



■打破砂锅

食六度"。回想起两年前筹备时,考虑到餐饮

业人员流动性大的特点,影响经营;而机器人

既"听话",又能实现标准化。于是郅老板想

"用机器人确实可以降低成本,但也确

度相当挑剔,过软或者过硬,都影响它的发

挥。面馆转让后,下一任老板放弃了机器 人,他们重新启用了人工,主打山西手工刀

不大适合做成标准化连锁店。

的贴心小帮手吗?







■营养快餐

吃鸡蛋的8个误区

鸡蛋是家常菜的"主角",但并 不是所有人都了解其烹饪技巧。近 日,美国美食网站"每日一餐"载文, 总结"烹调鸡蛋的常见错误",可供

用碗或灶台边缘敲破鸡蛋 选 择干净的灶台台面等平面(而非碗 边)敲破鸡蛋,可以防止碎蛋壳落入 碗中,造成污染,同时也避免了捞碎 蛋壳带出蛋液造成浪费。

沸水煮鸡蛋 尽量不要将鸡蛋 放入沸水中煮,否则不但会造成蛋 壳破裂,蛋液流出,而且容易烫伤手 指。正确的做法是,鸡蛋冷水下锅, 慢火升温,沸腾后微火煮3分钟,停 火后再浸泡5分钟。这样煮出的鸡 蛋蛋清嫩,蛋黄凝固又不老。

等熟鸡蛋自然冷却后剥壳 这 样剥壳不但费时费力,还容易让蛋 白留在蛋壳上,造成浪费。省时省 力又不浪费的做法是,煮好的鸡蛋 捞出来后马上放入冷水,感觉不烫 手时,尽快剥壳。

大火炒鸡蛋 大火快炒很容易将 鸡蛋炒糊,并导致其口感发硬。炒鸡 蛋最好用中低档火轻轻翻炒,这样炒 出的鸡蛋就不会老,口感也更柔滑。

煎蛋饼前使劲搅蛋液 使劲搅 蛋液煎出的蛋饼口感偏硬。搅蛋液 不需要用太大力气,如果搅时加点 水或奶油,煎出的蛋饼不容易糊锅, 还松软可口。

煮荷包蛋时加盐 煮荷包蛋时, 只需在热水(不烧开)中加少许醋, 煮3一4分钟将鸡蛋捞出,这样煮出 的荷包蛋口感更嫩。

使用铁锅 用不粘锅做鸡蛋菜 肴比用不锈钢锅或铁锅更好。原因 很简单,鸡蛋一旦粘锅就容易变糊。

用鸡蛋做菜时最后放调料 对 炒鸡蛋和煎蛋饼而言,搅蛋液时或 快入锅前,就该加入盐和胡椒等调 料,确保调味均匀。

冯玉一尽则"014

蛋奶糊炒蛋

配料 2茶匙无盐黄油、4个新 鲜的鸡蛋、1汤匙奶油、依照自己的 喜好加盐和胡椒、切碎的非菜

制作方法 在小平底锅中融化 黄油,同时将鸡蛋和奶油混合,搅拌 均匀。一旦黄油完全融化,倒入鸡 蛋混合液,并确保低火加热。充分 搅拌鸡蛋,完全煎熟,大约10到15 分钟。这样制作会有奶油的口感, 只是会让鸡蛋看起来不"熟",其实 它已经熟了。最后,根据自己的口

味加盐和胡椒调味。 秘制炒蛋

配料 5个鸡蛋、2汤匙橘汁、2 汤匙牛奶、2汤匙酸奶油、1汤匙韭 菜切碎或切段、1汤匙无盐黄油、按 照自己的口味添加盐和胡椒

制作方法 打鸡蛋,搅拌均匀 后加入橘汁、牛奶、酸奶油和韭菜, 搅拌三分钟,直至搅拌均匀。准备 一个中等的平底锅,用中火加热,融 化黄油,均匀地涂抹锅底,把鸡蛋混 合物倒入平底锅30秒左右(直至混 合物边缘焦黄)。用木勺或橡胶抹 刀,把刚刚煮熟的边缘推到中间,较 生的混合物移到边缘,继续煎炸,直 到全部煎熟为止。



扫一扫 欢迎关注科技改变生活微信公众账号

用机器人,真的省钱吗?

