

市老促会开展龙眼产期调控栽培技术培训 助力果农种植提质增效

茂名晚报讯 记者邓晖晖 通讯员林保 日前,市老促会一行深入高州市沙田镇种植龙眼片区举办龙眼产期调控栽培技术培训培训班,给该镇60多名果农讲授《龙眼产期调控栽培技术》,帮助果农提高龙眼种植管理技术,实现丰产稳产,助力农户增收致富。

据了解,高州市龙眼种植历史悠久,

是中国乃至世界最大的龙眼生产基地,全市龙眼种植面积达78万亩,其中以储良龙眼最负盛名。沙田镇位于高州市境西部,被誉为“中国龙眼第一镇”。近年以龙头企业带动,沙田镇龙眼产业逐渐向加工、物流、销售等全产业链形式发展。近年全镇龙眼种植面积约3.5万亩,产量1.7万吨,从事龙眼产业农户7278

户,占全镇总户数67.02%,龙眼产业省级龙头企业1个,农民专业合作社5家。2019年荣获广东省“一村一品、一镇一业”龙眼专业镇。

这次培训班由市老促会副会长邓振权为高州沙田镇种植龙眼片区的果农讲课,传授龙眼种植管理技术,指导推广龙眼疏花疏果方法,帮助果农解决龙眼稳

产优质的技术难题。他建议,要做好龙眼花果期的调控管理,做到培育好龙眼健壮花穗、重视龙眼的花期授粉、施肥使得龙眼壮花壮果、及时排灌水和疏花疏果。还要同时做好龙眼树修剪及病虫害防治,重视春夏季修剪枝条和花果期虫害防治。

钱排镇举办三华李电商技能提升培训班

茂名晚报讯 记者何康源 通讯员陈子楷 郭媛娴 3月29日,“中国李乡”信宜市钱排镇党委、政府与岭南现代农业科学与技术广东省实验室茂名分中心,联合举办“2023年三华李电商和短视频创作技能提升培训班”,为今年即将到来的三华李丰收季备战、热身、蓄力。本次电商培训超过200人参加,覆盖全镇16个行政村(居委会)的网红骨干、三华李专业合作社负责人、返乡创业新农人、果农代表等。

钱排镇是“中国三华李第一镇”,是全国乡村特色产业产值超十亿元镇,是国内目前面积最广、产量最大、效益最好的镇级三华李专业生产基地。近年来,当地聚焦农村电商发展、聚焦乡村振兴战略,把加快发展电商作为推进农村一二三产业融合的重要支撑和抓手,通过“请进来、走出去”的方式不断强化农村电商人才技能培训,孵化培育了一大批电商网红,在星火燎原的作用下,逐年形

成了全民电商的农产业产销新格局,使特色农产品网络销售渠道不断拓宽,实现了产品香飘全国,产业稳好发展。

本次培训班,先后由受邀的华南农业大学新农院茂名分院院长、茂名现代农业研究院副院长赵汴作题为《农产品电商发展趋势与运营技巧》,和茂名市甘薯研究会秘书长梁光鑫作题为《抖音新账号起号的底层逻辑》《三农类短视频怎样拍会更火》的主题讲授。两位讲师的

讲解“干货”满满,站位高远,见解独到,内容前瞻。学员们纷纷表示,通过培训学习,受益良多,对今后电商营销更充满了信心。

钱排镇主要领导表示,本次电商培训班在今年三华李上市前举办,对学员来说是一次技能提升,是一次“热身运动”,对地方来说就是一次“战前动员”,对于助力今年三华李产销、拓宽网络营销渠道有着必要的现实作用。



总冠名单位: 广东海龙阁饼业有限公司
主办单位: 茂名日报社
茂名市美食文化行业协会
茂名市食品行业协会

茂名市新天地大酒店: 新益求新真诚服务 带给客人满意“鲜活”



茂名日报社全媒体记者 杨瀛 摄

茂名晚报讯 “广东餐饮名店”“中国粤菜名店”“茂名市十佳餐馆”“食品安全A级单位”“茂名市先进企业”……在茂名市新天地大酒店的荣誉墙上,挂满了不同称号的牌匾。这是一家以海鲜为主打,以精品粤菜为经营特色的海鲜名店。秉承着精益求精、新益求新的真诚服务,以美味的海鲜菜式、淳朴情怀的经营理念,一直陪伴茂名市民走过了十七载。

在新天地大酒店的海鲜暂养区,各类海鱼、生蚝、海螺、扇贝、象拔蚌、鱿鱼、蛏子、蟹等海鲜应有尽有,静待客人挑选。“食材新鲜,加上用心的烹饪,便能激发出那一口最地道的鲜味。”新天地大酒店的总厨欧师傅18岁入行,从业已有25年,曾到过新疆、安

徽、江苏、昆明、张家港、上海、无锡等多个城市提升厨艺。“煎、炒、烹、蒸、煮、烩、熏、烤、酸、甜、苦、辣、咸,不同口味与不同烹饪手法的结合,我们团队都已熟练掌握,所以无论哪里的客人来到我们这,都可以为他烹制符合口味的菜品。”欧师傅自豪地说道。

盐焗红鱼与黄金蟹是新天地大酒店的两大网红菜式。盐焗红鱼做法虽然简单,但正宗鲜美。首先将新鲜的红鱼去净内脏后,然后藏至粗盐堆中焗半小时,不需任何配料也能保存最大的鲜味。上盘后拨开盐层,翻开鱼皮,鲜嫩的鱼肉让人垂涎三尺,口感滑嫩,鲜甜而不腻,此菜曾荣获“广东粤菜名品”称号。不同的蟹在不同季节有口感差别,菜式创始人欧师傅

根据粤西海域特点,特创菜品“黄金蟹”,寓意客人不同时节在新天地大酒店品尝到的都是每种蟹的最佳黄金期。在做法上,将新鲜蟹洗刷净后切成蟹块,再用酒、盐、生粉腌制,倒进蛋泥,使均匀地沾在蟹块上,最后放油锅炸至金黄色即可。

除网红菜式外,在新天地大酒店的菜单上,百香果鲍鱼、芝士烤生蚝、沙虫血浸沙虫、黄金蟹、双椒蒸石斑、脆炸九肚鱼、盐焗红鱼、黑椒汁炭烧角螺、自制腊肉蒸一夜情、桂花虾……各种各样与海鲜有关的菜式占据了显眼位置。

“新益求新,洞天福地。这么多年来我们秉承着这个理念,不断推陈出新,不断提高自我要求,向前发展。我

们讲究不时不食,挖掘各个地区最符时令的特色食材,让茂名食客在家门口就能享受各地的新鲜美食。”新天地酒店经理廖倡生表示。“茂名作为沿海城市,海鲜必不可少。让客人品尝到那口‘海水味’,体验我们茂名的鲜活。”

作为茂名市热捧度颇高的海鲜喜宴酒店,新天地大酒店内设大型的地下停车场,风格别致的饮食厢房和大小宴会厅,一楼法式宫廷宴会大厅可同时容纳600人就餐,配套完备的舞台灯光音响设备,是家庭小酌、商务宴请以及承办大型婚宴、喜宴和各式聚会的理想场所。

地址:茂名市新福食街文光路6路
电话:0668-2803333
(茂名日报社全媒体记者 严志强)