华联天地任意消费单票满500元，可至2楼波司登专卖店参与抽奖活动，品牌电动牙刷、电水壶、破壁机、空调被、空气净化器、4k电视等众多精美奖品等你来拿。

## 动态资讯

### 零距离了解 食品质量安全知识

新学期伊始，为深入推进食品安全守护行动，丰富广大学生对校园食品安全、检验检测相关知识的了解，结合全国“科普日”“质量月”系列活动，近日，市市场监督管理局启动“开学模式”，送“课”上门，为市实验小学的学生们送上一堂别开生面的科普体验课。

本次活动分为课堂普法宣讲和课外延伸实践两大部分。课堂上，来自市市场监管局“青年普法宣讲团”的青年讲师王瑾瑜，从青少年日常饮食来源着手，围绕家庭就餐、校内食堂就餐、外出就餐、网络订餐、小摊贩、预包装食品(零食)等6大领域深入浅出地介绍了日常饮食中的食品安全知识及注意事项，为学生们上了一堂生动的食品安全普法课。随后，20名学生代表来到江苏德普检测技术有限公司。实验室的检测人员带领学生们解读了食品包装标签信息，介绍了贴近生活的食品检验的流程和实验方法，带领学生在显微镜下观察枯草芽孢杆菌的形态，让学生代表零距离感受现代化实验室的日常检验过程。学生纷纷表示不仅学到了食品安全知识，也体会到了食品检验工作的科学性、严谨性。

本次活动共服务青少年290人次，通过“课堂+课后”双模式，利用课后实践对课堂知识进行巩固延伸，帮助学生进一步消化吸收科普内容，科普效果也得到了更好的保障。同时，通过开放检验检测机构，拉近了检验检测人员与社会公众的距离，提高了广大学生对检验检测工作的认识，增强了广大学生对食品安全、质量安全的信心，在“质量月”期间广泛营造了“人人关心质量、人人重视质量、人人参与质量”的浓厚氛围。

### 全覆盖检查 大型特大型餐饮单位

秋季是食品安全事故多发季节，为给广大群众营造安全放心的就餐环境，预防群体性食物中毒事故等食源性疾病的发生，市市场监督管理局高新区分局从8月上旬开始，对辖区内大型及特大型餐饮服务单位开展了监督检查。

本次专项检查对辖区内60家大型及特大型餐饮服务单位进行了全覆盖检查，出动执法人员125人次。本次检查重点包括三个方面：一是持证经营情况。要求在醒目位置公示证照，从业人员均需取得有效期内健康证明，尤其是临时员工，更需将健康证持证情况作为准入条件。二是硬件设施配备情况。加工流程必须有效防止交叉污染，现场查看餐具清洗消毒、专间管理、冷藏冷冻等食品安全设施设备运行情况。三是食品及食品原料采购验收情况。主要查看进货验收记录及索证索票登记是否齐全，食品安全管理制度是否落实到位，是否采购进口冷链食品，进口冷链食品是否具备核酸检测、消毒合格等证明文件。

当前仍处在疫情防控时期，执法人员强调各单位要继续按照疫情防控工作要求，在经营的同时做好疫情防控相关工作。经营者要落实好主体责任，强化食品安全意识，抓牢食品安全工作不松懈。要打造文明餐桌，坚决抵制餐饮浪费行为，积极营造浪费可耻节约光荣的氛围。

### 专项检查 生食类食品制售



为进一步提升生食类食品制售餐饮单位的食品安全意识，加强对高危易腐食品的有效监管，防控高风险食品引发的食物中毒事件，市市场监督管理局高新区分局对辖区内食品经营许可项目包含“生食类食品制售”的餐饮单位进行了专项检查。

一是逐户进行量化评级，紧抓日料行业自身特点，重点对生食类专间设置，设施设备如紫外线灯消毒、制冰机维护、食品冷藏冷冻是否分类分区及从业人员管理等几个方面进行检查。量化评级结果优秀11家、良好23家、一般26家。二是逐户进行进口冷链食品检查，日料店因其原料的特殊性，几乎都会使用进口冷链食品。执法人员逐一检查“江苏冷链”小程序使用情况，建立一户一档，签订进口冷链食品进货查验告知承诺书。加强索证索票、进货查验等制度执行，确保进口冷链食品来源可溯，去向可查。据了解，本次专项检查全覆盖餐饮单位60家，出动执法人员130人次。