北京"三食六度"面馆的操作台前,曾有 削面这件"小事",机器人能够驾驭。郅 名特殊的员工——削面机器人。伴随着"哐 田宇觉得,就削面机器人而言,成本确实比雇 当哐当"的机械声,他吭哧吭哧地用机械手 "一台削面机器人售价一万多,加上后期运维 成本也就两万元左右,可以用上三年。"目前 前不久,面馆老板郅田宇放弃了他的"三 在北京地区,小型餐馆削面师傅的月薪在

在这一点上,机器人似乎完胜。

不过,如果只谈"钱"的话,服务机器人 到了用机器人,计划在餐饮业有番大动作的 的优势并不明显。记者了解到,受电池容量 他,在接下来的实验中,发觉机器人面馆还是限制,目前一台送餐机器人每天可运行 4-5个小时,相当于0.5名传菜员,售价则要 7-8万元,餐厅每年还要支付大概2000元 实不大好用。"削面机器人对面团的软硬程 的维护费用。目前北京传菜工的月薪在 3000元左右,所以,餐厅的送餐机器人可比

不过,对精明的商家来说,账不是这么算 的。顺来福酒店是北京首批使用机器人服务 这些看起来"萌萌哒"的机器人,相比人 生的餐饮机构之一。酒店负责人在电话中告 力,性价比如何?他们是能够真正替代人力 诉科技日报记者,自从店内用上了机器人服

人就是冲着机器人来的。"

的"服务生"。在新奇好玩之余,我们想问,机器人真的能帮上忙吗?请关注-

看来,机器人还是餐厅的"吸睛利器"。

机器人员工的"痛点"

餐厅机器人,是帮手还是噱头?

本报记者 许 茜 张盖伦

如今,在一些餐厅会看到机器人的身影,他们或是在后厨忙活的"大师傅",或是萌萌

如何根据面团的软硬自行调节用刀力度,但哪里"。 是他家的削面机器人还不行。

顺来福酒店负责人也表达了相同的观 点,目前餐厅服务机器人只能把菜端到桌旁, 机器人只能按照预先设定好的路径行走,也 无法和顾客"愉快"聊天。

曾参与餐厅机器人项目的西安文理学院 副教授韦炜告诉科技日报记者,目前餐厅机 器人还无法实现服务员的所有功能,不具备 自主服务能力,"距离真正意义上的智能化还 存在技术门槛"。韦炜指出,在餐厅这种应用 场景中,常规性的送餐、配菜需求机器人可以 满足;但是,如果顾客有些非常规性的需求, 己学会新的技能——这个时候,无论面团软 机器人就搞不定了,目前国内的餐厅机器人

的智能化程度很有限,有一定"智商"却没有

机器人还需要外部的硬件技术支持。"机器 人移动是沿着预先设置的轨道进行的,它只 能在'跑道'上完成服务,路径上有自动定位 装置,使机器人能够准确地停在相应位置。" 目前,这些机器人还无法做到"指到哪里去

智能化和成本不可得兼

"我们希望机器人可以是哆啦A梦;但我 们也失望地看到,机器人还只是木头人。"图 灵机器人创始人俞志晨表示,机器人产品的 本质,应该是替代人的部分职能,但目前的机 器人产品确实还处在一种"比较笨"的状态。

他将机器人分成三个层级,最为初级的 是操作层机器人,接着是感知层机器人,最后 控制价格、保证销量,暂时的"呆萌"也属无奈 是认知层机器人。"给力"的机器人,可以分析 之举。 汇入其"脑中"的信息流,并做出相应反应。 而且,通过大数据和深度学习,机器人能够自 硬程度如何,机器人都能够自行学会调整。

如何成为真正的大厨和贴心的服务生? 专家们认为,还要解决机器人"看""听"和 "说"的问题。视觉识别,语音识别,自然语言 处理……这些都是机器人们成为"靠谱"服务

思必驰信息科技有限公司董事长兼首席 科学家俞凯表示,机器人要知道如何调度自 己的"身体"移动,如何对复杂环境进行分析 做出判断并调整自己的行为。"要是机器人能 够听懂人话,给人点单,甚至还给出菜单建 议,这才称得上智能。"

机器人发展到今天,为什么他们 "大表哥"还这么"呆萌"? 上海擎朗智能科技 有限公司的销售人员给出了答案:"在技术 上,可以提升机器人智能化程度。但是现在 餐厅机器人产量较低,高科技附加值的产品 成本高,即便生产出来也是有价无市。"为了

