

气温跌至近期最低点,今晨市区最低 0℃,郊区 -4℃到 -2℃

申城本周后期气温冲两位数,最高15℃



昨天,申城终于摆脱阴雨,迎来了多日未见的阳光,孩子们在复兴公园开心游玩。 /晨报记者 任国强

记者 徐妍斐

晨报讯 接近上午 11 点,气温却只有 2-4℃。都快“七九”的尾巴了,申城依然冷得像“三九”“四九”的严冬,周末在家看北京冬奥会,空调全程开!

好消息是,顺着大气环流发生调整,不仅申城和阴雨连绵说再见,而且本周中后期申城要大回暖了。本周末,申城还有望在阳光下迎来最高 14℃、15℃的温暖天气。

申城在冷高压的控制下,昨天终于摆脱阴雨,迎来了多日未见的阳光。公园里,孩子们也在阳光下尽情的嬉戏。可惜虽然阳光耀眼,但架不住冷气团的强势压制,北风呼啸,阵风达到 6 级,风寒效应明显,令人瑟瑟发抖,早晨很多区都跌到 0℃以下,最高气温定格在 4℃-6℃。

中央气象台预计,20 日 20 时至 24 日 20 时,最低气温 0℃线将压至贵州南部、湖南南部、江西北部到浙江南部一带,4℃线将压至

广西中部到广东中部一带。

在冷空气和辐射降温的共同影响下,上海今早气温将跌至近期最低点。上海中心气象台预计,市区 0℃,郊区 -4℃到 -2℃,有薄冰或冰冻,气象部门提醒大家,一定要把自己裹严。

好在今天多云为主,阳光依然在线,冷空气余威不足,风力减小到东北风 3-4 级。阳光下,今天的最高气温会达到 8℃左右,虽然也不算高,但毕竟比昨天高出一倍。

本周二到周三,申城会有两个雨天,气温方面,最高气温降低到 5-7℃,最低气温抬高到 3℃左右。

随着大气环流的调整,魔都终于要摆脱连阴雨了。低迷的气温也有望获得“拯救”,冷飕飕的体感被明显的暖意的驱散。天气预报显示,本周五起,将明显回暖,最高气温重回两位数,双休日最高可达 15℃。

不仅暖意融融,还打破了“一到周末就下雨”的魔咒,值得期待。

橙子、韭菜、牛奶、紫薯和甜咸味值得期待

五种口味! 4 位老爷叔要开特色油条店



晨报记者 谢克伟

“四大金刚”大饼、油条、豆浆、菜饭是上海人早餐的主要品种,其中油条更是让很多老上海数十年来难以割舍:大饼、菜饭、煎饼等裹着吃,放在咸豆浆中就着吃,喝粥时当菜吃,有时还会烹调成小菜当作美味佳肴。

有 4 位上海老爷叔,今年都已 60 岁,出于上海老吃客的怀旧情结,他们打算今年退休后在街头开家特色油条店,初步考虑供应橙子味、韭菜味、牛奶味、紫薯味和甜咸味 5 种特色口味油条。

老爷叔儿时吃四味油条

冯先生今年到了 60 岁退休年龄,至今念念不忘老上海油条,每周至少一次去小区对面的大饼油条店买“四大金刚”,其中吃的次数最多、购买最频繁的非油条莫属。他解释:“这是因为大饼、菜饭是主食,豆浆属于饮品,需要经常换着吃,油条是百搭,可以用大饼裹着吃,也可以放入咸豆浆中就着吃,当然也可以用菜饭包着吃、山东煎饼裹着吃。”

冯先生小时候正逢上世纪六七十年代,家里缺吃,早餐以泡饭为主,妈妈为了给两个儿子改善伙食,经常去隔壁的大饼油条店买油条,每周至少一次,买回油条后切成小块,然后倒出自制的虾籽酱油,让他们兄弟俩蘸着虾籽酱油吃油条过泡饭。过泡饭的小菜还有乳腐和皮蛋。

为了让兄弟俩吃到更美味的油条,妈妈还端出辣酱油、乳腐和皮蛋,让他们分别用辣酱油、乳腐汁和蘸过皮蛋的酱油蘸油条吃,油条蘸虾籽酱油味道咸鲜,蘸辣酱油味道鲜辣,蘸乳腐汁透着浓浓的乳鲜,蘸过皮蛋的酱油透着皮蛋的鲜香,四味油条让冯先生很难忘。



日前,记者目睹 5 种特色口味油条制作过程。

/晨报记者 杨晓凤

拟供应 5 种口味油条

有了油条情节,早在 10 年前冯先生就有开家特色油条店打算,但因为平时工作繁忙无暇顾及,这一夙愿拖了 10 年,今年退休的他终于可以梦想成真了。冯先生说打算与其他 3 位上海老爷叔合伙,共同投资租房开特色油条店,今年年底前先开一家,之后根据情况逐渐发展。

