

达城每年驾校毕业生多达几万人,在达州缓堵保畅战役取得节节胜利后,学车、买车数量还将攀升,催生达州车市升温

驾校笑了 车市火了

缓堵取得节节胜利 车市升温

据达州市车辆管理所提供的数据,2017年达州市全年小车注册量为54637辆,2018年截至5月22日小车注册数量就达到27709辆。2017年4月份小车注册量为3292辆,2018年4月份小车注册量为3513辆,同比增长221辆。

随着连接达州西外片区和北外片区的凤凰山隧道,西外片区和南外片区金南大桥,以及长田新区的杨柳堰隧道、大尖子隧道、长田大道的相继开通,我市主城区的交通压力缓解不少,大大便利了市民的出行。市民彭女士告诉记者,“现在达城比起前两年,没得那么堵了。以前没有学车的打算,现在看这个路况,可以考虑学车,然后再买辆车了”。记者从多

个驾校了解到,近年来学车人数总体呈上升趋势,达州市的驾校数量这两年也在增多。学员年龄分布各个年龄阶层,某驾校教练告诉记者:“驾校学员有高三毕业生、大学生、刚参加工作的青年,4、50岁的中年人,还有不少60多岁的退休职工。开车已经逐渐变成每个人的一种必备技能了”。

售后服务是赢得市场关键

记者走访达城多家4S店,均表示近两年关注车的人很多,买车的人也多了。某4S店经理表示,“再过两年,我们达城可能会达到平均每个家庭有一台汽车。”他告诉记者,市民买车首先应考虑自身能承受的价格,可以在能接受的价格区间里先选几款喜欢的车。然后,比较这几款车的配置、动力、性能,操控、维修保

养、价格、油耗、质量等等。“不论是国产车,还是合资车,最该关注的应该是质量与售后保养是否方便,还有油耗情况,因为这直接影响到后续养车的费用”。

“对于商家来说,随着我国汽车业产能和技术的快速提高,消费者的逐步成熟,汽车品牌的竞争将由技术、价格等不可避免地转向售后服务。厂商之间的竞争不仅涉及产品自身层面,更重要的是注重与产品和消费者最贴近的因素,那就是售后服务”。一业内人士表示,达州的汽车商家只能通过完善、周到、优质、并且富有个性化的售后服务,才能培养用户忠诚度,稳定住客户关系。以对车的责任做为前提保障,将服务的焦点从对车的责任,提升到对人的责任乃至对社会的责任,进而追求人、车、社会的和谐统一,这样才能赢得更为广大的市场。 □见习记者 赵曼琦

潮流风向标

时尚

旅游~汽车
美食~娱乐

周刊

11

2018年5月25日

星期五

18982899765

□主编:戚劲松

□责编:张春华

味道记忆

达州传统菜——鸡蒙菜心

“食在中国,味在四川”。川菜作为中国汉族传统的四大菜系之一,取材广泛,调味多变,“一菜一格”,“百菜百味”,口味清鲜醇浓并重,由筵席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃等五大类组成一个完整的风味体系。

其实,麻辣口味不代表川菜,也不代表川菜下河帮达州菜全部,独辟蹊径的应该是清汤菜系列:肝膏汤、开水白菜、清汤腰方、鸡豆花、鸡蒙菜心等。因其菜品烹饪复杂高难,且成菜耗时过长,目前正面临失传的危机。

鸡蒙菜心,色泽分明,清爽可口,白绿相间,清澈见底,菜嫩汤鲜,爽口味美。在上世纪八十年代前,是达州最特别名肴,是宴客主要重头菜之一。

顾名思义,鸡蒙菜心,即给嫩绿的菜心均匀地裹上一层鸡“糝”,像披上一袭白色的纱袍,透过那洁白的外衣,还能朦朦胧胧地看到其中惹眼的绿色。这种给原料沾裹上一层“糝”的制作方法,在川菜中称为“蒙”。

