

歌迷寻味西宁 快看美食攻略

本报讯(记者 张艳艳)六月西宁热情似火,六月西宁风景如画,在这个西宁最美的季节,我们再次因音乐而聚。6月15日,张信哲世界巡回演唱会“未来式终极版”即将登陆西宁,歌迷们将再次相聚西宁,感受音乐,欣赏美景,品尝美食。

来西宁怎能不“寻味西宁”?西宁美食数不胜数,每一种都给人留下深刻印象,绝对让你不虚此行!

来西宁,不吃一碗面,等于白来

青藏高原,作为中国最大、世界海拔最高的高原,拥有丰富的自然资源和独特的地理环境,被誉为“世界屋脊”“第三极”。大自然馈赠给青藏高原独特的风光,让小麦、青稞、奶制品、牛羊肉成了高原人喜爱的食物。在西宁人的饮食习惯里,最少不了的美食就是面,早起一碗面、午食一碗面。面食被称为西宁的饮食之根,来西宁,不吃西宁的面食,那就等于没来过西宁。

●抓面

西宁人的早晨从一碗“抓面”开始,将羊肠、羊肉、羊肚等放在已经煮熟并用肉汤反复过热的面上,将醋、蒜、韭菜沫、盐等调料拌入面中,伴以热汤与面共食,做法简单又美味,是西宁人的速食面。

●尕面片

尕面片是青海人面食中最普遍而又很独特的家常饭。“尕”在青海话里有“小”的意思,这种面片不是用擀面杖擀出来的,而是用手揪出来的。按尕面片的形状、配料和烹饪方法不同,有做工细致纤小玲珑的“指甲面片”“雀儿舌头”;有和蘑菇混煮的“蘑菇面片”;有不带汤而用炸酱拌吃的“烩面片”;还有和牛羊肉、粉丝、辣椒混炒的“炒面片”。

●寸寸面

寸寸面其实就是手擀面,只是说这个面条被切成一寸左右的小节,“寸寸”的说法很形象。寸寸面的制作也很简单,先和面揉成面团,再用擀面杖把面擀薄做成圆圆的面饼,接着把面饼切成线条状,每一根都很细薄,然后烧开水把切好的洋芋(土豆)片放在锅里煮熟,再下面。熟后调酸菜,烧热油炆葱花。不一会,一碗香喷喷的寸寸面就出锅了。



海龙摄

灵魂小吃,西宁人“舌尖上的美味”

酸甜解腻的酸奶、甘甜清香的甜醅、酸辣开胃的酿皮……都是来西宁“舌尖之旅”必不可少打卡小吃。

●酿皮

“酿皮”在青海话里读作酿(ráng)皮,是西宁特色传统小吃,口感细软滑嫩,香而不辣的循化辣子、湟源陈醋,再加上绿油油的韭菜末,光这色相就让人垂涎不已,再尝尝那香辣爽口的味道,实在是让人欲罢不能。

●甜醅

甜醅,是青海汉族、藏族、回族、土族、撒拉族等各族人民喜欢的一种传统甜食。甜溢酒香,味美可口,多以玉麦(即莜麦)、青稞之类为原料。西宁群众中流传着一首顺口溜:“甜醅甜,老人娃娃口水咽,一碗两碗能开胃,三碗四碗顶顿饭”。夏天吃它能清心提神,去除倦意;冬天食用则能壮身暖胃,增加食欲。

招牌硬菜,享受大口吃肉的感觉

西宁地处青藏高原,寒冷的气候让西宁人对肉食更加偏爱。因此,西宁的特色菜道

道皆“硬”,让人尽享大口吃肉的感觉。

●手抓羊肉

手抓羊肉作为一道闻名遐迩的传统名菜,以最简单的烹饪方式体现西山人豁达豪放的性格。羊肉清水煮熟,出锅时加盐和花椒调味,蘸上孜然粉和辣椒粉吃,口感香咸鲜嫩,肥而不腻,吃上一口绝对过瘾。

●酸辣里脊

湟源“酸辣里脊”作为“青海老八盘”里的头道菜,一直颇受西宁人的喜爱,把晶莹剔透的汤汁浇在刚刚出锅的干炸里脊上,发出“滋滋”的声响,再配上红红绿绿的辣椒、黑油油的木耳、碎玉般的蒜苗,香气扑鼻,酸辣鲜香,是西宁人的经典的下饭菜。

●炕锅羊排

“炕锅羊排”可谓西宁美食里的一绝,肉质细嫩,味道鲜美,在以盛产牛羊而闻名的青藏高原,没人能拒绝一锅令人垂涎欲滴、回味无穷的炕锅羊排。

文化中国行

供岗3800余个!助力高校毕业生就业

本报讯(实习记者 衣凯玥)188家单位、3800余个岗位、“组团式”招聘……日前,由省教育厅、省工信厅、团省委等部门联合主办的青海省2024届高校毕业生“百日冲刺”行动暨“优企进校”大型校园招聘会在青海大学成功举办。

