

2015年7月27日 星期一 电话:8210000

责编:周阳 美编:周阳



吃住满100送50,满1000送500,以此类推

地址:咸安武商量贩对面(内设客房·棋牌·餐饮·宴席) 8388011 13117153589

高温晴热天气卷土重来

午后谨防“坨子雨”

本报讯(记者吴青朋)昨日,市气象台预报,本周我市迎来高温晴热天气,最高气温在35-37℃,午后和傍晚局部有短时雷降雨。

昨日下午5时左右,市区突然暴雨倾盆,但没过一会儿就雨过天晴,而有些地方滴雨未下,艳阳高照。

市气象台专家介绍,局部短时雷降雨俗

称“坨子雨”,也叫“牛背雨”,在夏天很常见,表现为此处下雨而彼处不下雨,“坨子雨”主要出现在盛夏的午后以及傍晚。

市气象台专家分析,目前我市正处在副热带高压的边缘,午后近地面暖气流在上升过程中,遇到到高空冷气团,两者相遇,易爆发短时雷雨、大风等强对流天气。

本周我市受副热带高压控制,将以晴热天气为主,午后局部有分散阵雨或雷阵雨,最高气温在35-37℃之间。

今日我市大部分地方晴到多云,气温27℃-35℃,明日最高气温将升至36℃。未来3-4天,我市将继续受副热带高压控制,维持晴热高温天气,市民需做好防暑降温。

拆除违规广告牌

近日,市城管一大队在市区淦河大道、银泉大道、南外环等路段拆除了一批设置不规范、破旧损毁的违规户外广告牌。据介绍,今年6月份以来,该大队共依法拆除违规户外广告牌4000多平方米。

方达星 郑世明/摄



三个月办理的手续现只需一个月

市质监局高效服务获企业点赞

本报讯(记者周阳 通讯员高树军)以前需要三个月办理的新建加气站手续,市质监局现在一个月就全部完成。7月16日下午,为表示感谢,中石油昆仑燃气有限公司咸宁分公司副总经理裴辉一行专程来到市政务服务大厅质监窗口,将一面绣有“勤政为民、务实高效”的锦旗送到市质监局党组成员、副局长吴江手中。

日前,中石油昆仑燃气有限公司咸宁分公司生产安全部经理李金国到市政务服务大厅质监窗口办理新建CNG加气站的有关业务。考虑到该加气站开业迫在眉睫,质监窗口工作人员想企业之所想,及时对气瓶充装许可证、特种设备使用登记证及特种设备人员作业证等20项行政许可材料进行审核,并耐心一一解答。最终,从受理到专家评审、审

批签字、发证,整个环节一个月全部完成,而以前新建加气站手续一般需要三个月时间。

据介绍,自市政务服务中心开展“文明窗口单位”创建活动以来,市质监局窗口深入推进窗口的作风和效能建设,完善各项服务制度。在办事过程中,他们认真落实首问负责制、限时办结制和一次性告知制,提高办事效率,受到办事企业和群众的充分肯定。



咸宁速8酒店
麦酷KTV(量贩式)

成为大众商务旅游的首选酒店品牌



咸宁速8酒店是一家按三星级标准装修设计,具有世界知名品牌的酒店。

本店坐落于咸宁市银泉大道408号,紧邻咸宁市政府、市检察院、风景秀丽的十六潭公园,交通十分便利。

配套服务项目有:安全舒适的客房100余间,餐厅可容纳100余人,多功能会议厅可容纳120余人,

主题时尚、风格迥异的麦酷KTV(量贩式)豪华包间50余间、大型停车场可停大中小型客车80余辆。

是您商务接待、会议洽谈、情侣相约、休闲旅游、身心下榻的最佳选择!

酒店预定热线: 0715-8107788

麦酷KTV欢唱热线: 0715-8102929

中国预定热线superline: 40018-40018 www.super8.com.cn 地址: 咸宁市银泉大道408号(科技学院西门对面)

网传八种蜂蜜不存在

四招鉴别真假蜂蜜

本报讯(记者郑璐)蜂蜜营养丰富,夏日里可用来泡水解暑。昨日,记者走访市场发现,市面上各式各样的蜂蜜让人眼花缭乱。不过,最近一则关于蜂蜜的微博文章除让不少网友大呼上当。对此,市食品药品监督管理局相关负责人表示,未收到蜂蜜新国标相关文件。

近日,一则微博热文称,根据蜂蜜新国标,蜂蜜是纯天然物质,经过化学工艺加工或添加其他物质的,只能称为“蜂蜜制品”,糖浆混合植物香精的蜜是不合法的假蜂蜜,金银花蜜、玫瑰蜜、雪莲蜜、桃花蜜等八种蜂蜜根本不存在。

昨日,记者在市区多家超市蜂蜜销售区看到,均有各类品牌的“金银花蜜”销售。

对于“金银花蜜”,这则微博文章称,所谓金银花蜜是用含苞的金银花花蕾在高浓度蜜中浸泡而成的,虽然也含有花的精华,但和蜜蜂直接采的蜜不是同一个概念。

“我感觉金银花蜜特别降火,每年都会买一罐金银花蜜泡水喝,谁想到这竟然是不存在的蜜。”正在选购蜂蜜的刘女士说。

那么,到底该如何鉴别真假蜂蜜呢?

对此,业内人士给出四招:可看蜂蜜颜色,真蜂蜜颜色呈透明或半透明色,假蜂蜜由于是用白糖熬成或用糖浆冒充,故色泽鲜艳,一般呈浅黄或深黄色;真蜂蜜呈黏稠液体,挑起可见柔性长丝,不断流,假蜂蜜挑起时呈滴状下落,有断流;可观察蜂蜜上层是否有气泡,有就说明水分大、浓度不够或存放时间太长导致发酵;可看蜂蜜是否结晶,除槐花蜜、枣花蜜等,多数加工后的蜂蜜在低温下容易结晶,不结晶的可能是假蜜。