菜品技艺“蒙”,正体现中国美食精髓“食不厌精,脍不厌细”的说法。

“蒙”乃厨师的细工慢活,制作的“糝”粘度必须大,不然就会蒙裹不上。川菜中有五大“糝”,即鸡糝、鱼糝、肉糝、虾糝、兔糝。“糝”制作精细,技术性很强,要做好“糝”,一般要经过选料、漂水、捶茸、搅拌4个工序。制“糝”的关键:鸡肉要捶茸剁细,掌握好盐的用量,打糝的用水量,搅糝要有力度与节奏,顺向不停搅动。打好的“糝”给人外观直感是白、稠、粘、细腻而富光泽。蒙制菜品的大多数原料都是含水量高的蔬菜,因此在蒙“糝”前要将原料洗净沥干水分,然后再搽干蔬菜表面的水分。为了增强蔬菜与糝的粘合性,有的原料还需略微粘上一层干细豆粉,在高温中豆粉遇热后糊化,将“糝”与原料之间粘合更为有力。不易脱落。

鸡蒙菜心,现在的年轻人不一定会知道,但上纪八十年代前的吃货却魂牵梦萦。

鸡蒙菜心制作方法:

1、鸡脯肉、猪肥膘肉分别去筋捶蓉,将鸡蓉盛入盆内,加清水解散,加鸡蛋清搅匀,再加入肥膘蓉搅匀,最后加入湿淀粉、盐、味精、清水搅匀成鸡“糝”。

2、猪瘦肉捶蓉,用清水解散;菜洗净,取菜心(包)连嫩茎约40朵,入沸水焯至刚熟,捞入清水内凉透,捞出控干水分,在盘内抖散,再将菜心用刀修整齐。

3、炒锅置旺火上加入清水烧沸,移至微火保持沸而不腾,即将菜心逐一在鸡“糝”内裹上一层,放入锅内,沸后倒入瓷盆。

4、锅内倒入清汤,放盐、胡椒粉,烧沸,将猪瘦肉蓉倒入,放入蒙好的菜心,待沸后舀入汤碗内即成。

提示:注意入锅方式,预制半成品时,一般烧“半边锅”。即手提炒锅的锅耳将锅搁在灶圈上,半边锅对着灶膛的火,小半边锅在灶膛的外边。此时,锅内的水成“阴阳水”,半边保持微沸,半边锅的水不沸,于是把裹好鸡糝的原料从不滚沸这边水轻轻放入锅内,瞬间裹好“糝”的菜心就从沸水那边浮上水面,再及时将锅内鸡蒙菜心捞出在冷水里漂凉待用。

鸡蒙菜心可制作成全汤或半汤。鸡蒙菜心在原料选择上几乎是达到了近乎苛求的程度。不仅要求颜色碧绿,而且大小更为挑剔。鸡蒙菜心原料常用小白菜,小青菜、莴菜(冬寒菜),豆尖、香菇,笋尖,黄花等。选择菜心,达州厨师多用莴菜为上。

近日,年近七旬任启富大厨应我的请求,

在自己家中专程制作鸡蒙菜心,请我品尝,相片拍摄。他感叹,能识鸡蒙菜心的人不多,如今制作已后继无人,不胜惋惜。

目今,社会城市发展迅速,生活节奏不断加快,达州特色菜——鸡蒙菜心,因其制作技艺繁杂高难耗时,专业餐厅弃用,行将成为美好的记忆。其实,达州大厨或可私人定制注册经营,精心雕琢,每天只烹饪一至二桌,将鸡蒙菜心及市场上少见的传统菜发展成自己的私房菜,不但能使其传承宏扬,还可以让自己有生之年的生活丰富多彩!

□文/王远达



新车资讯

2018款吉利博越智能达州上市

智能新体验,博越任你行。近日,2018款吉利博越智能互联品鉴会达州站在中心广场举行。

2018款博越作为吉利博越的年度改款车,以打造“更好看、更好开、更智能”的智能互联精品SUV为核心理念,树立起该品牌智能互联SUV的新标杆。

吉利博越作为G20杭州峰会官方指定用车,销量一路攀升,获得了媒体和消费者的一致

好评。2018款吉利博越搭载GKUI吉客智能生态系统、ACC自适应巡航系统、城市预碰撞安全系统、DOW开门预警等以更智能、更好开、更好看的全新体验面世,造型更激进,内饰更精致,成为自主品牌中极具竞争力的SUV。

10位达州吉利博越的新车主在此次品鉴会上,从达州吉利4S店总经理手中开心地领到了新车钥匙,由此开启了他们的吉利智能之旅。

广告 (龚克)

