

勇攀高峰 凯歌频奏

茂名攀岩健儿在省攀岩锦标赛夺1金1银2铜



杨若翔在比赛中。

茂名晚报讯 记者张丁文 8月21日,广东省第十五届攀岩锦标赛在肇庆落下帷幕,我市运动员获得1金1银2铜的成绩,充分展现了我市攀岩运动员勇于拼搏的精神面貌。

8月19日-21日,广东省第十五届攀岩锦标赛在肇庆市怀集县体育中心攀岩场举行。全省共有22支队伍125名运动员参加了攀岩、难度、速度、两项全能等24个小项冠军的角逐。

我市组织了5男2女共7名

运动员,参加了男女甲乙组难度、攀岩、速度等16个奖项的比赛。我市队员们克服了组队时间短、比赛经验少的不利情况,不畏强手,经过多轮争夺,在众多强手中突围而出,获得佳绩。其中,杨若翔夺得乙组男子速度赛冠军,赖雪沂摘得乙组女子速度赛亚军,李鸿彬斩获乙组男子速度赛第三名,何晓莹夺得甲组女子速度赛第三名,杨俊文夺得甲组男子速度赛第五名,团体总分52分。

“最美退役军人”和“好心老兵宣讲团”走进军营开展宣讲活动

茂名晚报讯 记者黄宇彬 通讯员周丽平 观文丽 为深入学习第二届茂名市“最美退役军人”先进事迹,进一步深化“老兵永远跟党走”活动影响力,充分发挥全市优秀退役军人思政引领、示范教育作用。近日,由茂名市退役军人事务局组织的第二届茂名市“最美退役军人”先进事迹暨“好心老兵宣讲团”巡回宣讲活动走进武警某部,60余名现役官兵聆听了宣讲。

宣讲活动现场采用视频展示、个人宣讲等形式,邀请茂名市“好心老兵宣讲团”团长张善标、成员张铸国、第二届茂名市“最美退役军人”刘伟彬分别作宣讲,讲述先进事迹,剖析《习近平著作选读》第一卷、第二卷,分享个人工作和生活感悟。他们中有热爱党的理论宣传工作的“优秀党务工作者”,有爱岗敬业、甘于奉献的行业模范,有两进火场、舍命救人的“中国好人”,他们立足本职工作,讲担

当、讲奉献,坚守军人本色,在平凡的岗位上做出不平凡的成绩,生动地向大家诠释了新时代退役军人的良好形象,对广大的退役军人起到了很好的示范引领作用。

参加首场宣讲活动的现役官兵纷纷表示,要以此次学习为契机,以先进榜样为引领,学习这些前辈们永葆本色、奋发图强、持续奉献的精神,从他们的先进事迹中汲取力量,坚定扛起社会发展的使命责任,牢记初心、砥砺前行。

下一步,茂名市退役军人事务局将继续组织第二届茂名市“最美退役军人”、茂名市“好心老兵宣讲团”进机关、进军营、进校园、进农村、进社区、进企业开展系列宣讲活动,进一步展示老兵风采风貌,引导激励广大群众从先进典型身上汲取精神营养,转化为立足本职、担当作为、攻坚克难的内在动力,传承红色基因、勇担时代使命。



东信·至尊月饼 守传统、赶潮流,用心做优质月饼

茂名温德姆至尊酒店,相信大多数茂名人都去过或听说过,该酒店凭借优质的服务,成为了茂名酒店行业的翘楚。温德姆酒店推出的“东信·至尊月饼”也深受消费者喜爱,中秋佳节期间常常供不应求。酒店曾被权威单位评为“糕饼产业领军企业”“2020茂名市十大品牌饼业”等,至尊五仁月饼、流心奶黄月饼多种月饼多次荣获“十大品牌月饼”“金奖月饼”等奖项,数年来广受认可和赞誉。

月饼把关严苛,以质量取胜

东信·至尊月饼的“把关人”周忠明是受中国广式糕饼产业大会评选委员会认可的“岭南糕饼工艺名师”。他于上世纪七十年代开始从事糕饼制作,曾在广州、深圳等多地工作,拥有丰富的制作经验。在他看来,月饼不仅要坚守中国传统文化底色,保留经典口味,还要根据当代消费者的喜好和需求灵活创新。来到温德姆至尊酒店工作后,周师傅不仅带来了精湛的手艺,更将健康美味的理念融入了东信·至尊月饼系列产品中。

