

烟台大货考场预计明年建成

驾校学员可选择退办、降级或申请异地考试

本报12月19日讯(记者 王伟平) 自从新规实施以来,烟台市民学习大货车驾照的进程,因为没有标准考试场地而停滞。近日,记者从烟台市交警支队车管所、烟台市运管处驾培科和市内各大驾校得知,烟台大货车考场仍在进一步建设中,学员可以选择退办、降级学习或申请异地考试。

近日,市民张先生向记者反

映,他2011年交钱学习大货车,因今年年初新规实施后,他的学习就停滞了。最近跟一些学员交流后得知,部分学员最终无奈到济南进行大货车场地考试。“是不是以后都要去外地考大货车啊?”张先生问,如果没时间去外地考试,有没有其他办法?

带着张先生和众多预考大货车学员的疑问,记者咨询了烟台市多所驾校。福山福财驾校工

作人员介绍,因烟台市大货车标准场地仍在建设过程中,每个驾校都有不少需要场地考试的学员。“之前不少学员,因为怕过期,经上级部门同意,学员们选择去济南考场地去了。”该工作人员还介绍,现在不少学习大货车的学员,因没有充足的时间去外地学习和考试,退钱又不划算,只能等着标准场地建成。

鲁大驾校工作人员也介绍,

因大货车场地原因,学员可以选择退学费,或者申请去异地考试,除了考试场地费用外,在外地学习时生活费等需要自理。

烟台市交警支队车管所工作人员告诉记者,大货车需要考11个项目,因标准场地建设严格,选址较难等,烟台大货车场地预计明年才能建成。考生可根据自己的情况,申请办理准考车型退办、降级或申请异地考试。除了

驾校退还学费,车管所会根据学员考试科目情况来退考试费,退费时需提供学员个人材料、两份710元的考试费用发票等。对退学费有疑问的,可拨打电话12358向烟台市物价局咨询。

另外,学员可以选择降级改学小车。着急的学员还可以申请到青岛或潍坊考大货车场地科目,各大驾校陆续收到可以办理学员申请异地考试的通知。

过年必备熏鱼,极具胶东特色

本报特邀中心大酒店厨师长传授熏鱼做法



年货大备战

本报12月19日讯(记者 吴江涛) 俗话说“靠山吃山,靠海吃海”,因为临海,鱼是烟台市民必不可少的美食,而烟台人过年也必然少不了海里的食物,熏鱼就是其中一种。

熏鱼是具有胶东特色的一种食物,据了解,在还没有冰箱的时候,市民需要将鱼提前制作好,以便客人来了可以很快吃

到,于是就制作出了这种可存放较长时间的食物——熏鱼。如今,虽然冰箱已进入千家万户,但熏鱼经久流传,成为了胶东人春节的必备食品。

烟台熏鱼主要选用鲅鱼。烟台的熏鱼,很多年轻人虽然爱吃,但不一定会做。19日,本报特邀烟台中心大酒店的厨师长孙正英,向读者传授熏鱼的做法。孙正英介绍,鲅鱼的腥味比较大,处理不当,吃起来味道不好。

孙正英介绍,熏鱼的制作主要分为两部分,第一部分主要是把胶东常见的鲅鱼炸成鱼块,第

二部分则是调汤汁,两者放到高压锅里煨一下。

“油温不能太低,220度左右比较理想,炸出来的鱼块也比较好吃。”孙正英说,如果炸鱼块时,油温达不到,便会“滋滋啦啦”响,达到温度后,用勺搅动,就没有这种声音了。

“刚开始炸的时候,不能搅动,要等定型了之后再搅动,否则就失败了。”孙正英提醒。

烟台的熏鱼名气可不小,不仅是港城市民过年必备的食物,很多市民还会把自家制作的熏鱼,作为特产和礼物寄送给外地的亲朋。

第一部分:炸鱼。

- 1.切块:**将生鲅鱼洗净冷冻,但不能冷冻得太硬。将鱼斜切成块,厚度1cm左右。
- 2.腌制:**将鱼块放到容器里,加料酒、葱、姜、花椒、大料(八角),腌制一个小时,此步骤主要为去掉鱼的腥味。
- 3.热油:**在锅中加入色拉油(大

油),最好不要用花生油,将油加热至220度左右(搅动时没有滋滋啦啦的声音)。

- 4.定型:**将腌制好的鱼块一片一片顺锅边往油里轻放,炸2分钟左右,待鱼块定型之后出锅。捞出来以后,理想的鱼块表面应该比较硬,否则需要再将鱼块炸一下。

第二部分:调汁。

- 1.调味:**将少许花生油倒锅里加热,加葱、姜、大料(八角)、花椒、辣椒(可选)。在加热的过程中加入适量料酒和酱油。
- 2.加水:**调味完成以后,就

可以往锅里倒入适量清水,继续煮汤汁。在煮的过程中,加入辣椒粉、盐、糖,以及五香粉(必加)。

3.煮:将炸定型的鱼块放到调好的汤汁中,然后用高压锅煮20分钟左右,即可出锅食用。孙正英提醒,这种熏鱼属于凉菜,所以,出锅以后,最好等待鱼块冷却以后再吃。

食材:鲅鱼
配料:大料(八角)、花椒、葱、姜、五香粉、胡椒粉、盐、糖、酱油(味极鲜、生抽)

