

如何快速高效地阅读一本书



判断书的质量 来决定是否阅读

拿到书的时候,根据题目,先想想:这本书大概会是怎样的观点,会以怎样的思路展开。然后,看一下简单的介绍及序言等,如果介绍的主要观点与自己的想法相同,章节的布局也没有新鲜之处,那么,这本书就可以不读或者只是粗略地翻看一下。反之,

通过目录来了解作者的思路

一般都会先看目录。目录是提纲挈领,是作者思路的高度概括。通过目录,知道作者的一个大概思路,一路

走下去,会让你的思路和逻辑越来越系统、严谨和清晰。因为,读书不仅获取知识,开阔视野,更重要的是,打开思路,学会更深入地、更多角度地思考。

带着一个清晰的框架去读书的时候,你会发现,你不再是被动地接受知识,而是在和作者一起思考和洞悉事物的本质,甚至,你是在和作者一起写作。这会让你更清晰地感受到作者的独到之处,也帮你发现作者的不足或欠缺之处。这样,你读一本书,远远超过以普通方式读十本书获取的收益。

有选择地阅读内容

由于此前已经知道哪些部分是自己最关注的,也就知道了哪些应该粗读、哪些应该细读。当然,在读书效率高到一定程度的时候,这种选择已经不需要了,在阅读中就可以自动做这种筛选,这样就可以更好地分配时间。

做笔记 判断观点是否有道理

读书的时候,一定要有一支笔,

在崇明出行有什么不一样

(上接1版)“普通市民要养成一公里内步行,三公里内使用自行车,五公里乘公交的绿色出行习惯,而对于职能部门,则要树立绿色交通的发展理念。”

倪朝辉介绍,崇明的交通发展要打破以往交通行业发展的传统观念,在功能性满足的基础上,我们在设计、建设、运营等各个阶段树立“施工对环境影响最小、运行对资源消耗最小、全过程对生态破坏最小”的绿色

态景观。

绿色交通的理念还将被运用到全体崇明人热切期盼的轨道交通崇明线上。根据规划,轨交崇明线起自浦东金桥,终至崇明陈家镇,将实现通勤和景观体验相结合的复合功能,乘客沿途将能够依次感受长江之旅、大桥之旅和森林之旅,还没有下车,就已感受到生态岛建设的风貌。

不一样的轨交崇明线,正是崇明不一样出行体验的一个缩影。

如何避免嘴唇干裂脱皮

气候干燥加重嘴唇干裂的情况,这时许多人习惯随时随地涂上护唇膏,但怎么擦就是没效果,令许多女性困扰,干裂的嘴唇擦上唇彩也不好看。

有的女生在这时会不断把嘴皮清掉,但其实嘴唇干裂除了受到气候干燥影响之外,跟身体缺乏营养素与不良习惯也有关。医师指出身体缺水是由于体内缺乏维生素B2,这也是造成唇部干燥的主要原因。天气寒冷,水分摄取量会减少,饮用热饮频率增加易使嘴唇干燥,维生素B2能促进体内的细胞发育,关系到皮肤、毛发、指甲的生长,能预防皮肤的发炎反应,也有助预防口角炎,若体内

缺乏维生素B2嘴唇就容易干裂。想要让嘴唇滋润,必须注意是否有以下错误习惯:

1、经常抿嘴唇:嘴唇干燥时,大部分人都会习惯抿嘴唇让唇部湿润,但唾液的蒸发速度快,只会让唇部更干,且唾液含有多种消化酵素易刺激唇部皮肤。

2、习惯用嘴巴呼吸:有些人会不自觉用嘴巴吸气呼吸,使唇部接触较多的空气,加速唇部水分蒸发,尤其是在睡眠中,起床后总会觉得唇部特别干。

3、爱吃辛辣、重口味食物:秋冬

饮食大多脱不了辛辣、油腻的食物,此类食物会刺激唇部黏膜,使唇部干裂情况更严重。

4、护唇膏挑选错误:应使用成分单纯的护唇膏,成分复杂或有香味的护唇膏易刺激唇部。

想让唇部润泽水嫩,平常应多喝水,并补充含维生素B2的食物,如牛奶、鸡蛋、菠菜、香菇、红萝卜等等,另外唇部脱皮时,可热敷唇部3分钟,软化死皮并轻轻搓掉,再涂抹护唇用品,可达到滋润唇部的效果。

