

停车为什么车头一定要朝外?

很多车主在停车时,都习惯将车头直接扎进车位里,觉得这样简单方便。

现在很多停车场都会有“车头向外,有序停车”的提示牌。下面就给大家解释一下,为什么要车头向外停。

其实,停车时车头一律向外,在一些地方有明确规定。假如遇到需要紧急撤离的情况,可以快速

离开停车场。

现在的智能化停车场里,都有专用的摄像头来监测车辆的停放情况。如果将车尾对着摄像头,假设有小偷乘机撬开了车门,监测摄像头无法透过车辆的后挡风玻璃看到车内的情况。停车时倒车入库,将车头朝外对准摄像头,若有贼胆敢光顾你的爱车,摄像头将会随时将

监测到的信息传递给停车场保安室,保安就能及时采取措施,保证财产不受侵犯。

停车场的车位有限,因此分给每辆车的停车范围比较小,车与车之间的距离也比较近。如果车头向内停放,那么在你倒车时很容易因为两边停放的车辆而出现视野盲区,导致事故的发生。

车子在长时间停放之后,一启动车子马上就倒车,这种做法是最耗油的,原因就在于是处于冷车的状态下倒车。但若在发动机还处于热的状态下采取倒车入库的停车方式,相对于冷车启动就倒车的做法会更省油,所以即使都是要倒一次车,但是时间节点却很关键!一般车头向里开的时候,很难判断

前方车头与障碍物的距离远近,对新手来说这更是个技术活。换作是车尾先往里倒,就可以通过倒车影像来观察自身与障碍物的距离,左右两边可以通过后视镜来判断。

当然,这对新手来说方便的前提是你得有个倒车影像,如果没有的话,缺乏经验的新手还是有点困难。

【链接】
车辆电瓶没电无法启动如何解决?

在停车场里换电瓶?车和车挨得那么近,恐怕不可行吧?而且电瓶这个东西,也不是说换马上就能换的。充电?更不可能。

所以找个车来拖一下可能是最好的办法了,车头向外,拖车会更方便些!
文/微路

生活小妙招

在生活当中,我们难免会碰到一些琐碎、棘手的问题。比如,盐结块怎么处理?如何挑选新鲜的肉类……其实只要我们掌握一些小常识,略施小计,就可以让这些大问题迎刃而解。下面,是一些实用的生活小窍门。

1. 巧用牙膏:若有小面积皮肤损伤或烧伤、烫伤,抹上少许牙膏,可立即止血止痛,也可防止感染,疗效颇佳。
2. 巧除纱窗油腻:可将洗衣粉、吸烟剩下的烟头一起放在水里,待溶解后,拿来擦玻璃窗、纱窗,效果不错。
3. 将虾仁放入碗内,加一点精盐、食用碱粉,用手抓搓一会儿后用清水浸泡,然后再用清水洗净,这样能使炒出的虾仁透明如水晶,爽嫩可口。
4. 和饺子面的窍门:在1斤面粉里掺入6个蛋清,使面里蛋白质增加,包的饺子下锅后蛋白质会很快凝固收缩,饺子起锅后收水快,不易粘连。
5. 辣椒吃多了,可以含一口白糖或喝点牛奶,减缓辛辣。
6. 夹生饭重煮法:如果是米饭夹生,可用筷子在饭内扎些直通锅底的孔,洒入少许黄酒重焖,若只表面夹生,只要将表层翻到中间再焖即可。
7. 电热水瓶、保温杯使用久了会出现白色水垢,这都是自来水中矿物质的沉淀物形成的,虽然不影响水的质量和我们的健康,但还是建议大家要定期清洁,最好是一个月清洗一次!清洗的方法很简单,只要准备一些柠檬汁就可以了!

【电热水瓶】

1. 放入柠檬片及柠檬汁,再将水瓶装满水,按下开关开始煮水。
2. 水煮开后,放着浸泡约1~2个小时以上。
3. 将水倒出来,留下一些水,用海绵刷洗水瓶内壁。
4. 再用清水将水瓶冲洗干净即可。
5. 热水瓶的注水口若也有白色沉淀物,可以用棉花棒沾加热水的柠檬汁擦拭,再用清水冲干净。

【保温杯】

同样也是在保温杯内放入柠檬片和柠檬汁,加入沸腾的热水,稍微浸泡一个小时候左右,再用海绵刷洗后洗干净。小编在清洗电热水瓶的同时,也一并清洁保温瓶,所以电热水瓶的水煮沸时,倒一些在保温杯内,一举两得哦!

