

为满足冬季儿科就诊需求,本市医疗机构采取了优化服务流程、延长应诊时间等多项举措。以下是儿科诊疗服务信息表,方便患者就医。

天津市各有关医疗机构 儿科诊疗服务信息表(2025年版) (四、东丽区、西青区)

Table with columns: 医院名称, 门诊应诊时间, 急诊应诊时间, 医疗机构地址, 咨询电话, 备注. Lists various hospitals and their pediatric services in Dongli and Xiqing districts.

Table with columns: 医院名称, 门诊应诊时间, 急诊应诊时间, 医疗机构地址, 咨询电话, 备注. Lists various hospitals and their pediatric services in other districts.

营养食谱

桂花糯米藕

桂花糯米藕又名蜜汁糯米藕,是江南地区传统中式甜品,以莲藕、糯米为主料,配红糖、桂花蜜制成。制作时需将浸泡后的糯米填入藕孔,用牙签固定后与红糖、红枣同煮,切片后淋桂花蜜食用,成品具有红亮色泽与软糯口感。

食材:莲藕1节、糯米适量、白糖、桂花蜂蜜、冰糖、碱面

做法:

- 1. 将藕洗净,切去一端藕节(藕节留着待用),使藕孔露出,再将孔内泥沙洗净,沥干水分,冰糖砸碎待用。
2. 糯米淘洗干净,晾干水分,由藕的切开处把糯米灌入,用竹筷子将末端塞紧,然后在切开处,将切下的藕节合上,再用小竹签扎紧,以防漏米。
3. 用一沙锅或铜锅(切勿用铁锅,否则会影响品质),先放入灌好米的藕,再放入清水,以水没过藕为限。在旺火上烧开后转用小火煮制,待藕煮到五成熟时,加入少许碱面,继续煮到藕变红色时取出晾凉。
4. 准备一扣碗,将藕削去外皮,切去两头部分,切成1.5厘米厚的圆饼扣入碗内,放入白糖、冰糖、桂花蜂蜜,上蒸锅蒸到冰糖完全溶化时取出,翻扣到盘内即成。
小贴士:填进藕空的米不要填得太实,因为米熟后还要膨胀。煮藕的水不宜过多,如果比较多,可在加桂花蜂蜜前倒出一些,能将藕没过即可。



两部门发布新规 防范工业染料给腊肠染色

记者近日从市场监管总局获悉,一些可能会被不法商家用于腊肠染色的工业染料,被纳入食品中可能添加的非食用物质名录。

据介绍,市场监管总局、国家卫生健康委近日联合发布公告,将红2G、二甲基黄、二乙基黄纳入食品中可能添加的非食用物质名录。红2G、二甲基黄、二乙基黄为工业染料,可能会被不法商家用于腊肠等食品染色以改善色泽,具有一定健康风险。

同时被纳入名录的还有西布曲明及其衍生物,西布曲明具有神经抑制作用,可达到抑制食欲、减重的效果,但可能引发心律失常等不良反应。

纳入名录的非食用物质,包括根据食源性疾病、食品安全风险监测等信息发现的非食用物质,在食品生产经营过程中添加或可能添加到食品中的非食用物质,具有科学数据表明可能造成人体健康危害的物质。

市场监管总局表示,将聚焦米面制品、肉制品、压片糖果等重点领域加大抽检力度,对添加非食用物质的行为依法从严从重处罚,持续筑牢食品安全防线。

赵文君(据新华社)



微信如何一键群发

Step-by-step guide on how to use WeChat's 'Broadcast' (群发) feature. Includes numbered steps 1-6 with corresponding screenshots of the WeChat interface.

Advertisement for '大额存单' (Large Denomination Certificate of Deposit) by Bank of Tianjin. Features a QR code, interest rate table, and contact information.