

整治剧本杀密室逃脱新业态

11家相关场所存消防安全隐患被停业整顿

在上海,“剧本杀”“密室逃脱”等青年“社交新宠”,因存在安全隐患被警方整治。

记者今天上午从上海市公安局新闻发布会上获悉,已有11家相关场所被停业整顿,警方还将建立与文旅、市场监管、消防救援等部门的联合检查执法机制,研商长效管理办法,推动行业健康发展。

近年来,“剧本杀”“密室逃脱”因其独特新潮的玩法和面对面交流的社交体验,受到年轻群体特别是大学生和年轻白领的追捧。“剧本杀”是一种以剧本故事为核心,玩家分别扮演不同角色的推理解谜类互动游戏,而“密室逃脱”则为在一封闭空间内,由玩家通

过合作完成解谜、探案,最终达到脱离密室这一目的的休闲娱乐游戏。

据市公安局新闻发言人办公室庄莉警官介绍,目前全市范围内相关场所有400余家,多集中在中心城区及高校集中区域,且门店数量呈继续上升趋势。从经营处所看,大部分“剧本杀”“密室逃脱”开设在商住两用房内,少部分开设在别墅、公寓以及综合性商场内。从经营时间看,多为下午1时至次日凌晨2时,“剧本杀”每场一般需用时2至6小时,超长剧本可达十余小时,“密室逃脱”则一般在2小时以内,两者每场玩家为5至10人。

由于实景剧本需要对经营场地进行实景

装修和道具布置,道具质量、装修材料以及密闭环境的安全防护等都易产生消防安全隐患,警方实地检查也发现了相关场所存在疏散指示标志未保持完好有效或安装位置不合规、无应急照明设施、灭火器数量配置不够、疏散通道堆物或封闭等安全隐患。

对此,上海警方已开展多轮排查和专项整治行动,督促场所经营者即时落实整改措施,补齐相关设备,先后消除安全隐患130余处,对其中11家存在较大隐患、短期内无法整改的,已责令停业整顿。

长宁警方对辖区十余家“密室逃脱”督促落实整改措施的同时,还依托“一网统管”平台,

与区政府其他部门建立信息通报和联合检查机制,联合消防、卫健等部门开展精准性检查。对于可能隐藏在居民区内的密室逃脱类场所,会同消防部门、属地街镇建立主动发现和监督机制,及时落实整改措施,堵住隐患漏洞。

虹口警方也针对辖区“剧本杀”等新业态经营场所逐一上门开展检查和法律告知,对存在安全隐患的,督促场所经营者落实整改、补齐设备,先后排查相关场所二十余家、发现问题隐患十余条,已全部整改清零。警方也将此类新业态场所纳入派出所日常管理范畴,及时发现新开业场所,实行“一店一档”,确保隐患动态清零。

首席记者 潘高峰

美洲红鹮在沪自然繁殖成功

上海动物园三对红鹮诞下幼鸟

本报讯(记者 金昱)上海动物园的美洲红鹮,首次自然繁殖成功。记者从园方获悉,自2018年下半年引进后,近期共有三对红鹮诞下了幼鸟,成功在动物园开枝散叶。

美洲红鹮除了长喙呈灰黑色外,全身鲜红,是世界上颜色最红的鸟类之一,主要栖息在南美洲,是一种濒危、珍稀的鸟类,它们是特立尼达的国鸟,具有极高的观赏价值。早在2016年,上海动物园鹤轩内的美洲红鹮也有过自然繁殖的经历,可惜幼鸟并未成活。由于野外的美洲红鹮主要分布在南美洲,相对上海的年均温较高,饲养员们在软硬件上做了充分准备,提前在鸟园安装了2个大巢箱,内置可调节式取暖器,供其取暖。

今年4月下旬,红鹮开始筑巢。4月底,已有2对红鹮开始孵卵。5月9日,饲养员听到2号巢里有小鸟的叫声,后来用相机蹲守在巢旁,终于发现了小家伙。幼鸟浑身毛茸茸的,喙粉嫩,需要父母喂它才能进食。等到20日龄时,幼鸟已经能独立站在巢旁边了,体型也接近成鸟的三分之二。33日龄时,红鹮幼鸟从巢里飞下来了。等到小红鹮终于可以独立进食和自由活动,爸妈就开始孵第二窝卵了。

5月下旬,第二对红鹮也成功诞下1只小宝宝。此后,第三对红鹮在6月底成功繁殖1只幼鸟。目前,进入式鸟园和鹤轩共生活着近30只美洲红鹮,期待游客的到来。



近日,武警上海总队机动第二支队利用驻地周边水域开展为期一个星期的水上力量集训。本次集训针对防汛抢险任务中水域复杂、天气多变等航行条件设置训练课目,围绕舟艇安装调试、基本

航行操纵、班组编队航行等内容展开,通过系统周密的集训,进一步打牢部队遂行防汛抢险任务的能力基础。

本报记者 陶磊
通讯员 蔡斌 摄影报道

水上集训提升防汛抢险能力



热腾腾香喷喷,新雅鲜肉月饼依吃过了伐?

