

电白区连接高铁站一级公路水霞段正式通车

■记者 曾金妍
通讯员 周启昌 李峰

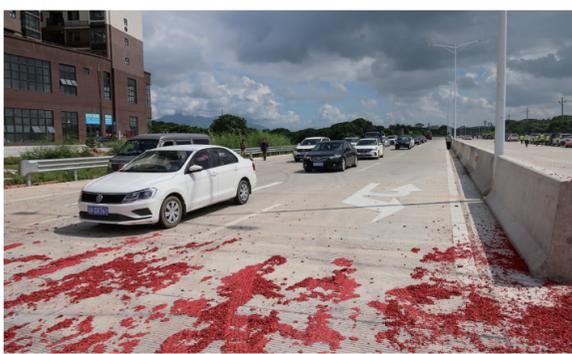
本报讯 21日上午10时18分,电白区连接高铁站一级公路水霞段正式通车,现场举行了简单的通车仪式,电白区交通运输局有关领导及工程项目部人员参加通车仪式。

在简单的通车仪式过后,新建好的崭新路面上顿时车水马龙,小车、货车等机动车快速、有序驶过,整条道路犹如一条“运输大动脉”,不断在水东至霞洞及沿线间输送着人员、物资。

电白区连接高铁站一级公路

水霞段是水霞路的其中一部分,水霞路于2020年9月动工,总投资5.9亿元,双向六车道,路线全长20.832km,按照一级公路标准设计。水霞路包括马路段、水霞段、马路段(沈海高速马路出口至马路站段)今年1月份已通行,位于电白区东部起点接已建成的博贺港一级公路,沿现状S386往北延伸接上马路高铁站及望夫镇。水霞段起点位于林头镇G325国道与迎宾大道交叉口处,终点位于霞洞墟的东北面,连接水东、林头和霞洞镇,同时增设电白高铁站支线和S281改线,线路总长16.173km。

水霞路是省市重点项目,电白重大民生工程,也是区域内重要的贯穿道路。其作为西南连接东北的交通“大动脉”,承担着电白、马踏两个高铁站急剧增长的交通客流量,达到铁路、陆路的互联互通作用。随着水霞段正式通车,便于沿线林头、霞洞等镇与外界的快速交通联系,不仅能为电白北部及公路沿线群众的生活、生产带来便捷的交通,促进沿线经济发展,对于完善北部、西部镇域交通路网,拉大城市发展框架,推进电白东西城市一体化发展也具有重要作用。



通车仪式过后,水霞路车水马龙。通讯员 周启昌 摄

扶贫帮困送温暖 志愿服务见真情

珠海市对口茂名市乡村振兴驻电白区观珠镇工作队开展“我为群众办实事”主题活动



■通讯员 杨栋

本报讯 珠海市对口茂名市乡村振兴驻电白区观珠镇工作队(以下简称:工作队)坚持以解决人民群众急难愁盼问题为出发点,持续开展“我为群众办实事”主题活动。8月22日上午,工作队前往观珠镇红光村委会,联合村干部开展“扶贫帮困送温暖,志愿服务见真情”志愿服务活动。

工作队深入到五保老人家中,每到一户,队员们都会与老人拉家常,详细了解他们的身体情况和生活状态,耐心倾听他们的心声,了解他们的需求,并鼓励他们坚定信念,积极生活,保重身体,党与政府是他们最坚实的后盾。工作队还为他们送上了大米、食用油等慰问品,为他们的生活提供帮助。

活动中,工作队队员们还主动帮助老人家打扫清洁卫生,清理房前屋后的垃圾及杂草,为老人家打扫出一个干净、整洁的居住环境。91岁高龄的廖大爷说:“感谢共产党,感谢政府,把我记挂在心上,吃的、住的、用的样样不缺,生活越来越好,我很知足了啊。”

此次扶贫帮困志愿服务活动走访慰问了困难群众2户,充分展现出帮扶工作队的友爱与担当,让困难群众真切感受到了党和政府的温暖与关怀。工作队表示,将持续聚焦困难群众急难愁盼问题,从小事做起,用真情服务,把群众事记心里、抓手上,不断提高群众的幸福感和获得感。



扶贫帮困送温暖。

报料热线: 2963932 2963933



官方微信



官方新浪微博

茂名网: www.mm111.net



东信·至尊月饼

守传统、赶潮流,用心做优质月饼

茂名日报社全媒体记者 陈琴 实习生 温柏茗

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,多年来广受认可和赞誉。

月饼把关严苛,以质量取信

东信·至尊月饼的“把关人”周志明是受中国广式糕饼产业大会评选委员会认可的“岭南糕饼工艺大师”。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·至尊月饼以质量取信,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,工作人员仔仔细细地用细毛刷为月饼刷蛋液。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。爽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。



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

粤信盈丰月饼:

长寿山泉精心打造

■记者 黄楚凡

本报讯 在云开山脚,水秀山青,紫岚氤氲的信宜,有一间用长寿山泉水生产月饼的工厂,它就是打造云开大地第一品牌月饼的粤信盈丰月饼厂。盈丰六黄大月、金腿伍仁大月等几十个品种月饼,卖遍云开大地,走向珠三角甚至外省市。众口兼颐,包装高雅,传统与时尚兼融,受到群众普遍欢迎。

