

夜间施工 错峰养护

省城多条道路完成“美颜”

本报讯(记者 任晓明)凌晨时分,道路上施工机器隆隆作响,操作人员紧盯着设备显示屏上的数字,手指不时地调整着设备参数,精准把控着摊铺质量……连日来,市城管局市政建管中心完成府东街东延、金刚堰路、东中环汇通街北下穿通道、摄乐桥

西北匝道、东峰路、普国路等多条道路的大面积养护工作,在提升道路“颜值”的同时,也让市民出行更加安全、畅通、舒适。

随着气温快速回升,我市市政道路大面积养护迎来了黄金期,市市政建管中心各道排保障所根据养护计

划,从4月下旬开始,对存在坑槽、裂缝等病害的市政道路,展开大面积养护施工。

为尽量减少施工对交通造成的影响,市政养护作业均采用了夜间10时至次日早6时的“错峰养护”方式进行。作业中,各施工作业区域周边设

立预警标识、隔离墩等防护设施,并派专人在路口值守,疏导交通,维持秩序,确保了夜间施工安全有序开展。

目前,和平南路、滨河东路、迎宾路等多条道路养护施工仍在进行中。



扫码看视频

“一站式”办理健康证 服务群众零距离

本报讯(记者 张秀丽)“以前每年我都得跑到医院去办健康证,这次就在门面旁边办理,不耽误店里生意,特别贴心。”5月13日,山西屯汇市场协调太原尖草坪区新城医院开展了“一站式健康证办理”活动,在市场内设立办证点位,为市场食品经营户集中办理健康证,前来办理业务的徐大姐说,医务人员有耐心,服务态度

好,她十分满意。

山西屯汇市场工作人员在定期食品安全检查中发现,从业人员有健康证即将到期等问题,如不能及时办理将影响商户正常经营。有些商户反映,他们也很想快点去办理健康证,可是店里太忙,医院又远,所以才一拖再拖。

为筑牢市场食品安全防火墙,保证健康证办理工作顺利、快捷进行,山

西屯汇市场与相关医院积极沟通,同时通过日常线下检查,对无健康证、人证不一或健康证即将过期的人员名单进行了梳理。一切工作准备就绪后,市场通过微信群、电话、广播等方式通知商户在市场可以“一站式”办证的便民举措,确保新的从业人员和健康证临期从业人员全部知晓。

健康证办理现场井然有序,市场

管理人员、体检护士相互配合,组织体检人员填表、核对信息、抽血等。健康证办理好后,市场工作人员会通知商户来办公室领取即可,免去了商户取证的来回奔波。山西屯汇市场在日常检查中,也会及时关注商户的健康证是否到期,确保市场内从业人员身体健康,以实际行动保障市民“舌尖上的安全”。

“太原市十佳烘焙师”周慧峰

用热情点亮厨艺之路



周慧峰,39岁,来自忻州河曲,目前是山西海外海餐饮集团杏花堂(北大街店)厨师长,在太原餐饮业辛勤耕耘17个春秋,不断创造着属于自己的辉煌。2023年,在市餐饮职业技能大赛上,他凭借着精湛的技艺,荣获烘焙比赛第一名,成功赢得“太原市十佳烘焙师”荣誉称号,倍感自豪。

走出大山求学

周慧峰从小便担起家庭重任,八九岁时就做饭、挑水干活。他喜欢技术活,看到别人抹砖墙、做木工,很是羡慕,一直期待通过学手艺改变命

运。16岁那年,周慧峰决定到外面闯一闯。他记得,看完香港回归仪式后,他搭了一辆客车,坐了十几个小时,带着一身尘土,终于走出大山来到太原。生炭火、倒炉灰、打扫卫生,当小工的他没叫过一声苦,直到半年后,他才挨着灶台,跟师傅开始学和面、擀面、包饺子。

多年的媳妇熬成婆。2007年,自带一身中式面点技艺的他,踏入海外海餐饮集团旗下的滨河味道北大街店。10年后,他担任了副厨师长。当该店升级改造,推出弘扬新晋商私房菜的杏花堂时,他升任厨师长。

其间,他坚持不懈,勇往直前,相继获得2013年省第六届烹饪技能大赛中餐面点个人赛特金奖,2015年中式面点师技术能手称号,成为“中国山西面食名师”和注册中国烹饪名师。

拓展领域求变

周慧峰在中式面点上获奖无数,为何又参加烘焙(西式面点)比赛?面对记者的好奇,他给出了答案:为了拓展技术领域,与国际接轨,融中西面点之优势,发扬山西餐饮文化。

他说学无止境。虽然他在包子、饺子、烧卖等中式面点里打拼多年,有所成效,但继续向专业比较靠近的西式烘焙学习,依然能学到不少借鉴方法。

经过半年基本功的勤学苦练,他第一次以烘焙选手走上赛场。他设计的南瓜小面包,外形漂亮,馅心采用本土食材,以岚县土豆泥、平遥牛肉等融

合入味,通过烤制,散发出独特的魅力。经过温控、重量等各种参数的考核,经综合评分,评委给出第一名的好成绩。

将西式面点与中式面点相融,探索中式面点的新路子,在周慧峰看来意义重大。随着网络发展、社会交际增多,人们的餐饮特点悄然呈现出一种中西互相交融又不脱离中式原有风貌的特质,就如芝士偶尔会出现在山西泡泡油糕上以及葱卷中,黄油会入锅煎包子一样。

万变不离其宗

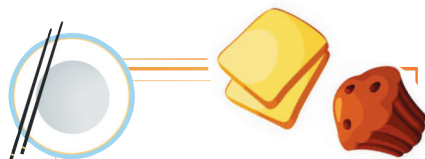
周慧峰说,山西普通食材在精心打造下也可成为可圈可点的美味。他所在的杏花堂有一道汾酒火焰土豆,就借用了西式餐饮的一些表达方式,令食客增加了全新的体验感。当岚县土豆在蒸炸等系列手法操作下,与青红椒、洋葱粒一起翻炒,最后在玫瑰汾的助攻下,以漂亮的火焰增加了氛围感,便完成了对菜品的提档升级。这不仅让山西味蕾齿留香,还增强了对山西美食的印象。

“这种变化表现了我们餐饮业求变求新的大胆尝试。”他说,餐饮业里流传着一句话“传承不守旧 创新不忘本”,这意味着,万变不离其宗,咱们山西饮食的根最重要,失去了根就失去了方向和灵魂。

记者 张国英 文/摄



扫码看视频



分享一款 山楂芝士哈雷杯

这款哈雷杯酸甜可口还能拉丝哦,真的很好吃。

食材:去皮鸡蛋500克、低筋粉475克、绵白糖450克、色拉油450克、纯牛奶75克、吉士粉25克、泡打粉5克、盐5克。这个量可烤制70多个哈雷杯哦!

制作过程:

1.将白糖和鸡蛋充分搅拌,直到白糖融化,液体起泡沫。

2.依次加入纯牛奶、低筋粉、吉士粉、盐、泡打粉,边搅边加,最后加入色拉油,充分搅匀。为了更快捷,可以使用料理棒搅拌。

3.把面液装入裱花袋,再挤入纸杯中,八分满就可以。注意要搁置6分钟左右再放入烤箱。

4.烤箱预热上180摄氏度、下160摄氏度。烤3分钟面液定型后取出,在纸杯内撒上芝士碎。

5.再烤15分钟,取出。最后装饰上山楂等东西就大功告成。