“考虑店面开在居民小区,人流比较大,油条售价不能太贵也不能太便宜。”冯先生盘算着,并已多方打探街面房的租金。他家住的浦东德州地区,一间 30 平方米左右的小区街面房月租金要 1 万多元。

冯先生他们一方面看房,一方面面商供应品种。他同时打算推出 5 种口味油条,包括橙子油条、韭菜油条、牛奶油条、紫薯油条和双色甜咸油条。除了供应特色油条,还将推出豆浆、菜饭和菜饭糕等老上海怀旧点心。

30 年老法师谈经典做法

金师傅做油条至今已经 30 年,早年在老家江苏淮安随爷爷做油条,之后走南闯北,在苏州、常州以及上海开过“四大金刚”早餐

铺,由此积累了丰富的油条制作经验。金师傅告诉记者:“十多年前他与朋友在苏州开早餐店时,曾推出过特色口味油条,后来因为种种原因夭折了。这次冯先生请金师傅先帮着试做。”

特色口味油条做法只是前道工序与普通油条略有差别,后道工序和面、醒面、煎炸过程都一样。橙子油条需先将橙子榨汁,然后按 3 份橙汁与 7 份水配比放入面粉中和面。韭菜油条只要将韭菜榨成的汁与水对半配比和面,牛奶油条只需将相同比例的牛奶与水倒入面粉中和面即可。紫薯油条则需先将紫薯蒸熟,用紫薯肉与面粉一起和面。甜咸油条是同时用普通油条和好的面(甜味)与韭菜汁和好的面(咸味),做成两种颜色、两种口感的特色油条。

和面在下午 4 点左右,和面前要放一定比例的发酵料、盐、糖和油。和面 10 来分钟,面团发亮、光洁后,需要醒面 10 分钟左右,之后再和面 10 分钟,最后将和好的面搓成长条形,再醒面 4-5 小时,放入容器,等第二天一早炸油条。

日前记者亲眼目睹金师傅 5 种特色口味油条制作过程,吃上他刚炸好的特色油条,橙子味、韭菜味、牛奶味、紫薯味,味道真不错。估计一根特色油条的售价在 5 元以上。

电视 节目预告

二月二十一日 星期一
东方卫视

07:00 看东方
09:03 潮童天下
09:44 电视连续剧:盛装
11:53 建筑可阅读
12:00 午间 30 分
12:29 电视连续剧:雪中悍刀行
15:29 电视连续剧:盛装
17:03 百视大看点
17:25 名医话养生
17:52 建筑可阅读
18:00 东方新闻
19:00 新闻联播
19:34 电视连续剧:盛装
21:20 今晚
22:02 这就是中国

新闻综合

07:00 上海早晨
09:02 45 集连续剧:勇敢的心 2
10:35 七分之一
11:05 民生一网通
12:00 媒体大搜索
13:05 连续剧:有你才有家
15:45 上海摩天轮·周末大放送
16:35 媒体大搜索
17:29 新闻坊
18:30 新闻报道 新闻透视
19:15 案件聚焦
19:45 28 集连续剧:第十二秒
21:30 新闻夜线
22:30 我的妈呀

体育频道

08:55 直播:2021-22 赛季 NBA 全明星
周末:第三天
12:09 2022UFC 集锦

13:05 弈棋耍大牌
14:16 2022 北京冬奥会:冰壶混双循环
赛:中国-瑞士
15:20 2021-22 西甲联赛第 25 轮:奥萨
苏纳-马德里竞技
17:14 极地雪橇犬世界系列赛
17:35 2021-22 西甲世界
18:00 弈棋耍大牌
20:00 五星足球
21:30 体育夜线

财经频道

07:00 直播:财经早班车
09:00 直播:市场零距离
12:00 直播:财经中间站
16:05 《第一地产-超级装》
16:30 《中国经济论坛》
17:30 《中国经营者》
18:00 直播:今日股市
19:00 直播:谈股论金

20:00 直播:公司与行业
21:00 直播:财经夜行线
21:40 《第一地产-超级装》
22:00 《首席评论》

都市频道

08:20 嘎讪胡
10:18 好吃记得夸我
11:21 X 诊所
14:02 嘎讪胡
15:28 新老娘舅·我要问律师
16:32 人气美食
17:01 开心全接触
18:00 新老娘舅·我要问律师
19:00 嘎讪胡
20:02 人气美食
21:00 X 诊所
22:03 今日印象

(节目如有变化,
以电视台播出为准)

遗失声明

李芹遗失记者证:B310070660000
48,声明作废。

遗失声明

兴业矿业(上海)国际贸易有限
责任公司,遗失财务专用章、法
人章各一枚,声明作废。

新闻

晨报

新闻报社广告部

地址:威海路 755 号 1310 室
电话:22895230 63515724
邮箱:xwbsgg@163.com