

泡茶有讲究 你的茶具选对了吗

时贤说茶

很多人都有喝茶的习惯，尤其是在炎热的夏日，喝茶既能补充水分，又可以调整身体状态，更能解渴清心。茶的种类繁多，而泡茶器皿同样也五花八门。小伙伴们在日常的茶饮冲泡中，很容易碰到一个问题：要冲泡的茶叶适宜用什么样的器具呢？国家一级评茶师、安溪铁观音茶王赛特选评委、咱厝资深茶人林时贤表示，泡茶器具的选择主要根据茶的特点而定。



不是所有的茶都适合紫砂壶

俗话说“器为茶之父”，选好器才能泡好茶。紫砂壶是近些年较为流行的泡茶茶具。紫砂壶的优点是保温效果好，在冲泡耐高温的茶时，具有较为明显的优势。林时贤表示，用宜兴紫砂壶泡茶既不夺茶的真香，又无熟汤气，能较长时间保持茶叶的色、香、味。因此很多人认为用宜兴紫砂壶泡茶是最好的。其实不然，紫砂壶只适于泡黑茶、红茶、乌龙茶和老茶类。

盖碗用来泡铁观音较合适

林时贤说道，盖碗是最为常见的泡茶茶具，它的特点是敞口较大，利于茶叶散热，且盖碗的材质对于冲泡茶叶不会产生任何影响，既不会给茶叶加分，也不会给茶叶减分。因而，在茶叶审评或日常质量鉴定的环节，多采用盖碗作为冲泡的器具。一般来说，泡铁观音用盖碗比较合适，方便品茶汤、闻香、赏叶底。

此外，玻璃杯也是常见的泡茶工具之一。用它来泡茶的好处就是在冲泡时可以清晰地看到茶叶在玻璃杯里的翻滚起伏，具有动态的美感。因而在冲泡绿茶时，经常选用玻璃材质的茶具进行冲泡，可以直观地感受到绿茶优美外形所带来的感官享受。

总的来看，玻璃杯、盖碗、紫砂壶是较为常见的泡茶茶具，是人们日常生活中应用最多的器具。泡茶不仅需要茶叶属性有所了解，对于茶具的选择同样也很重要。



黑茶、红茶、老茶 绿茶、白茶、黄茶、花果茶

小贴士

不同茶类配不同茶具

- 林时贤特意梳理出几大茶类应配哪种茶具，具体如下：
 - **绿茶**：汤色青嫩、不耐闷，宜选用250毫升及以上的口径大的玻璃或瓷壶。冲泡时，沥完茶汤不要闷盖。
 - **黄茶**：叶嫩味香，宜选用200毫升以上口径较大的玻璃或瓷壶。
 - **青茶(乌龙茶)**：功夫茶，器小香气不涣散，香聚而香味佳。80-200毫升紫砂壶或白瓷盖碗。
 - **黑茶**：200毫升以上壶腹较大的紫砂壶。
 - **红茶**：200毫升以上壶身高深、窄长的紫砂壶。
 - **白茶**：300毫升以上，口径较大，壶腹较窄，壶身较高的玻璃壶或白瓷壶，老白茶可用紫砂壶。
 - **温馨提示**：花茶及其他茶类，选用可同绿茶的壶，能够充分展现花香和茶香的复杂滋味。
- 绿茶、白茶、黄茶跟花茶类，适合用大一点的白瓷杯或者是玻璃杯去品。乌龙茶类，需要聚香，可以用小号一点的白瓷杯。黑茶类跟所有的老茶类，就是茶汤滋味比较柔和，汤色偏深，比较适合用陶土类的敞口杯型，因为用陶土烧制而成，口比较大。

吃货有福 咱厝新开一家烤肉店

本报讯 喜欢吃烤肉的小伙伴注意啦，最近五店市开了一家一人食的烤肉店——伍市烧肉。与其他店不同的是，伍市烧肉一眼看去，就能看到适合一人烤肉的吧台。虽说也有普通的桌子座位，但最显眼的还是这些吧台。治愈又温馨的简约风格，让人感到惬意。吃烤肉最重要的是肉的口感，而他们家的肉是自家牧场养殖的，原切肉每日空运，食材十分新鲜，不经过加工腌制，让消费者吃得放心。把肉放在电烤炉上，一会儿就能烤得吱吱冒油，伴随着阵阵香气，让人食欲大开，吃完烤肉的烟气腾腾，也能马上挥散而去。想要尝鲜的小朋友，别错过。