【小提示】

没有柠檬用白醋也有相同的效果,因为醋的味道较强烈,用醋清洁后,还要再用热水洗掉味道,所以小编偏爱使用柠檬,洗完杯子和水瓶内有淡淡的柠檬香。

一定要用海绵清洗,菜瓜布或材质较硬的用品会损坏内壁!

不建议将碳酸饮料、咖啡、牛奶、茶叶等饮料放入保温杯,不但容易残留味道,保温杯染色也较难清洗。文/小易



烤全羊是蒙古族最为著名的一道大菜,以阿拉善烤全羊最为著名。烤全羊古已有之,清代在京的阿拉善王府御厨吸收了烤鸭的做法、吃法,又结合了西域犏坑烤羊的独特手法,形成了今天独具魅力的蒙古烤全羊。正宗的蒙古烤全羊以昂首伏卧于桌案的带皮全羊呈现。目前市场上片状的20斤左右的去皮无头烤羔羊较为普及,不过不能叫做真正意义上的“烤全羊”。

◎主妇手册

萝卜蒸虾球

1. 准备食材:白萝卜1根、虾10只、肉末100克、油1汤匙、枸杞10粒、胡椒粉少许、酱油1汤匙、淀粉1茶匙、姜1片、盐适量。
2. 虾去壳挑去虾肠虾线,加少许盐、胡椒粉和酱油拌匀;肉末中加姜末、盐、少许胡椒粉和少量淀粉拌匀。
3. 萝卜去皮切20片薄片,其中10片用大号裱花嘴在中间印个圆。
4. 用两片萝卜片夹上适量肉末,有圈的那片在上。
5. 摆上一只虾仁和一粒枸杞。
6. 锅中水开后,放入蒸8分钟。
7. 蒸好后有比较多的水。
8. 把蒸出来的水倒出在小锅里,加少量水和淀粉煮,稍稠一点淋在萝卜虾球上就可以了。



文/柯柯



吃坚果能打败“秋季抑郁”?

坚果是大家都喜爱吃的休闲食品之一,其带来的饱腹感也使之成为了很多朋友理想的减肥代餐,可也有人认为坚果热量极高,并不适合当作减肥代餐。那么,人一天到底需要摄入多少坚果才合适呢?秋季吃坚果会对人体带来哪些益处呢?

据报道,坚果里含有丰富的蛋白质、不饱和脂肪酸和饱和脂肪酸。正常人群建议每天食用不超过10克,一周食用50~70克为佳。素食主义者可以通过摄入坚果补充人体所需的蛋白质。孕妇、生长发育的儿童可适当增加食用,其能增强孩子的大脑发育。老年人适当食用可补充蛋白质,但一般建议优先选择豆类食品。需要控制体重和减肥的人群应减少坚果的食用。另需要特别注意的是,坚果呈大颗粒状,学龄前儿童食用应有大人照顾,最好将坚果切碎食用,以免发生危险。

立秋后,日照时间明显变短,人的情绪难免消沉低落。要想打败“秋季抑郁”,不妨给自己补充些“快乐营养素”——镁。坚果富含镁,这种矿物质可以调节大脑中5羟色胺的含量,后者是一种重要的“快乐神经递质”,可调节情绪。

最后,什么时候不适合吃坚果呢?坚果热量较大且脂肪含量较高,如果已经食用较多食物,尤其是肉类等,尽量不要再吃坚果,否则会造成脂肪摄入超标。即使没有摄入其他食物,也要避免一次食用过多坚果,最好每天别超过一小把。另外,由于坚果较为油腻,吃后会增加消化系统的负担,因此,睡前1小时尽量不要吃坚果。其次,坚果中丰富的膳食纤维和油脂能起到润肠通便的作用,凡是有腹泻症状和消化道急性感染症状的人,应暂时不要吃坚果,否则会加重腹泻症状。

最后,希望大家能够适量适时食用坚果,不要贪多,也不要对坚果的热量过于敏感,合理搭配膳食。

文/万泽浩