如今郅田宇在琢磨着二次创业,谈及还 会不会再启用机器人,他表示如果设备能再 "聪明"点,依然会考虑的。"毕竟机器人是能

■画中有话

用于我国空间站照明系统的空间用窗口玻璃日前由秦皇岛星箭特种玻璃有限公司研制成功,首批产品正在加紧生 产,预计今年10月底发往中国航天科技集团。该产品具有透过率强、耐高低温冲击、抗紫外线强的特点,经过搭载试验 及测试,各项数据完全达到技术指标要求。图为星箭公司工作人员对窗口照明玻璃进行性能检测。

网易发布首款云服务产品

■数字时尚

应用的标配,创业者和开发团队对专业稳定 者的团队成员。 的IM(即时通讯)云服务需求日渐高涨。10

科技日报讯(王璐)在创业浪潮此起彼 易云信能为开发者创造的价值主要有两点: 基础设施方面的储备;第三,网易云信依托 伏的当下,各类互联网产品更是层出不穷, 一是释放技术团队非核心业务的精力投入, 于网易与各大运营商合作的优势。 即时通讯服务几乎成为了所有移动互联网 二是让网易216位云计算技术专家成为开发

云端 OPEN API即可在最短时间内获得稳 级通讯功能,包括安卓保活、教学白板、UI组 的时间和空间去发展。

件等功能,可满足游戏、协同办公、在线医 疗、在线客服、在线教育、娱乐等各行各业产 品的即时通讯服务。

据介绍,网易云信的信心主要来自三个 方面,第一,网易15年的IM研发实力支撑; 网易云信市场运营总监章鑫辉表示,网 第二,依托网易云计算团队的硬件布局,在

中国互联网副秘书长石现升认为,IM 云市场的快速发展给了企业更大的发展空 据了解,网易云信产品支持 Android、 间,而当前云服务市场内"移动互联网+"的 月13日,网易在北京发布了其首款云服务产 iOS、Web、PC多平台。除了应对传统开发 趋势促成了为开发者服务的各类产品的出 品——网易云信,开发者通过客户端SDK和 者各项IM基本功能外,网易云信还提供高 现。市场刚被开发出来,网易云信还有一定

俄沙丁鱼群大量搁浅或因极端天气

■科学与生活

科技日报讯 (记者刘岁晗)日前,俄罗斯远 东库页岛鞑靼海峡沿岸数以万计的沙丁鱼被冲 上海滩搁浅。"鱼群大量搁浅肯定不是正常现 象,也不具有规律性和周期性。"国家海洋局第 二海洋研究所研究员、海洋生态环境研究专家 王春生就此事接受科技日报社记者采访时表 示,不排除极端天气导致水温变化的情况发生。

王春生分析说,气候变化、污染、抑或 鱼群死亡。一般来说,海水温差受昼夜变 化的影响不会太大,因为海水的比热容远 生表示,沙丁鱼不是因为疾病而死,可以食 大于空气,但若遭遇寒潮等就会产生温差 影响。他表示,沙丁鱼鱼群大量搁浅或死 不能食用,还要及早清理回收。

如去年11月在日本北海道发生的大量沙丁 鱼死亡事件,回收至少100吨沙丁鱼

中国水产科学研究院东海水产研究所副原 长、鱼类研究专家程家骅在接受科技日报社记 者采访时认为,沙丁鱼大量死亡非鱼类自身规 律,背后原因纷繁复杂,是否属正常现象,尚难 下定论。鱼类受外界刺激所产生的反应,"就像 森林大火,雷电一打,森林就烧起来了,是不是 正常现象,都很难说。有待我们继续研究"。

此次俄远东沙丁鱼搁浅事件引来大批 民众争相抢鱼,有人甚至开卡车疯抢。王春 用,对人无害。但如果是污染引起的死鱼就

秸秆还田肥黑土

■低碳生活

据新华社电 (记者郭翔)东北地区的秋 割机"喷"给相伴而行的小卡车。

"你看这片地里的秸秆'留茬'特别高,

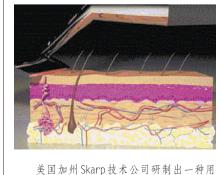
播种、宽窄行种植和机械化收割的综合应 焚烧秸秆,减少雾霾发生"。 用,可以实现秸秆还田,"在宽窄行种植的前 在地垄里,第二年在上一年未耕种的垄间使 亩以上。

用免耕播种机直接播种,既实现轮作也实现 了秸秆还田保护黑土地"。

梨树县农业技术推广总站和中科院东北 收正在紧张进行。在吉林省梨树县汇丰农 地理与生态农业研究所连续多年试验发现, 民专业合作社经营的玉米地里,收割机走 玉米秸秆覆盖全程机械化免耕生产等保护性 过,成片的庄稼"倒下",黄澄澄的玉米从收 耕作试验田土壤含水量增加20%—40%,表 层 0—2厘米土壤有机质含量增加近 40%。

