

## 横琴粤澳深度合作区出台首批金融政策

权威  
解读

# 为琴澳现代金融业发展提供新机制与新动能

## 翠湖香山·泰坦 春季慈善拍卖会举办



拍卖会现场

日前,2022 翠湖香山·泰坦春季慈善拍卖会在珠海翠湖香山顺利举办,上百件拍品被藏家收入囊中。此次拍卖会吸引了来自全国各地的收藏家、企业家。中国文学艺术基金会作为定点捐赠对象接受了此次拍卖会的捐赠。

据了解,此次拍卖会展出拍品 134 件,其中不乏陈福初瓷板画、康有为书法、刘雨岑精品。值得一提的是,此次拍卖会还特地给藏家们展示了“喜迎壬寅新年”主题的书画、瓷器等藏品。其中,

雄风/瓷板画上山虎和意大利压花牛皮套玻璃酒具几个作品,被藏家相继竞拍追逐,最终被一名资深藏家收入囊中。

“不仅是书画陶瓷、古玩玉器等珍贵藏品,对于广大藏家而言,收藏的都不仅是工艺品,更是一种文化、一种生活智慧。上善若水,大爱至德!通过慈善拍卖会的形式,更是把传承典藏、弘扬文明、传播大爱,筑起中华之堡垒贡献的力量的精神发扬光大!”活动主办方的相关负责人表示。(文/图 何叶舟)

## 珠海高新区禁毒工作动态

### 做好易制毒化学品运输检查

为做好易制毒化学品运输安全检查工作,同时开展企业员工禁毒、反诈宣传工作,1月7日,珠海高新区禁毒大队前往普米斯生物有限公司进行易制毒化学品运输身份、运输资质、相关备案证明等安全检查,检查结束后对员工进行禁毒宣传教育工作。

### 开展禁毒宣传座谈会

为发挥党员先锋模范带头作用,争做禁毒宣传第一人,1月10日,珠海高新区前环社区

居委会开展“我是党员 我带头”党员禁毒宣传座谈会。通过此次培训,进一步强化了社区党员参与禁毒工作的紧迫感和责任感。

### 开展“禁毒+反诈”宣传进高校活动

为营造校园内人人参与“禁毒+反诈”的良好氛围,1月11日,珠海高新公安分局、高新区综治局、高新区禁毒办联合相友社会工作服务中心在北京师范大学珠海分校继续开展“禁毒+反诈”宣传进校园活动。(高軒)

# 宅家煮食系列一：花式吃鸡蛋

文/图 梅尔

## 漫画蛋

鸡蛋含有丰富的蛋白质,可以说是宝藏食材。最常见的做法便是煎鸡蛋,如何进阶做成不一样的煎鸡蛋?可以考虑做成漫画里头一样的漫画蛋。

漫画蛋的做法很简单,首先在超市选购无菌蛋、一把漏勺还有一个平底锅。第一步过滤鸡蛋,过滤掉流动性大的液体,保证煎蛋时鸡蛋的完整性;拿出平底锅,火要

开到最小,刷上少量底油,小心翼翼地倒入鸡蛋。以防它溜走,用勺子调整好蛋黄的位置,再在锅中空白的位置加一勺水,盖上锅盖利用水蒸气焖1分钟。

1分钟后,揭盖一看,这样就可以做出我们在漫画里看到那种洁白无瑕的漫画蛋了!蛋白仿佛云朵一般柔软,蛋黄柔嫩无暇,瞬间心情变好。

## 糖醋荷包蛋

如果你是“手残星人”,觉得漫画蛋拿捏不准,煎蛋的时候会变糊怎么办?别急,这道快手又好吃的糖醋荷包蛋,你们肯定学得会。

做糖醋荷包蛋,最重要的是调灵魂酱汁,生抽、陈醋、老抽、番茄酱、白糖、盐、淀粉,最后倒入少许清水调匀。这个糖醋酱汁做什么都绝,好吃到舔盘。接下来煎荷包蛋,热锅冷油,注意煎鸡蛋的时候火不

能太大,等它定型之后我们再轻轻翻面,煎到两面金黄后,就能夹出备用。

剩下的油用来爆香蒜末,再倒入酱汁,煮开后加入荷包蛋,翻炒均匀,让每一个荷包蛋都均匀裹上酱汁,中火焖个3-4分钟,关火出锅撒上一点葱花更美味。这样做出来的荷包蛋,酱汁浓郁,酸甜可口,比肉还好吃。最关键的是淋上了酱汁,变糊也看不出来了。

## 五柳炸蛋

有一种老风味,叫五柳炸蛋。所谓“五柳”,指的是酸子姜、酸萝卜、酸木瓜、酸黄瓜这五种腌菜。要做五柳蛋,鸡蛋要提前高温油炸,变得蓬松酥脆,再浇上酸甜的五柳汁,卖相很讨喜,酸酸可口,每次一上桌便被“秒光”。

