

茂名市茂南区南方国际汽车产业园第一届汽车嘉年华活动 各项准备工作有序推进 45家车企蓄势待发

茂名晚报讯 记者陈琴 距离茂名市茂南区南方国际汽车产业园第一届汽车嘉年华活动启动的日子越来越近了。昨日,记者从活动组委会获悉,目前活动各项准备工作有序推进,45家车企蓄势待发。

此次汽车嘉年华活动,由市商务局、茂南区人民政府主办,茂名日报社承办。4月21日,茂南区委副书记、区长吕国记带队到茂南区南方国际汽车产业园,调研第一届汽车嘉年华活动筹备工作,茂名日报社党委书记、社长车永强参加调研。调研组一行实地察看汽车嘉年华鸟瞰图、规划方案,详细了解参展汽车品牌、配套服务、助农项目、文娱活动等安排,听取筹备情况汇报,研讨布置细节和惠民举措。

据了解,此次汽车嘉年华活动,有45家车企参展,共35个汽车品牌,分别是:奥迪、广汽本田、东风本田、埃安、东风风神、东风日产、启辰、创维新能源、东风风行、比亚迪、比亚迪新能源、长安、哈弗、奇瑞、睿蓝、一汽丰田、传祺、雪佛兰、上汽荣威、MG、领克、郑州日产、长安马自达、北京现代、凯翼、吉利、小鹏、广汽丰田、合创、一汽大众、沃尔沃、奇瑞新能源、欧拉、零跑、华为新能源。此外,现场还有高凉菜、特色美食、茂南区各镇(街)的特色农产品展销等。

活动组委会工作人员介绍,汽车嘉年华活动各项

准备工作正有序推进,许多物料正陆续进场,活动现场布置如火如荼。茂名日报社作为此次活动的承办单位,有关领导多次到现场踩点做好活动规划并跟进落实,工作人员严格按照活动进度表落实每日工作。茂名日报社充分发挥媒体的宣传优势,利用报纸、户外广告、网络、新媒体、视频等平台进行全方位、多角度、多形式的宣传。

在安保方面,组委会聘请了专业安保公司,安排40多名安保人员全力做好活动现场安全保卫工作。在清洁卫生方面,组委会聘请了专业的清洁公司,维持现场卫生清洁。在停车方面,组委会在活动现场划出专门区域,设置300个停车位,满足观展群众的停车需求。为方便群众看展,组委会安排了车展公交车专线,茂名市区至车展现场、高州城区至车展现场,均安排了专线公交。

昨日,城管部门已安排工作人员进入现场,安装20个流动公厕。活动中,交警部门将安排工作人员在维持附近道路交通秩序;卫健部门将安排医护人员在现场应对突发医疗事件;消防部门将安排消防车及消防员在现场应对突发情况;中国移动茂名分公司将安排应急通讯车……各相关部门及单位通力合作,共同为活动顺利开展保驾护航。

茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动 颁奖典礼今晚举行 40名优秀选手获誉“高凉厨娘”

茂名晚报讯 茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动自2022年10月启动、今年2月20日开启首场海选决赛以来,100多名来自全市各地的粤菜女师傅,历经茂南、电白、高州、化州、信宜5场分赛区比拼,最终决出40名“优秀选手”,获誉“高凉厨娘”。

“高凉厨娘”活动颁奖典礼将于4月26日(本周三)晚上7点30分,在1959南越文创街西广场举行。届时,40名“高凉厨娘”将一展“掌上功夫”,秀高凉特色美食,共同深入研讨高凉菜系文化底蕴与内涵,聚力推介粤西特色美食文化。

高凉美食属于粤西菜式源头之一,历史悠久、文化底蕴深厚,是粤西人民勤劳智慧的结晶,是广东饮食文化的重要载体,更是中华饮食文化的重要组成部分。高凉菜的特点是原料新鲜,粗料精制,追求原汁原味,以清炖、水煮、白切、隔水蒸为主要做法,追求清、鲜、香、嫩的效果。举办本次寻找“高凉厨娘”活动,对推进高凉菜系建设,推广粤西特色美食文化,带动我市旅游餐饮业发展,扩大社会就业具有重要意义。

