



郑州移动 开启“创薪计划”

本报讯日前,记者从郑州移动获悉,为了让更多新老用户了解移动新业务,享受移动新业务带来的优惠、便捷,郑州移动特推出了“创薪计划”,让广大用户在使用新业务的同时,还可获取超值奖励,轻松实现创富梦想。

据了解,用户只需登录河南移动门户网站,注册参加“创薪计划”,即可获得200元话费抽奖机会。用手机发送“DY+被推荐手机号码+业务代码”至1008688,经被推荐用户确认后,更是可以获得最高30元的话费奖励,还可以享受到1元订购新业务以及新业务存三得一的超值大礼。

同时,郑州移动的工作人员还提醒广大用户,用户注册当月成功推荐业务如果达到5笔以上,还可额外获得话费奖励,活动截止时间为12月31日。

(记者 韩洋)

郑州联通 开展暑期促销活动

本报讯近日,为了更好地推动3G和宽带业务的发展,给暑期学生提供更为便捷、优惠的3G、宽带服务,郑州联通开始在全市开展3G宽带1+1促销活动。

据介绍,此次3G宽带1+1活动新加入了对联通3G46元及66元套餐合约用户的支持,以及对非合约新、老人网用户的支持,并给用户带来了“888元、999元3G宽带大礼包”。用户只需缴纳888元或999元费用,即可获得内含数百元话费的3G手机一部,并可免费使用一年的2M或4M高速宽带。

(熊湘文)

中国电信 取消呼叫转移漫游费

本报讯8月1日起,中国电信开始调整手机呼叫转移业务的资费标准结构,新的资费结构相比以前有了大幅的简化,呼叫转移区分归属地和漫游地的资费模式不复存在。

据悉,从8月1日起,中国电信手机呼叫转移业务资费将不再区分用户是否在归属地或漫游地(不包括国际和港澳台地区漫游情况),也不再区分无条件呼转、遇忙呼转等各种呼转类型。调整之后,如果用户将号码呼转至归属地,其基本通话费为0.1元/分钟;如果用户将号码呼转至非归属地,则按照基本通话费(0.1元/分钟)+长途费(最高0.06元/6秒)收取。

(记者 韩洋)

玩手机 下软件 逛逛官方应用商店

本报记者 韩洋

8月3日,苹果公司发布了最新的电视广告,新广告中,开头还是用户最熟悉的那句“如果你没有一部iphone,那么你就不会拥有App store。”

据统计数据显示,苹果的应用商城“App store”2008年上线以来,短短三年间,其拥有的应用程序已达数十万,下载次数也突破了百亿大关。苹果的巨大成功催生了“应用商店”这一产业链的迅速发展,目前,国内的各种手机应用商店可谓琳琅满目,用户有了极其充分的选择空间。自2009年开始,移动、联通、电信也都陆续上线了其官方开发的应用商店,喜欢下载安装应用程序的用户,不妨到这里找找看。



资料图片

A

移动MM 让手机更精彩

移动MM全称MobileMarket,是中国移动搭建的增值业务平台,于2009年8月17日正式发布。主要销售各类手机应用(包括游戏、软件、主题等)。中国移动副总经理鲁向东就曾表示:“中国移动希望MobileMarket成为像沃尔玛、国美、苏宁这样的大卖场,开发者按照相关规则进入并销售自己的作品,用户可以根据需要随意挑选。”

记者了解到,经过近两年的运营,移动MM目前已建立起灵活多样的运营平台和能力平台,提供WWW、WAP、手机客户端3大门户的服务界面,平台也从创建初期的单一销售平台发展成现在的综合应用门户,风格清新,内容丰富;同时,移动MM还提供点播、包月、折扣、会员积分体系等收费模式与推荐、赠送功能,实现了分群、分地的个性化和本地化服务能力,平台运营能力不断提高。据中国移动相关负责人介绍,移动MM通过率先支持用户使用WLAN访问服务并提供认证、计费功能,实现了网络的开放,快速方便的接入模式提高了用户的使用体验。

目前,移动MM已经聚集了大量的优秀开发者和精品应用,企业开发商4036家,个人开发者243万,上架应用达到7.36万个。

B

联通沃商店 精彩随心选

沃商店是中国联通业务品牌“沃”之下的应用商店产品,包括游戏、工具、生活、主题、理财、阅读六大版块。用户可通过互联网、手机WAP网、手机客户端三种方式登录联通沃商店,选择自己喜欢的应用软件。沃商店提供了大量的免费应用供用户下载,同时也有按次付费的精品应用,价格基本上在5元以内,而支付方式则采用了联通特设的“沃账户”来进行付款,确保用户消费清晰明了。

在日前开幕的第九届中国国际数码互动娱乐展览会上,中国联通应用商店运营中心产品规划经理王孜表示,为了让用户体验到更加丰富多彩的3G应用与服务,联通沃商店在正式商用近一年的时间里,坚持开放平台,整合资源,欢迎游戏厂商、开发者及其他软件公司采取灵活的合作模式,共同为用户提供安全优质的手机应用及服务。

应用商店的安全性越发的被用户所关注,据了解,联通沃商店在吸引合作者的同时,还设立了较高的“入住”门槛,对每款业务都做了严格的测试,只有资质、内容、技术等全部合格才会为用户提供。王孜说:“我们即使放慢应用引进的速度,也一定要保证为用户提供最安全、最可靠的手机应用。”

C

天翼空间 3G应用门户

天翼空间是中国电信旗下的软件应用商店,汇集了软件、游戏、主题等类型的应用软件,内容丰富,操作简单,即使是手机小白也可以在这里轻松畅游,轻松获取数以千计的应用程序。

