责编:郑虹 创意:夏丹 质检:付字峰 2016年10月12日 星期三 美食工作室负责人:金培满 电话:15803760077 邮箱:15803760077@163.com

发改委:确保食盐供应及价格稳定

国家发改委9日称,按照盐业 体制改革方案的统一部署,决定自 2017年1月1日起,全面放开食盐 出厂、批发和零售价格。

食盐价格放开后,如何保障食盐 市场供应稳定和价格基本稳定?记者 采访了国家发改委有关负责人

食盐价格放开是否会导致价 格异常波动

国家发改委有关负责人说,我 国盐资源十分丰富、食盐市场供应 主体较多,实施盐业体制改革方 案、放开食盐价格后,总体上看,食 盐市场供应有充分保障,普通食盐 价格不会出现异常波动。

这位负责人说,我国盐资源十 分丰富, 盐行业多年来产大于销。 2015年我国原盐产能 11345 万吨, 消费量为8876万吨,其中食盐消 费量仅为1000万吨左右。同时,我 国食盐市场供应主体较多,登记注 册的盐业生产企业有300家左右, 盐业流通企业有4000多家。

今年4月,国务院印发《盐业 体制改革方案》,决定推进盐业体 制改革,完善食盐专营制度,打破 食盐生产企业只能销售给指定批 发企业、食盐批发企业只能在指定 范围内销售的规定,允许食盐生产 企业进入流通和销售领域,食盐批 发企业开展跨区域经营,全面建立 起竞争性市场结构,食盐价格具备 放开条件。

如何保障食盐市场和价格基 本稳定

这位负责人介绍说,食盐价格 放开后,国家将采取多种措施切实 维护食盐市场和价格基本稳定。

一是保障市场供应。要求食盐 生产经营企业做好食盐调度和配 送工作,切实保障食盐市场特别是 边远贫困地区和经济欠发达的边

疆民族地区普通食盐稳定供应,做 到不断供、不脱销。

二是建立健全食盐储备体系。 建立由政府储备和企业社会责任 储备共同组成的全社会食盐储备 体系,其中政府储备不低于本地区 1个月食盐消费量,企业储备不低 于正常情况下1个月的平均销售 量,遇有自然灾害和突发事件发生 时,要及时采取投放储备等手段, 确保食盐安全稳定供应。

三是保持价格稳定。加强食盐 市场价格监测,建立健全应急保障 机制,保持食盐价格稳定,特殊情 况下可依法采取临时价格干预或 其他紧急措施,防止普通食盐价格 异常波动。

四是强化市场监管。加强食盐 市场价格监督检查,依法查处哄抬 价格、囤积居奇等不正当价格行为, 切实维护市场秩序。(据新华网)



鸡公山红之源



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



泸州老窖宴酒



羊肉粉丝煲



准备工作:火锅底料、香菇洗净切块、冻豆腐 切块、油菜洗净、粉丝剪断冷水浸泡、香菜切段、羊 肉直接买袋装即可。

步骤:

1.锅内加水,将火锅料倒入锅内。

2.加入香菇、冻豆腐、葱姜片,煮开2

3.加入粉丝、羊肉片。

4.等到水烧开,会有很多浮沫,将其 撇去。

5.放入油菜,开锅关火。

6.淋入少许香油,放入香菜段,出锅

烹饪技巧:

1.用火锅调料非常简单,不用自己调 辣味、清汤自己选。

2.添加蔬菜、肉类随自己喜好即可。

3.注意添加的先后顺序,不易熟的先 放,易熟的后放。羊肉片不易久煮,放进 去一开变色即可。

4.羊肉放入,会产生浮沫,一定要

(蒙蒙)

3个小窍门让你收获完美口感

吃螃蟹,最爱的就是那一口鲜 美。清蒸最能保持肉质的鲜甜和原 汁原味,是做螃蟹的最佳烹调方 式。想在保持健康的前提下多吃一 点,可以适当运用姜丝、蒜蓉等具 有一定驱寒消滞药用功效的辛辣 食材,搭配一起清蒸;或在煮蟹时 加入黄酒,既保持了蟹肉的原汁原 味,又不至于太寒。别忘了,调一碟 辣椒醋当蘸料。吃蟹后如果感觉肠 胃不太舒服,可以喝上一碗姜汁饮 料暖胃,很快就可恢复。

蒸出美味螃蟹有3个小窍门, 喜欢吃螃蟹的你赶快来学习吧!

1.首先,给螃蟹来个盐浴,用 盐水把螃蟹泡半小时,这样,可以 吐出螃蟹体内的一些脏物,而且



这样蒸出来的螃蟹肉质更嫩,味

2.泡完之后还得搓个澡,用一 只废旧的小牙刷把螃蟹盖,螃蟹腿 周围都刷干净,这样吃起来更卫生

3.上锅了还得让螃蟹来个舒服

的姿势——躺着蒸。把螃蟹大肚朝 上,这样蒸,螃蟹腹部充分接触蒸 汽,可以杀菌消毒,螃蟹熟得也快。 另外,这样蒸出来的螃蟹不容易掉 爪,蟹体完整,色泽红润明亮,这样 上桌才有食欲!

(据新华网)