在周师傅的带领下,记者参观了东信·至尊月饼的制作工厂。踏入工厂,记者的第一印象就是整洁、高效而规范。每位工作人员都穿戴好整齐统一的工作服、工作帽、口罩和手套,在自己的岗位上一丝不苟地工作。车间流水线配备有精密的仪器设备,基本实现了称取、压制、包装等流程的全自动化,确保生产出的月饼都合乎产品规格。记者随机向工作人员指定一个面团上称,都超过了标准的克数。据周师傅介绍,东信·至尊月饼以质量取胜,市面上的产品一般提前一到两天完成制作,最重视“食材新鲜,搭配合理”。

在烘烤间,工作人员正仔细地用细毛刷为月饼刷鸭蛋液。看到一旁闲置的自动刷蛋液机,记者向工作人员提出了疑问,为何不用机器来刷?原来,刷蛋液是为了上色,机器虽然方便,但刷小型月饼不够均匀。因此,他们宁愿坚持更耗时、更费力的手动刷蛋液,也要确保每一枚月饼都拥有均匀的金黄色泽。烘

烤间内近十台大烤箱同时作业,不一会儿月饼的香味就飘了出来,让人垂涎。

守传统、赶潮流,牢牢“抓住”消费者的胃

新派五仁月饼是该酒店的“明星产品”之一。与传统的五仁月饼不同,周师傅另辟蹊径,在多次试验后,他兼顾月饼味道与切开后的色彩搭配美感,以腰果仁、夏威夷果、松子仁、南瓜仁、杏仁片为“新五仁”创造出了独门秘方。周师傅对月饼的选材也十分讲究,原料新鲜,方能成就月饼的芳香。酥脆的坚果与绵软的内馅完美结合,甜而不油、不腻,糖分恰到好处,是喜爱坚果及追求减糖减脂人群的佳选。

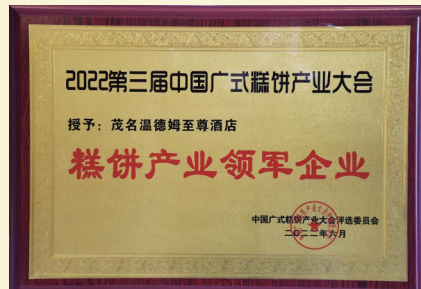
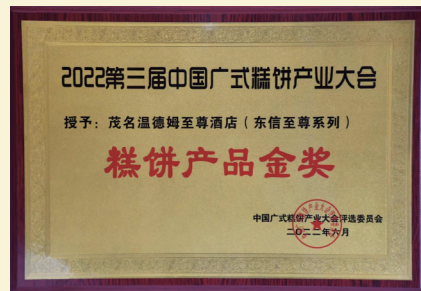
陈皮流心月饼是今年新推出的全新品种,也是最考验制饼技术的月饼之一。要确保各食材的比例精确、制作步骤合理、烘烤温度适宜……才能做出美味的流心月饼。月饼看起来小巧玲珑,内里馅料占了整个月饼的十之八九,保证食客能充分品味它的独特滋味,获得满满的幸福感。一口咬下,陈皮香气与咸鸭蛋香、奶黄香随着迸溅的流心在舌尖上交织融合,流心口感细腻而醇厚,让人回味无穷。

榄仁核桃红豆沙月饼是在经典的豆沙月饼基础上进行了口味创新。月饼切开来皮薄馅多,满满都是真材实料。软绵丝滑的豆沙搭配起酥脆油香的榄仁和核桃,截然不同的柔与硬,在给食客带来不同口感的同时,也达到了巧妙的和谐,口感层次丰富,吃完后唇齿留香。

“只有一步一个脚印,做好一样,再增加一样,这样消费者才能接受。”东信·至尊月饼既用心守住传统工艺的精髓,又能结合潮流进行适度的口味创新,才牢牢“抓住”了消费者的胃,担起了外界的赞誉。月饼兼有优良的品质和时尚大气的包装,无论是与家人共享抑或是交往送礼,它都可彰显品位、联络感情,定不负你的期待。

地址:茂名市西粤路188号大院茂名温德姆至尊酒店

电话:0668—3278388 13360286600



文/茂名日报社全媒体记者陈琴 实习生温柏茗
图/茂名日报社全媒体记者李颜东