巧用保险应对台风损失 企财险投保有讲究

近日，台风“杜苏芮”的到来，造成了一定的经济损失，再次将财产保险推向公众视野。对于台风造成的家庭财险损失，2015年起，晋江市市委、市政府已为全市常住人口购买了社会治安综合保险，台风造成的家庭建筑物或室内财产损失，可以申请补助。而企业财产保险由于种类较多，保障范围不同，因此在投保时需要特别注意。

保障范围须分清 我们先看一个典型案例。在同一个园区从事食品加工的陈先生和王先生，因台风影响，厂房屋顶被破坏，设备和货物也遭受到了不同的损失。不过，在此之前，二人都分别投保了企财险，想着因台风遭受的损失能获得保险赔付。可在保险公司报案过后，却得到了不同的答复，陈先生的企业财产损失可以赔付，而王先生则不行。这让二人有些诧异，这是为什么呢？原来，二人虽然都购买了企财险，种类上却有差异。陈先生购买的是财险一切险，而王先生只购买了财险基础险，保障范围有所差异。

记者从中国人保财险了解到，企业财产保险是适用于各种企业、社团、机关和事业单位的一种财产保险，主要承保因自然灾害和意外事故造成被保险人的财产损失。目前，我国企财险主要有财产基本险、综合险和一切险以及若干附加险。基本险主要涵盖火灾、爆炸、雷击、飞行物及其他空中运行物体坠落造成的企业财产损失；综合险主要涵盖火灾、爆炸、雷击、暴雨、洪水、暴风、龙卷风、台风、飓风、暴雪、冰凌、突发性滑坡、崩塌、泥石流、地面突然下陷下沉；飞行物及其他空中运行物体坠落造成的企业财产损失；财产一切险赔付的是由于自然灾害或意外事故造成保险标的直接物质损坏或灭失。同时，为抢救保险标的或防止灾害蔓延，采取必要的合理的措施而造成保险标的的损失，以及防止或减少保险标的的损失所支付的必要的合理费用，保险公司也负责赔偿。

须定制专属保障方案 “投保前，保险公司会前往企业做一个整体的风勘，针对企业的建筑物结构、生产工艺、资产情况、管理水平、地势等进行综合性考评。”中国人保财险晋江市分公司相关负责人介绍，整体评估后，保险公司会根据企业的生产工艺的风险类别给出不同的收费标准，是依据企业的固定资产和流动资产的投保总额来收取相应的费用。业内人士表示，企业财产保险作为一种有效转移风险损失的措施，能够在企业发生保险事故时，为其提供及时的经济补偿，帮助企业尽快恢复生产。如果想要选择适合自己企业的财产险，需要根据企业自身特点及需求，让保险公司定制专属保障方案。

延伸阅读 暴雨之下 车辆理赔要注意什么？

台风到来，私家车是最易“受伤”的主体之一。理赔时，如果有投保机动车损失险，未做其他免赔约定的，车辆停放状态被淹或涉水行驶过程中熄火被淹，保险将全额赔付维修款(车损险赔付)。如果有约定“发动机进水损坏除外”，只能赔付除发动机以外部分(车损险赔付)。但是如果涉水熄火再次点火，所造成的发动机损失扩大部分，原则上保险无法理赔。

平安产险提醒，在气象部门预报本地有暴雨信息后，车主应尽可能避免驾车外出，并将车辆停放在安全、地势高的地方。当车辆行驶中遇到暴雨，在前方道路情况不明的情况下，要将车辆停在地势较高的地段，将发动机熄火。千万不要抱侥幸心理冲过深水区域。万一不小心行驶到深水区域，不要继续强行行驶，而要下车熄火，在保证人员安全的条件下，将车辆推到地势较高的地段。

车辆停放被水淹时车主可请救援公司或请人将车推到安全地方，并尽早将车送往车辆维修服务站进行检测。车辆拖至维修服务站后，应配合保险公司定损人员和修理厂工作人员对车辆及时进行检查、烘干。水淹车遇险后，车主应立即向保险公司报案，并说明涉水、救援等情况。如果发动机已熄火，千万不要启动发动机，否则将对发动机造成损失扩大部分，不在保险赔付范畴。

