

# 酷热难耐夏季贴膜正当时

## 汽车贴膜谨防价格水分

汽车作为相对密闭的空间,一到夏天便会变得闷热。虽然开着空调,可是阳光还是晒得很。这个时候很多车主会考虑为汽车贴膜。汽车贴膜有什么作用呢?

首先,汽车贴膜能阻隔99%以上的有害紫外线,可以减少刺目眩光,增加驾车的舒适感;其次,贴膜可以隔热,减少空调负荷,提高燃油效率,阳光控制膜和LOW-E膜阻挡刺目的太阳光,夏天可阻隔高达79%的太阳光,冬季又能留住车内温度,节约能耗,降低空调的开支费用。

什么样的汽车贴膜好呢?据了解,目前国家对车膜还没有统一的标准,汽车贴膜市场存在混乱。据从事多年汽车贴膜业务的睿达公司负责人介绍,目前市场上的车膜有上百种,价格高的前挡膜在2000元以上,侧挡膜价格高的在1000元以上,便宜的只有几百元。“目前检测车膜质量常用的方

法是看车膜的隔热性,专业的汽车美容店会有红外线测试车膜的设备,大部分汽车美容店并没有这样的设备;再者就是观察膜的清晰度,好膜无论颜色深浅都具有非常好的清晰度;第三,就是车膜的手感,好车膜质滑,柔中带刚;第四,就是膜的气味,表面没有任何气味,要把膜的保护层揭开,然后去闻气味,好膜具有清香的胶味,劣质膜气味刺鼻。”睿达公司工作人员介绍。

据介绍,贴膜对技术及软硬条件要求都很高,比如无尘的环境、专用设备、规范的操作流程以及熟练的技术等。此外,贴膜一定要在室内进行,并且要选择正规店施工。选择一些不可靠的小店,不但会造成贴膜质量达不到要求,还能对车体及车玻璃有所损伤,得不偿失。

小编为大家推荐一家经营了7年的专业太阳膜施工商——济南睿达汽车服务有限公司。该

公司在济南拥有3家连锁店面,被评为济南市第九届消费者满意单位、文明诚信企业。作为3M的济南官方授权施工店,钛诺太阳的山东省总代理,睿达拥有山东贴膜大赛的冠军头衔,具有无尘的贴膜车间,让您及时就近享受专业的贴膜服务。近期,睿达

推出以下优惠活动:“贴前挡送侧后挡”,钛诺最低1280元起,3M尽享正品优惠价。活动时间:自5月29日至5月31日。

高新区店(康虹路与崇华路交叉口西北,国际会展北面):88980663 15966611039 谭经理,

阳光舜城店(舜世路南首,天泰太阳树对面):业务一部 82860331 15169019083 范经理,业务二部82860631 13515311746 宋经理

阳光壹佰店(阳光新路和刘长山路交叉口西南):88718688 15966683810 杨经理



## 美食探店:汇集鲁菜和川菜的鲜鱼美食

# 酸菜鱼,吃过一次还想吃

美食记者 丽媛

在经十路与凤凰路的交叉口处,有一家不太起眼的小餐馆——鲜鱼美食。可别凭门面大小评价它,走进去却是装修考究,氛围文雅。更重要的是来这里的客人都是奔着鲜鱼来的,酸菜鱼作为此店的特色菜,让吃过一次的人,还想再来。27日,记者走进鲜鱼美食店,看看鱼儿如何变成鲜美的佳肴。

27日11时左右,客人陆续来到鲜鱼美食店,厨房的厨师们忙着配菜。在厨师刘师傅的案台上已经摆好了酸菜鱼所需的食材,鱼头连带着鱼脊骨,2毫米厚的鱼片以及酸菜。鱼是今早现杀的草鱼,酸菜是从四川运过来的。新鲜刺儿少的草鱼是鱼鲜美的关键,而四川的酸菜则保证了川菜的正宗。

“有人点菜啦,一份中份的酸菜鱼。”服务员传话过来。主打川菜的刘师傅开始忙活。调和油中火加热,七成热时放入酸菜翻炒,然后加入佐料翻炒,约一分钟后加入水,开大火加热,这时将鱼头鱼脊骨放入锅

中煮,大约需要一刻钟。“调和油要半勺,用鸡油、花生油等配合而成,加入鸡油能使汤味更鲜美,与酸菜结合后,也能提升酸菜的口感。放在里面的酸菜也不易太多,多了会咸,影响汤的味道。”刘师傅说。

这一分钟,刘师傅也没闲着。将已经切好的鱼片,加入淀粉,用凉水搓洗,大约要搓洗3分钟。清洗过后的鱼片变得通透,再加入淀粉,放入葱、姜、蒜、糖、盐、麻椒等佐料搅拌。“第一次加淀粉可以去掉鱼的腥味,第二次是为了着料,同时也使鱼片整而不碎,口感滑溜。”

鱼片已入味,锅里的酸菜鱼汤早已开始翻滚。“酸菜和鱼头鱼骨可以出锅啦。”刘师傅说。随后将鱼片倒入锅中,与鱼汤交融,加一点白醋,增加酸味,不到半分钟出锅,让鱼片鱼汤与先前的食材汇合,盛入精美的器皿中,还有画龙点睛的一笔,那就是在酸菜鱼上加入辣椒片、芝麻、葱末、蒜末,在七成热的油里放入辣椒段,将其泼在调味品之上,一缕辛香的味道沁人心脾。

品菜时,一定要用碗,盛一勺,鱼片、酸菜、鱼汤尽有,尝鱼片的滑溜鲜香,酸菜的清脆酸爽,再品鱼汤,酸中带辣,辣里透着甜。“反正就是好吃,做这道菜已经20多年了,好多都是慢慢摸索出来的,来这里吃饭的客人也都会点这道菜,先前凤凰路不修路,每天能做50多份,忙起来需要两个灶同时开火做,现在虽说修路,但也能做20多份。”要细究起酸菜鱼美味的诀窍,刘师傅还是有所保留。

鲜鱼美食,除了鲜鱼还要有美食。在这家餐馆中,除了像酸菜鱼这样的川菜之外,还有济南人所偏爱的正宗鲁菜。老济南面筋炖排骨,这道透着济南特色的美食,也是本店的一道特色菜品。上好的猪中排、土鸡蛋,经过多次历练的老面筋,三种食材聚合,浸润在散发着酱香的老汤中,色泽红润,香味浓郁。

“这道菜主要是老汤不一样。”做这道菜的张师傅说,十三种大料和中草药熬制而成的老汤保存一年之久,将猪中排放入老汤中炖煮25分钟,出锅后加入已经煎好的土鸡蛋和做好的面



筋,再放置一个小时,让老汤完全渗入排骨、鸡蛋和面筋中,保证食材的每一个部位都饱含老汤的酱香。

在鲜鱼美食店中,汇集了鲁菜和川菜的美味精华,打造着济南东部的特色小店,让一批批的美食爱好者留恋于此。



# 累了困了 东鹏特饮



深圳市东鹏饮料实业有限公司 招商专线: 400-633-8299  
东鹏饮料济南办事处0531-88898338、13360951666 地址: 山东省济南市历城区坝王路东鹏饮料济南办事处

形象代言人: 谢霆锋

鲁食广审(文)第2014020948号 不适宜人群: 少年儿童和孕妇 注意: 本品不能代替药物