

# 茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动信宜赛区即将开锣 20名厨娘同台展技艺秀美食

■茂名日报社全媒体记者 严志强

本报讯 昨日,记者从主办方获悉,茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动信宜赛区将于2月20日上午9时,在信宜市“粤菜师傅”工程培训基地火热举行。届时,20名厨娘同台竞技,展“掌上功夫”,秀特色美食,争夺决赛“入场券”。

据了解,市首届寻找“高凉厨娘”活动自开锣以来,就吸引了来自信宜各大酒店、餐厅、机

关饭堂的后厨女师傅以及隐于民间的厨艺女高手纷纷报名,提交了包括镇隆杨桃鸭、怀乡鸡煎焗金蚝、山楂小排、食惯嘴粉皮等独具信宜特色的参赛菜式。经过初筛,选出20名厨娘同台切磋,她们将发挥各自才艺,把信宜好山好水好食材“变身”为美味佳肴。

除了过硬的烹饪技能外,专家评委还将综合考评选手的个人风采、综合素质以及对高凉菜系文化底蕴与内涵的了解,现场打分,优中选优,评选出晋级选手角逐决赛。

据主办方介绍,在全市范围内开展寻找“高凉厨娘”活动,旨在深入推进“粤菜师傅”工程,不断提升妇女厨艺水平,营造妇女就业创业的良好氛围,为新时代女性搭建技艺交流、展示平台,进一步弘扬高凉菜工匠精神,传播高凉文化,激发广大群众对高凉美食的热爱,助推高凉美食文化传承与品牌打造。

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、茂名市市政行业协会协

办,茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻新闻中心承办;此外,活动还得到了总冠军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,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。



扫一扫看直播

## 根子镇社工与护河队 开展巡河护河志愿活动

■通讯员 巫伟聪 谢金霞

本报讯 为传播绿色生态理念,充分发挥志愿者参与河道治理和环保宣传作用,引导河道周边村民保护好生态环境,积极参与河道综合治理,昨日上午,高州市根子镇双百社工联合根子镇护河队在小东江上游根子元坝桥头村河流段开展了“河小青”巡河护河活动。

活动中,根子镇双百社工及护河队员拿着火钳、铲子、塑料袋等工具,沿着河岸边对乱丢弃的饮料瓶、烟头、废纸屑等垃圾开展清理,仔细收集到垃圾袋里,并仔细察看河道水质、河流水面是否存在漂浮垃圾、有无污水排放等情况,针对巡查过程中发现的问题马上解决。活动进行得热火朝天,在社工们和护河队员们的影响下,周边的村民也纷纷积极加入。

此次社工站联合护河队开展巡河护河活动,既清洁了环境,又有效地引导群众树立起爱水惜水护水思想,积极投身到河湖保护志愿服务中来,践行了绿色发展的理念,以实际行动做好文明志愿使者。

## 袂花镇开展宣传活动 提高群众安防及法律意识

■记者 周燕红 通讯员 吴俊鹏

本报讯 为切实提高群众参与反邪教、禁毒、依法信访、平安建设、打击电信诈骗等工作的积极性,进一步加大社会面的宣传力度,提高广大群众安全防范及法律意识,营造袂花镇和谐稳定的社会环境,近日,在茂南区委政法委的指导下,由茂南区袂花镇综合治理办公室牵头,组织了司法所、司法惠民中心及大路村委会等部门联合开展2023年度反邪教、禁毒、依法信访、平安建设、打击电信诈骗工作宣传活动。

活动现场中,志愿者通过发放宣传单、宣传展板、摆放毒品高仿模型以及面对面法律讲解等形式,向群众宣传反邪教以及禁毒、平安建设、信访、电信诈骗等知识。为提高老年人的安全防范意识,志愿者向老年人详细讲述了真实发生的案例,提高老年人的防范意识。同时,活动现场就邪教组织、吸毒贩毒、电信诈骗的多种表现、举报方式等内容向群众进行了大力宣讲,动员全民共同参与打击违法犯罪。

此次宣传活动向群众发放宣传资料300余份,让群众对反邪教、禁毒、依法信访、平安建设以及打击电信诈骗等工作有了更全面的认识。

化州市现代农业产业园预制菜数字展示中心亮相

## 数字科技为高凉好菜“添味加料”

■记者 张伍 通讯员 李丽霞

本报讯 日前,化州市现代农业产业园预制菜数字展示中心惊艳亮相,成功吸引了众多惊喜的目光。

踏进展厅,现代感十足且高端大气的化州智慧水产大数据平台迎面而来,数字科技元素多多,让人过目难忘。据介绍,该中心位于杨梅镇高速路出入口旁,在广东省环球水产食品有限公司内,分为序厅、二厅——千年罗州、三厅——揭秘罗非鱼、通道——鱼跃龙门、四厅——化州标准领航预制菜、五厅——化州“一桌菜”预制菜及六厅——联盟抱团 商通四海等部分,主题是“一鱼一世界”,展示了从“一条鱼”到“一桌菜”发展的全过程。

同时,化州市大力投入数字科技力量,为预制菜发展赋能,全力打造“富硒富锶”高端预制菜新高地。在六厅,大屏幕可以连接化州智慧水产大数据平台和预制菜企业标准化生产车间,直接提供水产公共信息资源、监测预警、养殖渔情精准服务等,甚至直接看到化州各预制菜生

产企业的车间标准化加工过程。

化州市发展预制菜的决心坚定,信心十足。依托预制菜产业园的建设,借助科创中心平台,联合东盟、全国各地等140多家企事业单位和专家组建“广东化州预制菜产业联盟”,围绕预制菜产品研发、标准制定、质量保证、包装等“八大中心”全产业链打造预制菜。目前,化州市预制菜产品种类丰富,已发展有酸菜鱼、免浆罗非鱼片、串串虾、金汤鱼粉丝等30多个水产品以及隔水蒸鸡、扣肉、腊肠腊肉、牛杂、沙姜乳鸽、宣桥黄瓜干、化州糖水等独具化州特色风味的预制菜100多种,全产业链产值超50亿元。环球水产、新海水产等预制菜产品已进入欧美等国家超市(如美国、加拿大、澳洲、荷兰、英国、澳大利亚)。环球水产通过我市推进“一桌菜”预制菜产业发展,从2021年预制菜产值1.5亿到2022年产值达3亿多元,年增幅达到了100%。2021年12月通过创建化州市水产产业园,带动农户参与产业园建设,实现了农民人均纯收入在现有基础上增收3000元以上,人均收入2.3万元以上,园区农民收入高于



化州市现代农业产业园预制菜数字展示中心。通讯员 李丽霞 摄

当地平均水平16%以上,成为农业增效、增收的重要途径。

接下来,化州将深入挖掘广东“煲汤”文化,依据春生、夏长、秋收、冬藏养生规律把“汤”文化分类定制,形成“一桌菜”64道四

季养生汤配方,谋划高端预制汤、菜、肉、主粮、水果和饮料“5+1”的“一桌菜”,基于数字化平台,通过“八大中心”推动富硒富锶农业产业和预制菜产业规模化、市场化、品牌化,实现预制菜产

业“生产+科技+加工+品牌+营销”的全产业链发展升级,借机把化州乃至整个粤西的特色地域食材通过“标准化”“工业化”“商业化”流程走向广东、全国,乃至海外餐桌。