"农民通过减少耕作环节和运输秸秆等 粉碎的秸秆也不清理。"合作社的拖拉机手 作业,每公顷可直接节约费用2000多元。"梨 树县农业局副局长王贵满说,玉米秸秆覆盖 "这叫玉米秸秆覆盖全程机械化免耕生 全程机械化免耕生产还可以增加化肥利用 产体系。"合作社理事长马振生说,通过免耕 率,抗倒伏、减灾效果明显,"避免农民春秋

目前,中科院东北地理与生态农业研究 提下,专用的收割机可以直接将秸秆粉碎成 所已在吉林省梨树、农安等粮食主产县推广 20-30厘米的段,并通过高留茬将秸秆固定 免耕生产等保护性耕作示范种植面积150万



激光替代传统刀片的剃须刀,可瞬间"熔化" 毛发,且毫不刺激皮肤。人的毛发中存在一 种"发色团"分子,遇到某种波长的激光会分 解,科学家据此设计出这种运用单光纤的新 型剃须刀。据称,每把激光剃须刀可使用5 万小时,而且Skarp剃须刀功率极小,一节七 号电池预计可使用一个月。

青蒿素之争给我们带来怎样的反思?

(上接第一版)

陈士林告诉记者,应用现代科技对传 企,成为他人谋取利益的手段。 统中医药进行研发,未来还可能产生更多 疗白血病,就取得了国际公认的成果"。

专利权之觞:最有效 抗疟药为何成了他人的嫁

蒿素原料出口给其他国家或供给跨国药 请专利了。

我国当时没有实施专利保护法有关。

得专利权之前,将青蒿素的提取细节在论 无痛心地说。 在世界上许多国家,疟疾目前仍然是 文中公开发表,也使得青蒿素的提取技术

究其原因就在于,青蒿素作为中国首 结构应该先申请专利、再发表论文。但 源、化学、新用途和复方抗疟药等方面不 对人类具有重大贡献的突破性成果。"比如 个被世界承认的原创新药,却没有属于自 是,由于历史和体制的种种原因,当时的 断创新以继续保持国际领先地位,并推进 张亭栋教授和陈竺院士应用三氧化二砷治 己的专利权。这不能不说是一种遗憾。对 中国没有专利制度,从政府官员到科学 青蒿素类药科技成果的产业化、国际化发 此,姜廷良认为,这是历史原因造成的,和 家,基本上都没有知识产权的概念。这不 展,使青蒿素产品在较短时间里争回我国 姜廷良透露,当时我国还没有专利保 在今后的科研工作中,对相关成果进行专 医药事业作出贡献"。 护法规,自然也无从申请。此外,在未取 利保护是多么重要!"提起专利,陈士林不

危害人类最严重的疾病之一。青蒿素虽然 失去了申请专利权的新颖性要求。而国 月,中科院7名院士联名致信中国科学院, 蒿素系列衍生物的有关专利权,这为下一步 成为唯一被国际承认的中国原创新药,但 际惯例有规定,如果发明成果在公开发表 呼吁加强青蒿素衍生物合成及其化学结 的产业化提供了基础和保护。"陈士林如是 中国却处在整条产业链的最底端,大量青 之前没有申请专利保护,此后就不能再申 构优化合成的研究。他们认为,中国企业 透露。 (科技日报北京10月14日电)

参与国际青蒿素类药物的竞争,唯一的办 法是创新技术,希望通过申请专利保护我 国的知识产权,保障我国在国际市场上的 优势,争取与国际制药企业同台竞争的地 位。他们呼吁"加强发展中药青蒿、青蒿 "按照国际惯例,如此重要的药物化学 素及其衍生物的科学技术研究,使其在资 能不说是一个遗憾。这也让我们认识到, 青蒿素在国际市场应有的地位,为发展中

令人欣慰的是,有关青蒿素的研究还在 继续。"我国围绕青蒿素及其衍生物的科研 鉴于青蒿素的市场困境,2005年10 从未止步,目前,已经取得了或正在取得青

本报社址:北京市复兴路15号 邮政编码:100038 查询电话:58884031 总编室:58884048 58884050(传真) 广告部:58884124 广告许可证:018号 本报激光照排 印刷:人民日报印刷厂 每月定价:24.00元 零售:每份1.50元