□ 健康 365

孝老是福

中华有福



富强民主文明和谐自由平等公正法治爱国敬业诚信友善

适量吃豆制品 对身体有益

大豆是中国重要的粮食作物之一,最常用来做各种豆制品、榨取豆油、酿造酱油和提取蛋白质。大豆蛋白的氨基酸组成和动物蛋白质近似,其中氨基酸比较接近人体需要的比值,所以容易被消化吸收。适量吃豆制品对身体有很大益处,豆制品的益处多多主要是因为含有大豆异黄酮。关于豆制品,以下几点你有必要知道:

1、大豆蛋白是植物中的佼佼者,它属于优质蛋白,可以与动物蛋白相提并论,但严格地说,大豆蛋白的氨基酸成分不如鸡蛋、肉类和奶类中的蛋白质,所以目前临床广泛应用的蛋白质粉为乳清蛋白,而不是大豆蛋白。

2、豆腐、豆腐干、素鸡等豆制品可以补钙,但豆浆、内酯豆腐、豆腐脑、腐竹、日本豆腐、千叶豆腐等豆制品含钙较少,因为后面这些豆制品均未添加含钙的凝固剂(卤水或石膏),凝固剂才是钙的主要来源。

3、豆制品对素食者营养的重要性无可比拟,素食者应该多吃豆制品。《中国居民膳食指南2016》建议全素食人群每天要吃50克至80克大豆(相当于一大块400克左右的豆腐),蛋奶素人群每天也要吃25克至60克大豆(或与之相当的大豆制品),这一数字是普通人群的2倍。

4、腐乳、豆豉、豆瓣等发酵豆制品通常都是高盐食品,并不在推荐的健康食物之列,但它们的确有独到之处,含有其他植物性食物均不含有的维生素B12,这一点对全素食者特别重要,《中国居民膳食指南2016》建议,全素食者每天吃5克至10克发酵的大豆制品。

5、大豆含有丰富的磷脂,是生产保健食品“卵磷脂”的两大原料之一,叫“大豆卵磷脂”,另一种生产卵磷脂的原料是蛋黄,叫“蛋黄卵磷脂”。

6、大豆含有甾醇、低聚糖、皂苷、大豆黄酮(植物雌激素)、大豆纤维、植酸、抗胰蛋白酶抑制剂等多种植物化学物。这些成分几乎都被提取出来作为保健食品售卖,所以在豆腐、豆干、腐竹等豆制品中,这些物质大多已经流失,保留量很少,但在豆浆、煮黄豆、豆豉、黄豆粉等豆制品中,这些物质大多得以保留,而在豆油中,这些物质统统归零。

7、大豆主要指黄豆、黑大豆和青大豆,它们的营养价值与绿豆、红豆、扁豆、蚕豆、腰豆等杂豆有本质区别,后面这些豆子都含有50%以上的淀粉和极少脂肪,而大豆淀粉的含量几乎为零,并且含很多脂肪。 □ 人民网

上海市崇明区广播电视台 持有记者证人员名单公示

袁玲玲	陆 俊	周 挺	巨现乐
童建萍	张永昌	张 峰	杜 烨
朱竞华	徐晨	朱卓君	朱峰
马坚毅	薛建平	吴仲亨	王惠祥
余莺	盛志军	钱德明	顾利娟
万建飞	陈红翔	刘欣飚	陈忠涛
施希	沈奕	陈施燕	朱敏欢
汤圣一	陈程	陆雪	沈雯瑾
吴雄	沈冲	施凌宁	施越
汪佳	陈王	黄天奇	李涛

特此公示
举报电话:上海市新闻出版局
64339117