据悉,目前天翼空间主要有游戏、软件、主题、网址、影音、阅读等六大类应用产品。应用产品兼顾手机和PC,后续还将发展包含上网卡、IPTV等终端在内的适配应用。同时,在天翼空间里,用户、应用开发者、应用提供商可以很方便的进行沟通,并可以及时获取相关应用销售和结算信息。

相比其他应用商店,“店铺”模式是天翼空间的一大特色,在天翼空间里,中国电信为开发者和开发企业提供了独享的店铺,方便了开发者和开发企业,也使用户可以更方便的找到其需要的资源。同时,为了吸引更多开发者和使用者,天翼空间并没有采用绑定CDMA号码限定服务对象的做法,而是向包括中国移动、中国联通用户在内的国内全部手机用户开放其业务。



“微时尚”栏目见报以来,接到不少读者电话,希望能够邀请一些时尚人士来为大家的一些时尚话题答疑解惑,并进行相关指导。本期《时尚·消费》版继续征集时尚话题,只要你在关注时尚、选择消费的过程中有什么问题就告诉我们吧。

E-Mail: zzbhfh@sina.com

演绎东方之美

近日,“2011旗袍文化中原行”来到郑州,引起许多爱好古典文化的市民到场参与。“中原智慧女性旗袍文化沙龙”更是吸引了许多人的目光。

旗袍,传承了中华民族的文化血脉。她的历程倒影在女性独立尊严的前进长河中,她以不变的典雅、高贵、含蓄的气质穿越时空,在千姿百态良莠不齐的时尚潮流冲击中坚守着自己的骄傲,遗世而独立,演绎着一份优雅和魅力。

女性的优雅是一种文化素养和内心智慧的反映,旗袍被誉为中华服饰文化的代表,她以其流动的旋律、潇洒的画意与浓郁的诗情,展现了中华女性古典美的韵致。身着旗袍,左手执油纸伞,右手执香扇的雅致美女款款而步,那唯美的景象令很多人心神往住。

“海派旗袍制作工艺是首批市级非物质文化遗产,成立旗袍沙龙就是为了传承传统。”中原智慧女性旗袍文化沙龙发起人陈浩女士表示。旗袍不仅提升了女性的文化内涵与生活品质,其文化魅力也与厚重的河南文化交相辉映。

演绎东方之美,古典的美更是时尚追逐的方向。 王婷



时尚消费

近日,丹妮餐饮机构和紫鼎物业专门组织员工进行消防演习活动。

活动当天,演习中,丹妮餐饮机构门前,一堆火苗瞬间蹿出,只见两名员工迅速拔去干粉灭火器的销子,上下晃动两次,左手握着软管口处,对着火苗根部,右手按压灭火器阀,成功扑灭了大火。“我们每个人都亲自动手试一试,通过这样的培训,我们更加深刻的了解,安全其实就在身边。”丹妮餐饮机构的员工告诉记者。

“我们的消防培训每月一次,理论和实操交替进行,旨在增强员工的安全意识,更好地保护自己和公司的人身及财产安全。”丹妮餐饮机构负责人表示。

王婷 摄



红酒课堂

让味蕾培养品酒味觉

★果味

果香味有:荔枝香味、樱桃香味、醋栗香味、胡椒香味、香草香味、玫瑰花和紫罗兰香味等等。这些特殊的香味,都是因生化原因而产生的。葡萄酒之所以绝妙,就在于不同品种的葡萄,在其发酵过程中,经生化变化而产生的不同香味,而不同香味的葡萄酒适合与不同味的食物或菜肴相搭配。

★酸味

把葡萄经过发酵所产生的一种石酸对葡萄酒的陈年老化有很大的影响。新酿造的葡萄酒,一定带有这种酸味,可是时间久了,酸味也随之消失,自然显露出来葡萄酒本身的优点。在此值得一提的是,如用年份不好的葡萄来酿造,葡萄酒中的酸味并不因时间过长而消失,对酒的老化不起作用。

★深度

好的葡萄酒,入口后不应立刻吞下,而应用舌头四周轻轻撩动,细心感受酒的味道。随着时间增长,依然能继续保持相同程度的味道,更好的酒甚至味道会逐渐增强;直至某个时间味道开始有减弱的迹象,此时方应吞下葡萄酒。

★丹宁酸

丹宁酸存在于葡萄梗和葡萄籽内,而葡萄皮中也含有很高的这种酸。由于红葡萄酒的颜色来自葡萄皮,而非出自葡萄肉。因此,丹宁酸也多少留存在红葡萄酒中。一瓶新酿制的红葡萄酒(Young red Wine),即使用年份好的葡萄酒酿造,开瓶饮用,味蕾会有一种特别的苦涩味。所以,一瓶好年份酿制的红葡萄酒一定要使它陈上8~10年后再喝。

葡萄酒品鉴师 高玉超



美食美客

大厨教你学做菜

芒果芝士蛋糕

本期大厨 卢辉

高级西饼师 丹妮家音乐自助餐行政总厨



【主料】芒果汁500克,芒果茸200克 【辅料】奶油芝士100克,蛋黄8个 【调料】玉米粉100克,糖50克 【营养价值】芒果品质极佳,营养价值很高,含有丰富的维生素A、C及各种矿物质。夏季食用可以生津解渴,治疗胃热、中暑等症。 【制作流程】 ◆芒果去皮、去核,取肉,打烂成芒果茸。 ◆将奶油芝士、糖、芒果茸用搅拌机搅碎,缓慢加入蛋黄搅拌均匀成糊状。 ◆倒入用芒果汁、玉米粉,拌匀,盛入容器。 ◆放入烤箱中,烘烤温度调到190度,烘烤。 ◆取出,置凉即可食用。