本次活动由茂名市高凉菜系品牌建设领导小组办公室、茂名市高凉菜系研究院联盟指导,茂名市人力资源和社会保障局、茂名市市场监督管理局、茂名市农业农村局、茂名市商务局、茂名市文化广电旅游体育局、茂名市总工会、茂名市妇女联合会主办,茂名日报社、各区(县级市)人民政府、各经济功能区管委会、茂名市食品行业协会、茂名市家政行业协会协办,茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻中心承办。活动得到了总冠名单位广东海龙阁饼业有限公司,以及支持单位广东茂名农林科技职业学院、广东南粤文化旅游发展有限公司,特别赞助单位广东仙人洞生态农业有限公司(仙人洞茶)的大力支持。

(茂名日报社全媒体记者 柯燊灵)



叶火平笪桥叶记正宗隔水蒸鸡 舌尖上的非遗美食 隔水蒸鸡飘香百年

不少人说,去化州如果不试下叶火平笪桥叶记隔水蒸鸡,就等于白去。隔水蒸鸡这道美食,不仅把鸡做出非凡美味,其技艺还列入了茂名市级非物质文化遗产目录。近日,记者来到叶火平笪桥叶记正宗隔水蒸鸡(化州市区店),揭开非遗美食的神秘面纱。

该店老板娘介绍,笪桥叶记正宗隔水蒸鸡始创于明末清初。相传今化州市笪桥镇柑村的厨师叶氏,擅长将各种阉鸡、顶鸡制成隔水蒸鸡,顾客吃后赞不绝口,后来叶氏将此手艺代代相传。第十五代传人叶火平在创新技艺的同时,成功注册“叶火平”商标。随着叶火平笪桥叶记正宗隔水蒸鸡声名鹊起,越来越多粤港澳及桂、琼等地区的大批食客慕名而来。

“隔水蒸鸡,顾名思义,就是隔着水靠水蒸汽蒸熟的鸡。这样的做法,不仅能将鸡肉的软嫩给保留下来,还能把鸡的鲜香提升到另一种层次。”老板娘继续解释:“隔水蒸鸡在最大限度锁住鸡肉本身的汁水之余,又保留住优质走地鸡自带的肉香。这样烹煮出来的鸡肉,口感滑嫩紧致,而且吮骨都有味。”

制作期间,记者看到师傅先将盐均匀涂抹鸡身,接着把叶记秘制的配方调料塞进鸡肚,再淋上花生油和过滤后的山泉水。根据鸡的大小,腌制10分钟至20分钟,随后入炉蒸鸡。老

板娘提到,他们从源头上保证原材料的品质。鸡由自家“叶记家庭养殖农场”专供,家庭式山坡果林散养;花生油也是用自家经营的“叶记花生油”。因此,他们蒸出来的鸡,肉质鲜嫩、入口甘香,越嚼越香。

老板娘强调,蒸鸡的火候尤其关键,时间需要准确把握,要不肉质就会受到影响。此外,蒸好的鸡一定要趁热用手撕开“四大件”,才能让客人尝到真正风味。如果用刀斩开的话,口感将大打折扣。

一声“叮”响,隔水蒸鸡出炉,鸡肉的香气随着热气扑面而来。上手直接撕开,放进嘴里,鸡肉自身的鲜美滋味立刻在口腔内爆炸开来。一口接一口,皮爽肉滑,完全不觉油腻,回味无穷。食客严先生一边吃一边啧啧称赞:“我此行来化州,就是奔着笪桥叶记隔水蒸鸡而来。大家说想吃正宗的隔水蒸鸡,就要去到笪桥叶记,认准叶火平商标。一试,果然名不虚传,原汁原味的走地鸡,非常香。”

除了招牌菜隔水蒸鸡外,叶火平笪桥叶记正宗隔水蒸鸡(化州市区店)也有其他特色菜式和农产品。其中,黑豆焗鸡肾、笪桥黄瓜煲腩肉、鸡肠鸡血煲甜麦菜等,都是店里的爆款菜式。该店还出售“叶记家庭养殖农场”鸡蛋,以及真空包装的隔水蒸鸡等产品,进一步满足外地食客的需求。



叶火平笪桥叶记正宗隔水蒸鸡
化州市区店 06680-7399799
地址:化州市河西区207国道茅山塘路段

化州笪桥店 0668-7680283
地址:化州市笪桥镇旧路边