

“小台风”影响结束 真台风又在路上

本报讯(晚报记者 李旭)受到东海热带低压及其减弱后形成的东风波环流影响,无锡迎来了一场“疾风暴雨”,这个“小台风”如同一台“洒水车”,带来了大量的降水。今天,“小台风”对无锡的影响基本结束,但真正的台风又在路上——今年的第13号台风“贝碧嘉”已形成,或将在中秋前后影响无锡。

10日晚上下了一晚的雨,昨天一早雨量已经转小,不少人以为下午或许能放晴,结果到了午后,天色突然转暗,一阵电闪雷鸣过后,暴雨倾盆而下。从各气象站点统计的数据来看,从10日晚上8点到11日下午4点半,无锡降水量已有60.7毫米,在大市范围内,宜兴青口水库降水量最多,达到185.1毫米。雨量总体南多

北少,主要是因为这次带来降水的天气系统属于东风带系统,由东南往西北方向经过无锡,行进路径略微偏南,“甩”过无锡时,宜兴地区受其影响最大。

在发了两天“脾气”后,这个“小台风”对无锡的影响基本结束,但无锡今天仍有分散性阵雨或雷雨天气,接下来,我市天气将以多云为主,再往后到中秋节,天气又有可能变得“不太美妙”。因为真正的台风就要来了,今年第13号台风“贝碧嘉”(强热带风暴级)于10日夜间在西北太平洋洋面上生成,强度逐渐增强,趋向我国东海海面。按照其目前路径分析,在16日左右,我市将会受到“贝碧嘉”影响,届时风力将普遍达到7级以上,但降水或许比前两天少些。



“开业第一天,卖了一万只” 蛋挞为何成为“爆款单品”?

本报讯 最近,蛋挞颇有成为锡城烘焙界“流量王”的趋势。无论是刚开业的大润发M会员店还是本地烘焙品牌格瑞思,都把蛋挞作为主推单品,表现出了强劲的增长势头和火爆人气。

“开业第一天,我们卖了近万只蛋挞,冲进门店销量排行榜前五。”提起首日

“战绩”,大润发M会员无锡店相关负责人有些自豪。而在大润发综合性卖场,自研产品“脆脆蛋挞”早已出圈。统计数据显示,仅8月18日一天,大润发华东区域的蛋挞销量突破37万个,按照14小时的营业时间来算,相当于平均每秒卖出7个蛋挞。大润发盛岸店店长黄海涛介绍,脆脆蛋挞是门店的主推款,高峰时一天销售量超过千只。“蛋挞每个售价不到4元,利润率较低,目的是为了吸引客流,以一款小产品打开传播量,带动周边产品的销售。”黄海涛说。

除了受到龙头零售企业的偏爱,全国烘焙企业也逐渐“瞄准”了蛋挞市场。来自广东的广隆蛋挞王主打蛋挞产品,已经将版图扩展至广西、湖北、江苏等多个省份。来自厦门的餐饮品牌热气饼屋上个月在海岸城、万象城连开两家,日均蛋挞销售超千个。爸爸糖、格瑞思等无锡本地烘焙品牌同样开始丰富产品品类,将蛋挞作为主推新品之一。

即便近几年肉松小贝、麻薯等烘

焙新秀不断崛起,但凭着独特的“先天禀赋”,蛋挞在竞争激烈的市场上站稳了脚跟。

“大多数蛋挞零售价在5元/个,是性价比很高的甜品。”无锡瑞廷西郊酒店西厨房厨师长李雪磊介绍,与其他糕点不同是,蛋挞外酥里嫩,外皮酥到掉渣,内里柔嫩丝滑,口感丰富、层次变化大。同时,因其主要原材料有牛奶、淡奶油、鸡蛋和糖,烘烤后外形亮眼且香气甜美浓烈,形、色、味兼具,加上单价较低,受众认可度很高。

虽然好吃、好卖,但制作蛋挞还是有一定“技术壁垒”的。“蛋挞讲究现做现售,热气腾腾。其中最难的是蛋挞皮制作,一层皮一层油,得控制好比例才有理想的口感。”酒店饼房负责人梁枝梅说,面包师傅没有几年功力积累的话很容易“翻车”。食品工业的发展,让蛋挞皮部分实现了快速、批量化生产。“现在市面上大多数商家使用现成的蛋挞皮,自己只需调制好里面的蛋液,放在烤箱里烘烤15-18分钟即可出炉。制作步骤简单、烘焙时间短、市场认可度高,这些正是一款甜品走向大众的必要条件。”李雪磊表示。