一、重点龙头企业长寿山泉水生产月饼

昨日,在董事长彭彭光的带领下,我们来到广东省重点农业龙头企业粤信肉类食品有限公司,著名的粤信盈丰月饼及其系列产品,就是该公司生产的。走进饼厂大门,看到工人们正在忙碌地打包装,一盒盒金黄喷香的月饼缠着和煦的清风款款而来。打开其中一个“盈丰六黄大饼”,满目金润,香味满屋。相较古人“月饼饱装枣肉馅”,“酥与馅,如嚼月”赞叹的色香和品味,已略胜一筹。据彭董介绍,“粤信盈丰月饼是大厂饼。长寿之乡信宜的精髓在水,我们生产月饼的水,就是用信宜独有的长寿山泉水,精心酿制打造的。饼厂生产设备一流,卫生符合标准。月饼品相较好,注重传统兼融时尚,风味独特,价格亲民,早年初试市场,已收获无数赞誉,获得市场高度认可,广受群众欢迎”。

据悉,粤信肉类食品有限公司是一家生产、销售于一体的食品加工生产企业。为打造粤信盈丰品



茂名日报社全媒体记者 黎雄 摄

牌,公司投入近4000万元建设了盈丰月饼、盈丰花生油、盈丰腊味、大型冷库等车间。盈丰月饼车间是全封闭十万级净化月饼生产无菌车间,内设多条高标准现代化全自动生产线,全部采用不锈钢自动成型技术系统、自动烘焙系统、自动热填充包装系统、自动检测系统等全自动现代化生产设备。

公司精心研究不断开发创新月饼品种,既延续家乡的味道,又为“中国长寿之乡”注入蓬勃向上活力。先后推出粤信盈丰月饼品种几十种。其中粤信盈丰六黄大月、金腿伍仁大月、七星伴月、单黄白莲蓉月、酥皮迷你金沙月、金腿伍仁月、蛋黄莲蓉月、陈皮豆沙月等为群众口碑极佳的金牌月饼。

二、十万级净化生产车间,月饼美味放心

采用全封闭十万级净化月饼

生产无菌车间,高标准现代化全自动生产线。

全自动化生产设备

金腿伍仁: 精选材料:本地塘黑榄仁、杏仁、核桃仁、瓜子仁;加入了“长寿之乡”的信宜长寿泉;搭配信宜粤信肉类食品有限公司的放心肉;粤信盈丰自产花生油。色泽金黄,口味纯正,皮薄馅靓,质量安全,味道正宗!

核豆沙月饼:是公司创新研发的优质新品。采用独家配方,精选新疆上等核桃,清甜温润豆沙,多道工序精心制作。

单黄白莲蓉:经典广式风味,原味莲子,酸郁莲香。

酥皮蛋莲:独家酥皮配方 软绵带酥 浓淡奶香。蛋黄酥四种层次:酥皮 咸蛋黄 红豆沙 雪媚娘皮;三种口味 豆沙 香芋 抹茶。

永兴月饼:

匠心打造世代传承

■记者 黄楚凡

本报讯 你知道茂名哪个镇有十多间大小饼厂吗?它就是享有“文化新邨·月饼小镇”雅称的高州市新邨镇。该镇永兴食品厂生产的五仁叉烧月饼,世代祖传技艺匠心打造,味纯饼靓,现在正积极申报“非遗”手续。永兴系列月饼,吃出品味和层次,早在上世纪50年代已响彻高凉大地,今天更是新老主顾的宠儿。

一、传承数百年拟非遗的月饼

听老一辈人说,新邨有三多:一是读书人多,文化味浓;二是过去大富豪多,现在小楼多;三是水果多,月饼厂更多。新邨几乎家家户户会做饼,家家户户是品饼高手。上世纪八九十年代,湛江吴川、广西等地,还出现过“新邨月饼一条街”的盛况。逢月饼季节,走进这个月饼小镇,到处是飘溢的饼香。新邨月饼厂的代表之一是永兴食品厂。该厂已有几百年历史,老板邓胜,祖祖辈辈都在做饼,他从小也学做饼,手艺师承做饼大师的叔父,平时虚心好手艺日精,至今自己也成做饼大师。在新邨说起做饼师邓胜,无人不识无人不晓。邓胜给记者的印象是“话不多做事实”,凡月饼技术事不论大小必定亲自亲为。是个典型的企业家。邓胜说,他对待每一个月饼都



永兴月饼获多项荣誉,消费者对赞不绝口。茂名日报社全媒体记者 黎雄 摄

十分严格。他认为,每一个月饼都是永兴的门面,承载着食客的一份信任。有信任,他就有义务做好每一个月饼。让老百姓买得起,吃得健康,老少咸宜,明码实价,童叟不欺。

现在,永兴正积极申报“五仁叉烧”月饼制作技艺的非遗传承项目。今天的永兴食品厂,是集研发、生产和品牌运营为一体的一家老字号企业,公司引入现代化的机械设备与管理,将传承与科学研究为一体,致力为客户提供传统、优质、健康的中秋月饼。经过多年不懈努

中国月饼名城 茂名月饼系列

力,邓胜将永兴食品厂越做越大,把永兴品牌打得越来越响了。
二、吃出层次感的月饼
永兴月饼以传统的五仁月饼、叉烧月饼为主。五仁是指黑榄仁、瓜子仁、核桃仁、芝麻仁和杏仁。叉烧月饼则是在五仁的基础上加入上好的猪肉粒,肉味浓郁,口感也更丰富。邓胜擅长制作传统五仁、叉烧月饼,保留了当地独有的百年黑榄仁作为馅料,皮薄馅足,口感软绵蓬松;他还创新性加入碧根果、坚果等新式果仁,让传统的五仁月饼口感更丰富。不少群众称,今天的永兴月饼,初酥幽香,再吃微香,再啖小香,再咬浓香,慢慢品味,已能吃出层次感了。
高州市永兴食品厂
业务联系人:邓胜
电话:0668—6820150
地址:高州市新邨镇开泰学校旁