一入秋,只要路过南京路的新雅粤菜馆,总能被一阵阵酥香所吸引,驻足停留,原来是店门口鲜肉月饼专柜刚出炉的月饼传来的香味。作为每年此时步行街上的“排队王”,吃得就是这口热气腾腾,酥香可口,鲜美多汁,香气扑鼻。遇到如此美味,花点时间排队等其出炉,也是很多人愿意做的事。

做一只被众人皆道好的鲜肉月饼,外层酥皮制作很重要。特别是发面配比,面油水的配比精确到5:1:2,加之油面要摔多少下才算摔上劲也有讲究,另外开酥要开两遍,且需间隔15分钟,这样的饼皮才能层次分明酥得掉渣,即使买回家隔夜后再进行加热,酥皮仍然是酥脆有层次的。其次,是月饼的鲜肉馅料,肥瘦肉的比例必须保证3:7,要经由师傅几番摔打锤敲,这样一来,肉质不但更加细嫩也更容易出



汁。用如此配比完美的酥皮和精心调制的肉馅做出的鲜肉月饼,经过烤制后,微微带着焦香,隐含着肉香,在空气中肆意飘散,极为诱人,层次分明的饼皮酥到掉渣,同时还能在咬

开的一瞬间喷出一包浓郁鲜甜的汤汁,为味蕾带来大大的满足感。

除了鲜肉月饼,新雅首创的腌笃鲜月饼也是极受欢迎。上海人对腌笃鲜情有独钟,或许因为这个原因,也让这腌笃鲜月饼从2016年一亮相,便成为新雅众多现烤月饼里热销网红产品。腌笃鲜月饼,虽然在味道上与腌笃鲜相似,所选的鲜肉、咸肉、笋丁等原料也差不多,但是腌笃鲜月饼的制作工艺可比腌笃鲜复杂得多。为了去除咸肉中多余的咸味,先要将咸肉充分浸泡,经过蒸煮再要自然冷却,之后再进冰箱冷冻到零下2度,再拿出来切成丁,这样颗粒分明的肉粒更增添了层次感。温热鲜美的汤汁浸润着酥皮在嘴里荡漾开,汁水涟涟,回味是满口的鲜香,别有风味。

今年,新雅现烤月饼除了鲜肉月饼、首创腌笃鲜月饼和蟹粉鲜肉月饼等经典款之外,还推出了几种“新花头”。比如用鱼刺很少肉质又嫩的巴沙鱼入馅,加入年青人喜欢椒麻味,做成的藤椒鱼月饼,鲜

麻爽口,汁香味美;突破传统,将西餐常用的鹅肝入馅,制作的鹅肝鲜肉月饼,以黑松露和云腿搭配做成的黑松露云腿月饼,还有能呈现拉丝感的芝士大虾的鲜肉月饼,中西合璧,口感高级,风味独特,一食难忘。

如果想体验在家自烤鲜肉月饼的乐趣,可在新雅线下48家专卖店、全市各大商超及新雅食品天猫旗舰店选购新雅鲜肉月饼冷冻产品,操作简便,味道保证,适合全家一起共享。

- | | | |
|----------|------|-------|
| 鲜肉月饼 | 盒/6只 | 33.00 |
| 腌笃鲜鲜肉月饼 | 盒/6只 | 54.00 |
| 蟹粉鲜肉月饼 | 盒/6只 | 60.00 |
| 芝士蔓越莓月饼 | 盒/6只 | 60.00 |
| 滇式云腿月饼 | 盒/6只 | 60.00 |
| 黑松露云腿月饼 | 盒/6只 | 60.00 |
| 鹅肝鲜肉月饼 | 盒/6只 | 72.00 |
| 藤椒鱼月饼 | 盒/6只 | 60.00 |
| 芝士大虾鲜肉月饼 | 盒/6只 | 72.00 |

限南京东路719号新雅食品旗舰店销售



SUNYA
新雅粤菜馆
1926



现金任意购买广式月饼满10只,赠玫瑰细沙月饼2只(价值18元)
全市新雅食品专卖店及南京东路719号新雅食品旗舰店同时参与。活动详见店内海报。



新雅天猫旗舰店
二维码



新雅微信公众号
二维码

广式月饼订购热线:

新雅粤菜馆南京东路719号:
021-63517788/63224393
新雅实业有限公司:021-63588886
新雅食品商贸有限公司:021-33130908
新雅食品营销有限公司:021-55891727
新雅食品电商有限公司:021-37007799

全市新雅食品专卖店
咨询热线:021-55891727