具体做法就是先将番茄

酱加糖、白醋放入碗中加水调成酸甜酱汁备用;热锅宽油,油温升高时打入鸡蛋,炸至微焦时翻转;等两面炸至微焦时捞出;倒出热油,原锅放入五柳翻炒片刻;倒入酱汁烧至转浓;倒入炸好的鸡蛋,加盐煮十多秒后翻转,煮至酱汁浓稠即可。

这段时间,珠海、中山的朋友因为疫情都宅在家里,生活两点一线,非必要不离开。如何让宅家也充满乐趣,不如捣鼓咱们的小厨房,从平凡的食材出发,让生活重拾小确幸。本期笔者将介绍这款餐桌上最常见的食材之一——鸡蛋的花式做法,希望各位都元气满满。



糖醋荷包蛋



茶叶蛋



五柳炸蛋



鸡蛋仔拿破仑

## 茶叶蛋

如果煎鸡蛋都有一定的难度,要不要考虑一下知名的茶叶蛋?有人说,鸡蛋最好的形态就是白煮,在长辈的眼里,一天一个白煮蛋能强身健体。比起白煮,茶叶蛋又多了一份醇香。

清代美食家袁枚在其著作《随园食单》中,详细记录了茶叶蛋的制作过程,“鸡蛋百个,用盐一两,粗茶叶煮,两枝线香为度。如蛋五十个,只用五钱盐,照数加减,可做点心。”可见茶叶蛋的精髓之处就在于一个“煮”字。

具体来说,就是将鸡蛋洗净放入锅中冷水下锅,水要刚

好淹没鸡蛋,开火煮10分钟;关火捞出鸡蛋放入冷水中备用;重新起锅,加水,放入花椒,八角,桂皮,茴香,盐多放点,开火烧开;烧开后加入红茶,煮个几分钟;关火,放入刚刚煮好的鸡蛋,把鸡蛋壳打碎;找一个深一点的碗,把鸡蛋跟卤汁都倒入碗里浸泡三四个小时,也可以把蛋壳剥掉放进去,便可以开吃了。

据说真正好吃的茶叶蛋不加一滴酱油,是用红茶和香料同煮,这样煮出来的茶汤颜色鲜亮,茶香味和卤香味互相呼应。茶叶蛋去壳后露出漂亮的大理石纹路,非常入味。

## 湘乡蛋卷

想做出的鸡蛋有层次感,不如考虑做湘乡蛋卷。据说每到逢年过节,湖南湘乡人会用一道湘乡蛋卷招待客人,看它这个造型,是不是和毛巾卷很像,所以它又名湘西蛋糕花。做法也不难,要诀在于得把肉馅剁到茸状,这样才会筋道Q弹。将肉糜均匀地铺在蛋皮上,卷起,两边收口。蒸熟的蛋卷,金灿灿的,它的吃法多样,可以煮汤、油煎,当地人最喜欢

过年的时候,一家人围炉下火锅,把它当涮菜。

具体做法就是将猪肉改刀剁成肉糜,加入盐、料酒、白胡椒粉、姜末、鸡蛋、地瓜粉,抓匀腌制10分钟;鸡蛋中加入盐、水淀粉,打匀备用;起锅,用猪皮在锅底抹一层薄油,小火煎蛋皮;蛋皮微微翘起,取出,将肉糜均匀的抹在蛋皮上,卷起,两边收口,放入蒸锅,蒸熟即可。

## 鸡蛋仔拿破仑

甜品时间可以考虑鸡蛋仔,它外壳酥脆,内里松软,尤其是刚烤出来的,一口一个热乎乎,是不是十分诱人?其实这也能在家里做出来,而且还可以变化新花样。

首先将鸡蛋、砂糖、牛奶、玉米油、清水搅拌均匀,随后筛入低筋面粉、玉米淀粉和泡打粉,搅拌至细腻无颗粒。想让鸡蛋仔更蓬松,也可以先把鸡蛋和砂糖打至发白起泡,随后再加入牛奶与食用油。做好的

面浆过筛,静置30分钟,让泡打粉充分发挥作用。

买一台家用早餐机,模具的上下两层都刷上植物油,在每个小孔中淋上面浆,用工具铺匀,让模具的表面均匀挂上一层。盖上盖子,开机,中途可以打开机器检查鸡蛋仔的状态,根据自己的口味调整烤制时间,大约烤5分钟,酥脆的鸡蛋仔就出炉了。将成品切成成长方形层层叠起,用奶油、水果做装饰,秒变鸡蛋仔拿破仑。