

This block contains three vertical panels of food. The top panel shows a bowl of braised meat and vegetables, likely a traditional Chinese dish. The middle panel shows a stir-fry of green beans and ground meat, a common Chinese vegetable dish. The bottom panel shows a plate of fried chicken, a popular Chinese street food.



文/图 本报见习记者 胡阳

做菜后放盐更健康:除了有一些菜必须先放盐外,后放盐还是有很多的好处,炒菜初期放入盐,会造成菜品炒熟后咸味变淡,如果在咸味相同的情况下,后放盐的盐量要少于先放的,所以后放能达到少放盐的作用。另外,当炒叶类蔬菜的时候先放盐,会让蔬菜的鲜味和维生素损失,菜的颜色也不会很好。当然,后放盐并不是要关火的时候才放,要看你炒的什么菜,叶类的菜品在关火后放就可以,根茎和肉类的可以在菜品8.9分熟的时候放。

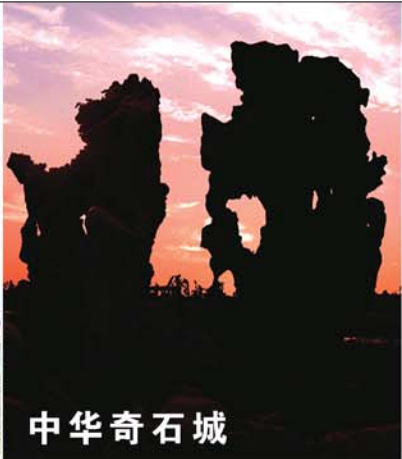


山东省中国国际旅行社泰安分社之解读泰国篇

A man and a woman in white wedding attire are kissing. A large elephant is in the foreground, partially obscuring the couple. The background is a bright blue sky with white clouds.

山东省中国国际旅行社泰安分社(联合假期国际旅行社)做为我市具有出境资质的专业旅行社。本社现推出一系列泰国产品供您选择,热情的泰国,欢迎您的到来!

(金龙)



泰安地区办事处

旅游热线 0538 6292123