

政府补贴 百姓受益

# 小店区开展家居惠民活动

本报讯(记者 王丹 文/摄)5月21日,“晋情消费·全晋乐购”2024年小店区家居惠民暨家电“以旧换新”绿色消费专项活动启动。主要面向家电、家具、家纺、家装等领域,通过政府补贴,鼓励企业让利,最终让百姓受益。消费者可通过云闪付App领取小店区数字消费券参与,享受买立减10%的优惠补贴。

“这几天太热,我们正想买空调,两间卧室加客厅,3个空调得一万多元。这个活动算下来能优惠千元左右,挺划算!”当天的启动现场,市民侯女士得知消息后,立刻去附近的苏宁易购卖场咨询。

为贯彻落实省、市相关精神,小店区委、区政府率先在全市启动本次专项活动,拿出配套财政资金400余万元,同时向省、市争取补贴资金合计约2000万元,

将全部用于此次消费补贴,切实做到普惠让利。

小店区相关负责人表示,家电、家装厨卫等耐用消费品以旧换新行动,有助于推动市场更新换代,从家电换“智”到家装厨卫“焕新”,以政策为激励,以畅通循环为驱动,逐步建立“去旧更容易、换新更愿意”的有效机制,进一步激活潜在消费能力,从而拉动内需,提升居民的生活品质与幸福感。

现场,山西苏宁易购、海尔智家、美的等家电销售企业和品牌供应商代表发出联合承诺,表示将严格执行政府关于消费补贴的惠民措施,保障货源充足,全力满足需求。



扫码看视频



## 娄烦县专项整治“特供酒”

本报讯(记者 周皓)5月20日娄烦县消息,该县综合行政执法局成立工作专班,开展“特供酒”清源打链专项行动,围绕制售“特供酒”违法活动全链条,积极运用食品生产经营、网

络、广告、商标、反不正当竞争等多元监管工具箱,清理非法制售源头,打击违法链条。

专项行动中,该局执法人员对生产企业和小作坊,重点检查酒类产

库房包材、包装车间、成品库房、标识标签等生产环节风险问题,特别是包装和标签上是否存在“特供”“专供”“内供”“内部专用”等标识及类似内容。销售领域以销售场所、仓库等为

重点,严查是否采购、销售“特供酒”。同时,执法人员向经营者宣传讲解《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国广告法》等法律法规,引导经营者增强法律意识,做到诚信守法经营。

“太原市十佳烹调师”张彦伟

## 创新路上永不止步

张彦伟,“80后”,来自河南,身材魁梧,性格豁达开朗。甫一见面便宣称自己是半个太原人。他现为山西会馆技术总监,在山西烹饪界工作已有12年。作为餐饮业晚辈,他做人谦逊有礼。为宣传晋菜,他行事高调。他视研发晋菜为己任,历经诸多艰难。2023年,在太原市餐饮业职业技能竞赛中,张彦伟表现出众,被授予“太原市十佳烹调师”称号。“这是行业对我的鼓励和肯定。”张彦伟十分欣慰。

### 潜心钻研晋菜

来山西前,张彦伟已在北京闯出了一些名堂,专长于制作高档菜肴。长久的实践养就了他独特的审美和挑剔的眼光。

偶得机缘,与山西会馆当家共谈珍馐美饌,他的创意思路成关注焦点。2012年10月,他正式踏入山西餐饮圈。他相继拜访“中国烹饪大师”倪子良、李先明、庞煜等,虚心请教,了解晋菜历史、食材属性及传统制法。此外,他又频繁往返菜谱设计

公司,大量查阅菜谱,研究晋菜,常一坐就是一整天。“以前网络平台不发

达,想学点什么就得腿勤、嘴勤。”从档口主厨到会馆厨师长,再到公司技术总监,在同事的眼中,他的每一步足迹都代表着他为发扬晋菜的不解努力和艰辛付出。



扫码看视频

### 管理注重标准

为了尽快成为晋菜的行家里手,张彦伟把参加各种大赛当成他结交高手、互相交流学习提高技能的良机。于是,不论大小赛,他都积极报名参加。高手过招,勇者胜。2015年,广东举办全国餐饮创新大赛,他代表山西参赛,一举夺得创新菜特金奖;在2018年山西省职业技能大赛中,他斩获中式烹调第一名;2019年喜获“三晋技术能手”称号,还成为五一劳动奖章获得者。

“做事最怕细心二字”,张彦伟在会馆管理中严格执行餐

饮管理标准,在菜品制作过程中,遵循标准化程序,比如一盘过油肉,在用料、用量、操作程序上,都有精细化规定。为了强化厨师业务,张彦伟每周都安排厨师进行培训,每月都组织两次做菜大PK。“稳定的技术发挥才是保证正宗山西味道的法宝。”他说,作为厨师,技术活不能将就。

目前,山西会馆在太原有9个店,下一个清徐醋都小镇店又将问世。张彦伟主抓研发,肯定会更忙,他的创新想法也将永远在路上。

记者 张国英 文/摄



### 分享一道 三代人都爱吃的红烧肉

备料:五花肉、山楂、白蔻、香叶、小茴香、红曲米、黄酒、白芷、草果、桂皮、大葱段、冰糖、海鲜排骨酱、良姜、肉蔻、八角、大蒜、带皮老姜、生抽老抽。

程序:1.冷水下红曲米至水烧开,捞出红曲米。2.热锅凉油加入姜蒜爆香。油温升高加入大葱、干葱。3.离火放入桂皮、白芷、良姜、八角、白蔻。4.放入山楂干炒软。5.放入草果、肉蔻,翻炒出金黄色和香味。6.香叶、小茴香易糊,最后放。7.五花肉炒至缩水后倒入红曲米水中。8.依次加入冰糖、鸡粉、生抽老抽、海鲜排骨酱、黄酒。9.中小火炖40分钟。10.最后收汁装盘。

### 创意成效显著

山西的食材十分丰富且地道,这是极为难得的优质资源。经过潜心钻研,张彦伟对如何在保留传统的基础上创新菜品有了底数。

他研究总结出多种途径,对山西本地优质食材进行加工,如增加低温烟熏等烹饪技术,还可用山西地道食材优化传统晋菜、打造新颖晋菜。谈及创意,他颇为兴奋:通常制作牛肉用黑椒,其实醋烹牛肉未尝不可;制作红烧肉,用玫瑰汾或代县黄酒入味,会有不同口

感;小米饭配酱肉,好吃又新鲜。用山西食材,制山西菜肴,做出全新的山西口味,这是他追求创新的目标之一。

此外,张彦伟在盛菜器皿的选用、增加食客体验感上也都下了一番功夫。“山西菜美味,抓住食客之胃的同时,亦需注重输出菜品的文化精髓,满足食客更高层次的需求。”正因这些奇思妙想,他在山西会馆一家分馆做高端菜时,曾创造一个月不重复上菜的纪录。