

以匠心守味高凉 用厨艺绽放芳华

茂名市2025年“高凉厨娘”竞赛活动正式启动,五大赛区报名通道开启

茂名晚报讯 “食在广东,鲜在茂名”,承载两千多年饮食文化底蕴的高凉菜系,是茂名最具烟火气的城市名片。为全面铺开茂名市高凉菜系品牌建设工作,助推高凉美食文化传承与品牌打造,带动妇女就业创业,促进乡村振兴,这场专属展示女性才华的厨艺盛会再次来袭——茂名市2025年“高凉厨娘”竞赛活动正式开始报名。

一片匠心烹美食,一方灶台见乾坤。高凉菜讲究原汁原味,在烹饪上多以清炖、水煮、白切、隔水蒸等为主要做法,有白切土鸡的鲜嫩、水东芥菜的清甜、化州牛杂的醇厚、慢浸罗非鱼的鲜香……这些都是刻在茂名人记忆里的味道。本次活动由茂名市人力资源和社会保障局主办,茂名日报社承办,既是高凉美食技艺的巅峰对决,更是高凉文化传承的生动实践,为热爱烹饪的女性搭建展示才华、切磋厨艺的官方平台、优质舞台。

活动设茂南(含市直)、电白(含滨海新区、高新区、茂名新城)、高州、信宜、化州五大赛区。各赛区的赛事由承办单位联合当地人社部门共同组织。初赛涵盖个人风采展示、自选菜品烹饪两大环节,

邀请专家现场评审,各赛区择优评选2人晋级,全市共10人入围决赛。无论你是深耕后厨的专业厨师,还是暗藏绝技的家庭主妇,凡是年满18周岁的茂名户籍或常住女性居民,怀揣对高凉美食的热爱与匠心,无论是坚守本味的经典高凉硬菜,还是巧思改良的创意高凉面点,都能在这里绽放光彩。

活动报名通道已正式开启,报名时间即日起至11月28日,参赛者可通过茂名市各区(县级市)人社部门完成推荐报名与资格审核,按要求填写并提交报名表及相关资料;也可直接将报名表发送至指定报名邮箱mm2976975@163.com。如有疑问,可联系茂名市人力资源和社会保障局培训教育科刘女士(18029489665)或茂名日报社戴记者(13828675630)。

这个秋冬,让我们以厨艺为媒,共赴一场高凉美食之约,让更多人品味山海茂名的馈赠,感受高凉文化的魅力!

(茂名日报社全媒体记者 柯燊灵)



扫码下载报名表

党建引领凝聚“新”力量 基层治理增添“新”动能 茂名滨海新区创新引入外卖骑手担任食品经营许可“特邀审查员”



茂名晚报讯 记者赖碧怡 通讯员廖碧容 莫芷欣 为拓宽基层治理的新路径,茂名滨海新区以新就业群体为突破点,通过党建引领与暖心服务双向发力,有效激活基层末梢的“神经末梢”,打造社会多元共治的生动局面。

外卖骑手因工作性质,几乎天天穿梭餐馆与群众之中,他们不仅是温暖的传递者,更是前置的监督员。近日,茂名市市场监督管理局滨海新区分局开展新就业群体食品安全“特邀审查员”试点工作,在餐饮服务经营者食品经营许可现场审查环节中,首次邀请外卖骑手作为“特邀审查员”参与核查打分,将一线从业者的宝贵经验,转化为提升监管效能的实际举措。

现场审查开始前,茂名市市场监督管理局滨海新区分局执法人员依据《食品经营许可审查通则》等标准,结合《食品经营许可现场核查内容》对骑手进行集中培训。随后,“特邀审查员”与执法人员一道,对商户的后厨环境卫生、食材储存、加工制作、餐具消毒等关键环节展开细致检查。他们不仅注重静态的合规情况,

更会结合送餐实际,着重关注和评价出餐速度与食品保鲜的衔接、外卖包装的密封性与安全性、取餐区域的设置是否便于维护食品不受污染等动态细节。他们的打分评价,成为现场核查综合评价的重要参考依据,使许可审查更贴合实际运营场景,更具针对性和实用性。

参与此次审查的骑手小王激动地说:“以前我们只管送餐,现在能参与到新店审核里,觉得责任挺大的,也特别有意义。这样我们就能把平时送餐的见闻和顾客关心的问题,直接反馈给新店,帮他们从一开始就把食品安全做得更好,让大家点外卖都能更放心。”

茂名滨海新区创新性地将外卖小哥这支“流动大军”纳入基层治理体系,推动其角色从“送餐员”向“治理员”延伸,有效激发了骑手们的职业归属感与责任感,更是党建引领与社会治理深度融合的重要举措。下一步,滨海新区将持续发挥新就业群体的宝贵力量,不断拓宽社会共治的新路径。

高州公安开展“一感两度”和反诈反邪教宣传



活动现场。通讯员杨艺摄

茂名晚报讯 记者刘锋兰 通讯员杨艺 为进一步提升辖区居民法律意识和安全防范能力,近日,高州市公安局永镇派

出所联合城南派出所、潘州街道办和高州市司法局到瀛洲公园开展“一感两度”(人民群众的安全感,对政法执法工作的满意度,对平安建设工作的满意度)和反诈、反邪教宣传。

活动现场,工作人员通过发放宣传资料、设立咨询点等形式,向居民普及“一感两度”相关知识,讲解邪教和电信网络诈骗的危害及防范要点,解答居民法律疑问。同时,主动征询居民对公安工作的意见和建议,了解群众对辖区治安的感受与评价。

此次宣传共发放各类资料500余份,接受咨询20人次,有效增强了群众对“一感两度”的认知,提升了辨别抵制邪教和防范诈骗的能力,营造了共同维护社会稳定的良好氛围。

官桥煎堆:煎堆圆圆,好事连连

文/图 茂名日报社全媒体记者 池榕



煎堆是深受民众喜爱的特色小吃,历史可以追溯到唐代。人们为什么这么喜爱它呢?因为“煎堆辘辘,金银满屋,煎堆圆圆,好事连连”。逢年过节、结婚进宅都少不了它,金灿灿圆滚滚的煎堆寄托了人们对幸福美好生活的向往。在茂名,据说收到最多好评的煎堆来自化州官桥镇。

化州官桥有许多做煎堆的老字号,其中比较知名的御丰煎堆始创于1928年,现在已经传到第三代。煎堆的做法不难,首先要用上好的糯米粉、糖和水按一定比例和成面团,把面团搓成条状再揪出一个个剂子,就可以开始包了。煎堆的馅料传统的有椰丝花生和豆沙,如果是自家做煎

堆那放的馅料就更丰富了。选用的椰丝和花生要经过精挑细选,椰丝用慢火炒一遍,花生也要烤香。炸煎堆关键的是要根据煎堆的形态和色泽来调节火力,油温到达一定的温度放下煎堆,用铲子轻轻翻动,等白色的粉团受热膨胀浮起时用笊篱轻柔地晃动油面,煎堆会越变越大,颜色由白变黄,再变成金黄就能出锅了。

煎堆什么时候最好吃呢?当然是刚出锅的时候。刚出锅的煎堆表皮酥脆,轻咬一口沙沙作响,外酥里糯,椰丝花生的香又为煎堆增加嚼头,越嚼越香,这也是官桥煎堆最大的特色。如果到了化州,请到官桥尝一尝刚出锅的煎堆,好吃到停不下来。

