

“五一”假期

到访我市的游客满意率全省第一

本报讯(记者 贾尚志)8日了解到,山西·文旅云游客问卷调查显示,“五一”假期,到访山西的游客群体整体满意率处于较高水平,到访我市的游客群体满意率最高,居全省第一。

“五一”假期,我省旅游热度攀升,多个城市、景区、自驾路线上榜热门榜

单,全省铁路公路机场均迎来客流高峰。旅游市场掀起自然观光游、文博游、古建游热潮。据测算,全省日均接待游客量全面超越2024年元旦假期、春节假期、清明节假期,达到今年以来假期最好水平,带动“吃、住、行、游、购、娱”全产业链繁荣。

从客源地来看,省外游客比例较

清明节假期有明显增长,占比34.30%,陕西省、河北省、河南省、北京市等周边省市是假期主要省外客源地。调查显示,游客群体对山西之旅的整体满意率处于较高水平,到访太原市的游客,对旅游行程满意率最高。到访晋城市、长治市的游客,满意率

分别位列第二、第三。从各项服务评价来看,游客对景区景点的体验满意率最高,对公共服务、住宿条件、旅游购物、娱乐项目的体验也较为满意。

全面贯彻“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局

小店区七大商圈活力迸发

本报讯(记者 王丹)5月7日小店区消息,据不完全统计,“五一”假期,辖区七大商圈大型企业到店客流量超230万人次,总销售额突破3.2亿元。

假期里,小店区商圈管委会积极组织各大商超、餐饮等企业,围绕“促消费活动、演唱会经济、文商旅联动”三方面做好宣传,引导积极、健康的假日消费观念。同时,以“五一消费节”

串联茂业百货、天美新天地、王府井百货等商业综合体,织密“小店商圈地标网”,整合各企业促消费活动并线上宣传,帮助消费者了解信息,释放消费潜能。

七大商圈中,10家大型商超企业分别举办了百余场促消费活动。据不完全统计,茂业天地客流超60万人次,龙城万达广场、华宇百花谷客流超20万人次;太原阳光国际酒

店、凯宾斯基饭店、华宇百花谷营业额增长率超两成。亲贤长风商圈举办“弄潮节2.0”、薛之谦应援音乐会等多彩活动,5天实现销售额1.6亿元,客流量超110万人次,成为最旺商圈。

该区商圈管委会还联合美团山西

餐饮部举办“全民狂欢节”,在美团外卖等平台投入补贴1200万元,联动商圈品质商家,充分融合歌迷需求及本地美食特色,打造地方文旅消费风向标。太原阳光国际酒店等多家酒店迎来客流高峰,入住率达90%以上,呈现出假日火热态势。

统筹推进疫情防控和经济社会发展



眼前的田为杰,戴着眼镜,外表虽略显文弱,骨子里却仿佛透着一股不服输的劲儿。十一年前,他乘公交车刚从清徐来到太原时,还是一个羽翼未丰的17岁青涩少年。怀着对美好生活的向往,田为杰用青春执笔,汗水为墨,书写生命里的浓墨重彩。在2023年太原市的一场餐饮业职业竞技大赛中,田为杰靠着过硬实力脱颖而出,获得“太原市十佳烘焙师”荣誉称号。在光阴的流转中,他已悄然蜕变。

一心学门手艺

“哪里能学艺,哪里就有改变命运的机会。”田为杰高中毕业后,便打定主意要学一门谋生的手艺。“山西是面食的故乡,学面食永远不会过时。”

二次参赛获奖

参加2023年的太原市烹饪职业技能大赛,实则是田为杰的第二次。首次参赛还在两年前,用他的话来说,便是:惨败。

那一次,他紧张得掌心出汗,发挥水平远不如平日。提及此事,他毫不掩饰当时自己有多么狼狈。“我心里着实不好受。”

两年后,他重振旗鼓,再度登上竞技舞台,多了一份淡定。

在烘焙自选项目中,他制作了一款“沙棘流心酥皮包”。比赛中,他从容和面、仔细辨别面团醒发程度、把

控烤制时间,流程行云流水,一气呵成。

比赛现场的他,不再局促匆忙,不再是没见过大赛的架势。

刚刚出炉的“沙棘流心酥皮包”鲜香好闻,馅心用山西特产沙棘和黄米榨汁调制而成。咬上一口,皮轻酥香,脆甜可口,馅黄色亮,甜糯丝滑。美妙的味道、清爽的颜值瞬间征服了评委。

在指定的“辫子面包”和自行设计的“艺术面包”等比赛项目中,他亦表现得轻松自如。这一刻,他深知,自己已胜过从前!

有了良好开端

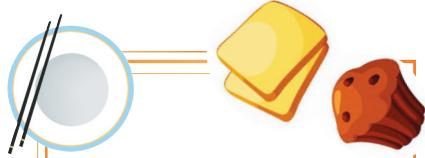
获奖为他赢得了自信,也激发了他这个本来就有想法的年轻人。一家四星级酒店向他抛出橄榄枝,他应邀前往。

“自己还年轻,需要多方学习,接受各种挑战,激励自己迈上新台阶。”田为杰将此处视为新起点。

田为杰如今已是酒店面点房的主管,不仅中西式烘焙技术要出色,管理水平也得跟上。他把过去几年里磨炼技术的狠劲儿用在了新岗位上。无论何时,只要员工遇到工作问题,他放下电话,便会亲自赶到现场处理,以确保供餐正常运行。

“所以,生活不能没有动力,而这种动力一定是积极的,方能促使你迎来自我改变命运的契机。”田为杰深有感触。

记者 张国英 文/摄



分享一款
纸杯蛋糕的教程

这款美食操作简单,
您一学就会。无论作为早
餐还是下午茶点,都是不
错的选择。

备料:

鸡蛋5个(记得把蛋
清、蛋黄分开)、牛奶60
克、玉米油40克、低筋粉
50克、细砂糖50克。

程序:

1. 把牛奶、玉米油搅
拌乳化,加入过筛的低筋
粉搅拌均匀,再倒入蛋黄。

2. 打发蛋清,出现大
气泡后,将白糖分三次加
入。

3. 取三分之一的蛋白
霜放进蛋黄糊中,翻拌均
匀,再倒回剩余蛋白霜中
搅匀,装进裱花袋备用。

4. 把蛋糕糊挤入纸
杯,八分满就可以。

5. 烤箱120摄氏度预
热10分钟。先120摄氏度
烤制25分钟,再150摄氏
度烤制20分钟。出炉!