(陈婧怡/文、摄)

科普进社区 带你认识“小蓝花”

本报讯 昨天上午,无锡市市场监管局、无锡高新区(新吴区)市场监管局在新吴区太湖花园第二社区联合举办特医食品社区科普活动,现场向居民介绍特医食品,引导群众正确认识、科学合理消费特医食品。

活动现场,来自江南大学附属医院、无锡市恒益健康科技有限公司的特医食品专业人士向社区居民讲解了特医食品相关常识,指导居民科学使用、辨别特医食品,并就居民关心的相关问题进行了解答、答疑。

江南大学附属医院营养科主任张峰介绍,特医食品全称“特殊医学用途配方食品”,是为满足进食受限、消化吸收障碍、代谢紊乱或者特定疾病状态人群对营养素或者膳食的特殊需要,专门加工配制而成的配方食品。特医食品并非药品,不具有疾病治疗功效,它也不是普通食品,必须在医生或临床营养师指导下使用。2022年12月,国家市场监督管理总局发布相关标识指南,首次提出特医食品最小销售包装应标注特医食品专属标志“小蓝花”,广大市民在选购此类食品时请认准“小蓝花”标志。

当天的活动现场还举办了捐赠仪式,无锡市市场监管局、无锡高新区(新吴区)市场监管局联合无锡市恒益健康科技有限公司向太湖花园第二社区捐赠了特医食品,由社区发放给有需要的居民。

据介绍,本次“特医食品科普宣传进社区”活动是2024年无锡市特医食品“四进”专项行动的第一站。专项行动期间,无锡高新区(新吴区)市场监管局将在无锡市市场监管局指导下,联合特医食品相关机构、生产企业共同组成特医食品科普宣讲推进团,持续深入社区、养老机构、学校、药店。通过科普宣讲等活动,科普宣传国家特医食品法律法规和注册监管要求,介绍特医食品相关知识,搭建沟通对接平台,增进有关机构、单位和重点人群或其监护人特医食品产品的认知,增强特医食品营养支持对基层群众和重点群体的可及性。

(刘娟 实习生 董建广)

工伤鉴定找“黄牛”?别再上当受骗

本报讯 日前,无锡市社保中心在“社保开放月”活动中,向市民开放工伤劳动能力鉴定现场,邀请市民参观,并提醒工伤职工谨防非法中介的诱骗。

在无锡市第九人民医院体检中心,等待工伤等级鉴定的职工正提交资料并进行身份验证和登记。黄师傅工作时腰背受伤,需要依靠轮椅行动。工作人员优先安排黄师傅完成伤情等级评估。蒲师傅来自重庆,去年在工地上摔伤导致骨折。“你再去拍个片子,拍完就可以回去了,后续结果会通知到你。”三位工伤鉴定专家通过询问、核对伤情和身体检查,再经由共同商定,最终确定蒲师傅的伤残等级。为了确保准

确性,现场鉴定时,还让蒲师傅再做了一项关节功能检查。

随着工伤鉴定透明度的提升,工伤职工逐渐了解了整个流程。然而,仍有一些中介和“工伤黄牛”借机以“关系硬、包办妥”的名义,诱导工伤职工轻信他们可以提高伤残等级,以获取更多赔偿。这些非法中介甚至收取20%的赔偿款作为手续费,或者要求几千元的服务费。

依靠“黄牛”可以提高鉴定等级?据介绍,工伤职工的伤残等级有统一的标准,与实际伤情密切相关,不可能通过非正规手段进行人为干预。工伤鉴定由市劳动能力鉴定委员会组织的专家组严格按照法

律规定进行,工伤职工和用人单位如果对初次鉴定结果不服,还可以申请复鉴或向省劳动能力鉴定委员会提出再次鉴定。

鉴定专家都是通过信息系统在鉴定专家库里随机抽取产生,负责鉴定的专家三人一组,共同负责对一位工伤职工的伤情鉴定。具体哪三位专家“搭档”,现场随机抽签决定,工伤职工到哪个专家组接受鉴定,也是现场抽签决定。同时,鉴定诊室里安装了高清摄像头,鉴定现场情况可以保存备查。“这样多种措施监督,确保鉴定结果公正公平专业!”前来参观的“社保体验官”连连点赞。

(陈怡迪)