

# “时令鲜”上市 你家餐桌上有了吗

说起春鲜,怎么能少得了餐桌上的“时令鲜”螺蛳呢?

日前记者探访定海各大菜场发现,多个水产摊位上壳薄、肉厚、个头大的螺蛳,已被摆上醒目位置,每公斤售价在14元~20元。



## 清明前后是食用最佳时节

“清明螺蛳赛肥鹅嘛!这几天每天炒一盆。”市民吴老伯正在挑选螺蛳。

螺蛳一年四季都有,但每年清明前后是食用螺蛳的最佳时节,这时的螺蛳不仅泥腥味小,且养了一个冬天,肉质肥美。更为关键的是,这时的螺蛳还没有甩子(就是产卵),壳里没有小螺蛳,不会一口吸下去,满嘴小螺蛳壳。

## 挑螺蛳有什么诀窍?

新鲜健康的螺蛳外壳多呈现青色。一般来说,颜色越深代表螺肉越老,如果螺蛳壳特别黑,那就说明这个螺蛳生长的水域不太干净。

螺蛳表面还要有一定的光洁度,螺蛳盖头要平整。如果它的外壳泛白,或是螺蛳盖深陷入壳,那就不是特别新鲜。

享用螺蛳不能说“吃”,而是“嗦”。挑选当季螺蛳,清水养干净,猛火酱爆。一盘螺蛳上了桌,一颗接一颗地嗦着吃,是舟山人最家常的吃法。

## 尝鲜提醒

不过螺蛳虽好吃,但吃之前一定要注意清理干净,用清水养一养,水量尽可能大一些。也可以将螺蛳置于清水中,滴入几滴香油,加快螺蛳吐出泥沙。

螺蛳烹饪过程中,务必经过高温炒煮直至熟透才能食用。螺蛳属于凉性食

物,体质弱的人,尤其是胃肠道不好或者消化功能弱的老人和小孩应当少吃或不吃。吃螺蛳最好只吃硬的头部,尾部不要吃,那是螺蛳的腹腔,主要是肠子等内脏,不卫生。

## 小龙虾也已经上市了!



早上10点,南珍菜场水产摊汪阿姨进货的小龙虾已经卖空。

汪阿姨告诉记者:“目前以熟客预订为主,小青售价22元每斤。汪阿姨觉得,还是得等4月底天热一些,龙虾更肥,也更好卖,一天进货一两百斤也不愁。”

各大餐饮店的小龙虾也已抢鲜上市,小编随机走访了几家餐饮店,小龙虾目前的售价大约为:小青100元1.5公斤,中青130元1.5公斤。



(内容来源竞舟客户端)

# 爱车被贴“小广告”? 后续来了 4人被刑事拘留

汽车停在车位上,车子的前挡风玻璃或者后视镜上却常收到一些奇怪的广告卡片,这其实是诈骗分子广撒网的手段。目前,犯罪嫌疑人李某某等4人已被刑事拘留。

3月14日上午,家住定海桔园南区的市民任先生准备开车去上班,开车门时,发现左侧后视镜上方被粘了一张白底小卡片。卡片上的二维码,看似是涉黄,实则是诈骗分子广撒网的手段。任先生表示,他在周边走了一圈发现,停车位里的不少车子都被贴了。

接到报警后,定海公安迅速启动合成作战机制,通过信息研判等方式快速锁定嫌疑人身份,随即组织精干警力赴外抓捕,次日,抓获犯罪嫌疑人李某某、汲某某、伊某某和宋某某等4人,并现场



扣押打印机1台、标签纸103卷、手机8部。目前,案件正在进一步侦办中。

(内容来源竞舟客户端)

# 曝光! 舟山这些单位 存在消防安全隐患

□通讯员 林丹

自集中除患大排查大攻坚行动开展以来,舟山消防部门加大隐患排查整治和曝光力度,极大地震慑了消防安全违法行为。

此次曝光的火灾隐患单位有舟山市金鹤置业发展有限公司梅园宾馆、昌正商务大厦、舟山市弘美机械制造有限公司、御景国际小区、舟山市普陀区朱家尖三联宾馆等单位。

此次曝光范围仍以“九小场

所”、宾馆、高层住宅为主,上述单位主要存在的消防安全隐患包括楼梯间堆放杂物、电气线路未穿管保护、疏散指示标志损坏、消防室未落实24小时值班制度等。

支队将继续加大曝光力度,同时呼吁大家共同参与、及时发现身边的火灾隐患,通过拨打电话12345举报或在“浙里办”APP上搜索消防“隐患随手拍”应用将隐患上报。

## 舟山市金鹤置业发展有限公司梅园宾馆

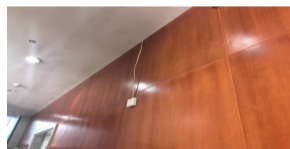


火灾隐患:  
一层楼梯间堆放杂物



火灾隐患:  
一层消防控制室无人值班

## 昌正商务大厦



火灾隐患:  
一层大厅一处电气线路未穿管保护



火灾隐患:  
高层使用瓶装液化气

## 舟山市弘美机械制造有限公司



火灾隐患:  
车间疏散通道被占用



火灾隐患:  
部分顶棚使用泡沫彩钢板

## 御景国际小区



火灾隐患:  
消防室消防主机存在大量故障点



火灾隐患:  
该物业公司管理的御景国际小区消防控制室未落实二十四小时值班制度

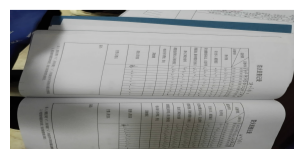


火灾隐患:  
10幢1单元一层2个疏散指示标志损坏



火灾隐患:  
配电间及风机房堆放大量可燃物

## 舟山市普陀区朱家尖三联宾馆



火灾隐患:  
防火检查记录不规范

## 龙沙二区18幢503室出租房



火灾隐患:  
房间未使用实体墙隔断