“过年必备年货”调查问卷

(请您在推荐的品类处划“√”)

品牌名称		东方海洋	新海	海和	大湖	悦泰
品类名称	海鲜类					
	大对虾					
	鲍鱼					
	海参					
	鲅鱼					
	鲈鱼					
	黑鱼					
品类名称	黄花鱼					
	带鱼					
	礼盒					
	品牌名称	喜旺	龙大	福祖	金锣	双汇
	肉食类					
品类名称	猪头					
	猪蹄					
	牛肉					
	羊肉					
	鸡					
品类名称	礼盒					
	品牌名称	张裕	烟台啤酒	金六福	景芝	泸州老窖
	酒水类					
	白酒					
品类名称	红酒					
	啤酒					
	保健补酒					
	品牌名称	蓝白	台华	北来香	新烟	威利发
品类名称	面食类					
	大枣饽饽					
	豆饽饽					
	糯米饽饽					
品类名称	莲子					
	品牌名称	中粮	双塔	徐福记	东阿阿胶	盛甘栗
	副食类					
	糖果					
	茶叶					
品类名称	粉丝					
	干果					
	阿胶					

- 您可以拨打本报记者热线电话18660095707进行推荐。
- 您可以填写此表格,拍照后发到电子邮箱qlwbsff@vip.163.com进行推荐。
- 您可以填写此表格,拍照后通过新浪微博关注@今日烟台,发送私信或留言。
- 您可以填写此表格,拍照后添加今日烟台官方微信“jinriyantai”进行推荐。
- 您还可以将填好后的推荐表寄至润利大厦1603室(芝罘区环山路3号)。

烟台市医疗责任保险理赔中心挂牌成立

医疗事故上险,赔付由保险公司承担

本报12月19日讯(记者 张晶 通讯员 刘以辉 原永朋) 19日上午9时许,烟台市医疗责任保险理赔中心挂牌成立,这意味着继《烟台市医疗纠纷处置与医疗责任保险工作实施意见》出台之后,患者与医院的医疗事故赔付正式从医院转入保险公司,而保险公司也是第一次在政府主导下进入医疗责任保险领域,这对解决医患纠纷赔付问题意义重大。

今年12月,烟台市卫生局、综治办、司法局和保监局联合签署下发了《烟台市医疗纠纷处置与医疗责任保险工作实施意见》,19日,烟台市医疗责任保险理赔中心正式成立,指导全市200多家公立医院进行投保处理,而太平洋保险、中国平安及中华联合三家组成“共保体”,对患者与医院的医疗赔偿进行赔付。

烟台市司法局基层科科长刘先生介绍,近年来,由医疗事故引发的医患纠纷不断,

患方处理医疗纠纷发生的打砸医院、杀医及医院拖欠赔款现象时有发生,而理赔中心的成立有利于维护医院的医疗环境及患者的利益。

如果患者与医院发生医疗纠纷后,可以来医疗纠纷人民调解委员会进行调解,由专家评估委员会进行责任评估,对于评估结果,患者和保险公司都接受的话,医疗纠纷人民调解委员会出具调解协议书,保险公司依据协议书对患者进行赔付,患者不同意调解结

果,可再向法院起诉。

烟台市卫生局医政科科长张先生告诉记者,这次理赔中心是多部门联合推动成立的,它的成立意味着将医院与患者的赔付问题正式转到保险公司这边,由医院投保,医疗纠纷需要赔偿时,再经保险公司对患者进行赔付。理赔中心将医院与患者的纠纷从“院内”转到“院外”,利于更快对患者进行赔付,进而更顺利地解决医疗纠纷。

拍卖公告

受委托,山东银发拍卖有限公司定于2013年12月30日上午10时在烟台市莱山区金贸中心1711室公开拍卖以下标的:位于福山区河滨路80号“阳光水景”一层、二层、三层及地下一层房地产一处,总房产建筑面积约3584.76㎡,土地面积约647.53㎡。以上房地产整体拍卖,部分房产现有租赁,需买受人自行解决。竞买保证金:100万元整。

展示时间: 2013年12月26日---27日
展示地点: 标的所在地
竞买保证金及标的详情即日起咨询。竞买保证金请于2013年12月30日之前到达我公司指定账户。
电话: 13864536132
0535---6720306
山东银发拍卖有限公司
2013年12月20日