



影像华西

历练 能力 责任 方向

更多资讯请关注我们的网站：“影像声影” www.hxyxyx.com

本期指导老师：卢强 总编：徐慧 排版：杨海涛 校稿：胡斯娴 发行：崔茹欣

主办：影像华西报社
协办：华西临床医学院医学影像技术系团委学生会
华西医学影像技术协会

生活版

动态
张金戈
Edited by

临近期末，我们《影像华西》这一学期的发行工作也要接近尾声啦，我们将在考试周结束后推出小学期特别版哟！同学们最近一定都很苦逼吧？在这骄阳似火的夏日里，既要忙着期末复习，还要忙着大学生英语四六级考试。不过，总算是不用参加高考啦，和高三的学子们比起来，我们是多么轻松，呵呵~又是一年高考季，小编在网络上看到不少同学又开始给咱们学校打起广告。咳咳，且不说有没有学弟学妹能够看到你们发的这些，我说你们不吹牛能死啊，有的广告词写的真是天花乱坠，到时候人家进来发现被骗了，一定会来找你们麻烦的！

在这里，小编也要提醒各位正在苦逼埋头复习的同学们，复习的时候除了要刻苦努力，一定还要注意身体！除此之外，一定要善于利用资源，在我们四川大学精品课程网站上，有非常多的资源提供给大家，什么儿科、妇科、毛概，这些统统都有哦，大家不妨去看看，也许对你有所帮助。最后，祝大家在期末考试中能够出色发挥，考出好成绩！



整装待发，蓄势以待

——访 2012 级医学影像技术系杨岚清

期末将至，相信大部分同学都进入了紧张又忙碌的期末复习。在这说长不长，说短不短的几天内，要如何计划才能有效又充分地对内外妇产儿以及毛概等科目进行复习，以求事半功倍呢？为了帮助大家理清头绪，从容奋战，小记者特别采访了医学影像系 2012 级 2014 学

学年秋季学期学习排名第一名的杨岚清同学，请她分享关于期末复习的经验。

规划均衡，健康作息

杨岚清同学表示，简单说来，她的方法就是做好复习规划。具体地说，想好还有多少内容没有复习，并算好距考试还有多少日，然后均衡规划每一日的计划，严格按照计划进行复习。同时，杨岚清同学也强调，复习规划里面应该包括健康的作息，以保证每一天都有良好的状态，高效学习，自己从来不临时抱佛脚，临考前熬夜。

记忆掌握，心中有数

对于如何规划，杨岚清的方法是按照大纲上要求掌握和熟悉的内容进行复习，可以准备一个笔记本把重要知识点进行摘要以帮助记忆，反复地看。此外，在保证完全掌握后可

以做题以检验自己掌握的程度，查缺补漏，强化记忆，同时也有助于找到应试的感觉。

相信自己，沉着应战

“条条大路通罗马”，每个人有效的学习环境和复习方式都不相同，所以，我们要做的不是选择考试成绩好的同学的方法来效仿，而是找到最适合自己并最有利于自己的方法。虽然期末复习内容繁杂，时间紧迫，但是真正重要的是我们从容不迫，做好规划，认真对待。同时，通过期末审视这学期的学习情况，巩固一学期学习所得，积累医学知识，坚实自己的医学基础。

希望各位同学能有信心，有决心，有恒心地完成复习，在期末考场上考出优异的成绩！

Edited by 樊琪琪

上周小编听总编说影像华西要开同乡汇专栏，那我大东北当仁不让来做第一期。说起小编的家乡大东北很多小朋友还不造东北都包含哪些地方，小编我就给大家科普一下吧。东北，古称营州、辽东、关东、关外、满洲，是中国东北方向国土的统称。包括辽宁省、吉林省、黑龙江省和内蒙古自治区东部。