肌肤晒伤如何修复 听听护肤专家怎么说



近年来，随着防晒理念深入人心，越来越多消费者意识到防晒的重要性，开始用各式各样的防晒产品“武装”自己。但即便防晒工作做得再周全，也难免会有“百密一疏”的时候，若出现肌肤晒伤，小伙伴们该如何做？选择敷美白面膜还是补水面膜？下面，我们来听听护肤专家怎么说。

应先冷敷处理

夏季是紫外线最强的季节，也是肌肤最容易出现晒伤的时候。“想要知道晒后如何处理，就要先认清晒伤的定义。”泉州市皮肤病防治院副院长李志民主任医师介绍，晒伤是指皮肤过度暴露于紫外线而产生的一种急性、迟发性的炎症反应。一般来说，肌肤晒伤，轻症表现为发红、刺痛、发烫，静养3到7天就可以慢慢消退；重症表现为头痛、恶心、呕吐、发热等症状，皮肤还会出现水泡、红肿、脱皮等状况，而且极大可能会遗留永久性的褐色斑。因此，防晒工作一定要做好、做足，这是抵御晒伤的第一步措施。

据了解，肌肤在烈日下暴晒3-4个小时以上，脸部会出现发烫、变红，这是黑色素开始活跃的阶段。如果这时没有任何防护措施的话，黑色素将会在一天左右达到顶端。接着肌肤水分、胶原蛋白大量流失，黑色素渐渐沉淀，3天以后，肌肤的表皮就会出现细纹、脱皮、晒斑等问题。所以，小伙伴们要好好利用这晒后宝贵的3天时间，在变黑之前及时做好晒后补救。

晒后1-2个小时内，此时肌肤刚刚经过烈日的暴晒，开始出现毛细血管扩张、红肿、刺痛等现象，这时的护肤重心应放在如何给肌肤进行降温镇静，并且不能直接使用冰块、冰水进行冰敷降温，因为这样很容易对肌肤造成二次刺激，使肌肤变得愈发敏感。李志民表示，可以采用冷水洗脸，再用湿毛巾冷敷，舒缓镇静，这样能够缓解发红或刺痛的情况，或者是

小龙虾火爆夏夜 怎样吃才健康

酷暑难耐，品小龙虾喝啤酒成为夏日的一大标配。细心的小伙伴发现，无论在商超还是大排档均可看见小龙虾的身影。面对美味的小龙虾，有的人会开起肚皮拼命吃，一次能吃十几斤，殊不知这样的饮食方式不对，会给身体带来隐患。那么，美味小龙虾要怎么吃才科学？怎么吃才又要注意哪些事项？



销量渐长

日前，记者走访咱厝不少餐厅，发现店家均推出小龙虾这道美食。“小龙虾从4月份开始上市，持续到10月份。”一锅卤虾相关负责人表示，天气炎热，很多人到店里面点一份小龙虾配啤酒，清凉又解暑，最近小龙虾的销售业绩不错。其他餐饮负责人也纷纷表示，近期到店品小龙虾的顾客有所增多，尤其晚上生意更好，很多人把小龙虾当作宵夜。目前，市面上推出的小龙虾口味多种多样，有蒜蓉、麻辣、原味、十三香等。

食用有讲究

面对美味诱人的小龙虾，不是所有人都适合吃，又有哪些禁忌呢？泉州医高专附属医院主治医师、泉州市营养健康协会专家委员陈宜阳表示，市场上卖小龙虾的商家很多，建议大家要选正规餐厅，如果买半成品、预制菜，要挑正规店选购。特别提醒，孕妇、肠胃虚弱的人，一般不建议食用小龙虾。由于小龙虾身上可能携带寄生虫，因此不要生吃的或半生不熟的小龙虾。由于小龙虾属于杂食淡水虾，生活环境和杂食的生存方式造成其体内容易有寄生虫寄生，烹饪时要注意清洗干净，要用70℃以上的高温烹煮10分钟，从而杀死寄生虫。特别提醒，若是从市场上买回来自己煮的小龙虾，清洗时要用刷子将虾体上的污垢刷洗干净，再放入沸水中烧煮。需要注意的是，野生小龙虾由于生长环境不可控，不建议食用。还有，建议大家食用小龙虾一次不要超过1斤，按照一般的规格大小，大约相当于15只至20只。