这一期小编打算从吃喝玩乐，四个方面来给大家展示大东北的魅力，小伙伴们快准备好纸巾和我一起边擦口水边看美食！

吃

说起吃来，东北肥沃的黑土地自然孕育了不少美味的食材，而且东北特殊的历史文化使饮食风味汇聚了俄罗斯，蒙古等风味又有满族和朝鲜族的融入。作为东北人，东北菜是永远不能割舍的情谊，地三鲜，锅包肉，酱茄子，杀猪菜，渍菜粉，溜肉段，笨鸡炖榛蘑，皮冻，脱骨扒鸡，东北乱炖，生鱼片，熏马哈鱼……各式炖菜，作为东北菜的主打，依旧长盛不衰的占据着东北人的餐桌。东北，炖菜当家，也是由东北特殊的地域气候决定的。在东北，人们习惯用铁锅炖菜，人们坚信，只有用铁锅，才能炖出真正的“东北味”。作为水与火之间的媒介，铁锅传递了温度，使得食材的美味得以释放开来，制造出真正的“东北味”。在热气滚滚的沸腾里，不

影像同！乡！会！

仅包含着东北的豪爽大气，更隐藏着东北人难以泯灭的“铁锅炖”情结。

东北炖菜中有“八大炖”，包括猪肉炖粉条、羊肉炖酸菜、牛肉炖土豆、排骨炖豆腐、小鸡炖蘑菇、排骨炖豆角、鲶鱼炖茄子、得莫利炖鱼，也是寻常百姓餐桌上的家常菜。

说完了这些东北的“硬菜”，接下来我来说说我们那小吃。说起小吃，在这种热的神智不清的季节，东北孩子的乡愁就是一碗凉飕飕的冷面。说到这爱看韩剧的妹纸会说，冷面不是韩国的嘛。小编一脸黑线的告诉你朝鲜半岛跟东北只隔了一条鸭绿江，饮食很像哦，小编就是吃烤肉、冷面和辣白菜长大的。而且东北偶巴要比韩国偶巴帅气哦。好啦我们说回冷面。冷面是朝鲜和韩国及我国东北朝鲜族的传统食



品，是用荞麦面或小麦面加淀粉加水拌匀，压成圆面条，酱醋、香油、香菜、黄瓜、水萝卜片等佐料，加入牛肉汤即成。煮熟后水，再去冷水伴牛肉片、辣椒、泡菜、梨或苹果片、酱醋、香油、香菜、黄瓜、水萝卜片等佐料，加入牛肉汤即成。冷面入口后，柔韧耐嚼，凉爽清淡，汤汤水水，滑顺润喉，而其中的辣、咸伴以酸甜能立刻勾出口水，再配嚼冷面菜（韩国泡菜，辣白菜，狗肉，黄瓜丝，煮鸡蛋，香菜），令人食欲大增。想吃的小伙伴们快来勾搭小编我，小编我在寝室就能

做给你们吃哦！

喝

说到喝东北人给全国人的印象就是能喝酒，这个确实不是盖的，小编在东北几乎就没见过低于六十度的白酒，如果有空来东北大家可以试试正宗的高粱酒哦！小编今天主要给大家介绍的喝的是格瓦斯。

咦，不是食堂都有卖吗？不，小编反问你一下，出了巴蜀火锅还正宗吗，当然不正宗啦。今天小编就给大家介绍正宗格瓦斯！格瓦斯是一种盛行于俄罗斯、乌克兰和其他东欧国家的，含低度酒精的饮料，用面包干发酵酿制而成，颜色近似啤酒而略呈红色。其酒精含量只有 1%左右。格瓦斯采用俄式大面包、麦芽糖为基质发酵而成。含有丰富的蛋白质、维生素、氨基酸、乳酸菌、钙等对人体有益的成分。具有开胃、健脾、降血压、消除疲劳等作用，是绝佳饮品！

玩乐

由于版面的限制，小编把玩乐放在一起说啦。东北好玩的地方太多，人文景观较少，自然风光不错，哈尔滨的太阳岛，吉林的长白山，大连的老虎滩，科尔沁大草原真是数不过来了呢！还可以自驾去朝鲜看金三胖哦！有木有被吸引到，那就快来吧，加入影像大东北同乡汇！

Edited by 张恒