本次招聘会邀请了188家省内外企事业单位,涵盖医疗教育、智能制造、新能源、化工制药、建筑等十余个行业,提供了3800余个适合高校毕业生就业的岗位。

招聘会邀请浙江湖州、河南开封、宁夏银川等地政府组织当地企业赴我省开展“组团式”招聘。招聘会现场还设置了就业政策解读、征兵入伍宣传、简历门诊、模拟面试和就业指导等服务点,为学生提供求职就业提供多样化、全方位、全过程便捷暖心服务。

据了解,招聘会吸引省内12所院校6000余名毕业生到场求职应聘,用人单位现场收到求职简历2150份,意向签约512人,现场签约154人。当前正值高校毕业生就业关键期、冲刺期,为做好2024届高校毕业生就业工作,省教育厅在全省高校开展2024届高校毕业生就业“百日冲刺”行动和就业促进周活动,组织高校开展访企拓岗、校园招聘、政策宣讲、供需对接、重点群体帮扶等一系列活动,千方百计为毕业生提供更多就业岗位,全力促进我省高校毕业生顺利就业。

我省高校学子在国际比赛中喜获佳绩

本报讯(实习记者 衣凯玥)记者从青海交通职业技术学院获悉,日前,第二十七届全国发明展览会“一带一路”暨金砖国家技能发展与技术创新大赛在石家庄落下帷幕。青海交通职业技术学院学生王晨举、陈有财、解邦涛在新型电力系统的设计实施与管理赛项中荣获团体三等奖,指导老师潘美君、朱红梅荣获优秀指导专家奖。

据了解,金砖国家技能发展与技术创新大赛是2017年金砖国家最高领导人会晤筹备委员会认可,经中国外交部备案、金砖国家工商理事会批准的国际大赛,已纳入《教育部标志性成果参考清单》《2023年全国普通高校大学生竞赛分析报告》竞赛目录。此次大赛共有来自南非、泰国、缅甸、中国的35支参赛队、170余人参与新型电力系统的设计实施与管理、无人机装调与应用等项目活动。此次获奖,充分展现了青海交通职业技术学院在新能源发电相关专业领域的教学成果和学生的优秀素质。下一步,青海交通职业技术学院将继续秉持培养高素质技能人才的理念,以创新体制机制为突破口,突出职业教育特色,全面提升人才培养实力,为学生提供更多提升和展示自我的平台,助力更多学生在未来的职业生涯中取得更加精彩的成就。

我省部署开展社区矫正质量提升两年行动

本报讯(记者 悠然)日前,省司法厅召开省、市(州)、县(市、区、行委)三级视频会议,深入贯彻落实全国社区矫正推进会精神,专题部署全省社区矫正质量提升两年行动,加快推进全省社区矫正工作高质量发展。

会议强调,开展社区矫正质量提升两年行动,坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,深入学习贯彻习近平法治思想,深入贯彻落实习近平总书记关于社区矫正重要指示批示精神。全省各级社区矫正机构要深刻领悟“两个确立”的决定性意义,

增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”,进一步统一思想认识,锚定目标任务,勇于攻坚克难,全面贯彻落实《中华人民共和国社区矫正法》,认真贯彻落实司法部部署安排,结合省委平安青海建设“十个一”工作要求,聚焦“两年成效显现”目标,着力在提升风险防控、执法监管、执行监督、教育帮扶、基础保障、能力建设等方面下功夫见实效,不断创新社区矫正工作理念、内容和方法,扎实有力、有序、有效组织实施社区矫正质量提升两年行动,为建设更高水平的平安青海、法治青海做出新的成绩。

会议要求,各地要认真践行“干部要干、思路要清、律已要严”要求,压紧压实责任,着力在“四个加强”上确保行动落地见效。加强组织领导,将行动纳入本地平安建设、法治建设整体工作统筹谋划、同步推进。加强工作指导,适时督导检查、跟踪问效。加强宣传引导,综合运用线上线下各类媒体加大宣传,通过以点带面,示范引领,推动行动深入开展。加强总结评估,总结各地工作进展成效,强化评估结果运用,提高工作质效。

我省出台方案 力推工业领域设备更新

本报讯(记者 张弘靓)日前,记者从省工信厅获悉,为贯彻落实国务院印发的《推动大规模设备更新和消费品以旧换新行动方案》、工信部等七部门印发的《推动工业领域设备更新实施方案》要求,推动我省工业领域大规模设备更新和技术改造,扩大有效投资,加快培育新质生产力,省工信厅等七部门印发《青海省工业领域设备更新实施方案》(以下简称《方案》)。

《方案》围绕推进新型工业化,以数字化转型、绿色化升级为主线,以实施大规模设备更新和技术改造工程为抓手,不断提升工业高端化、智能化、绿色化发展水平,为培育新质生产力提供支撑。

《方案》指出,到2027年,工业领域设备投资规模较2023年增长28%以上。规模以上工业企业数字化研发设计工具普及率、关键工序数控化率分别超过72.1%、77%,新型工业化发展指数达到130,智能制造就绪率达到8%,省级工业园区规上工业企业数字化改造全覆盖,园区智慧化水平明显提升。规上工业单位增加值能耗持续下降,重点行业达到能效标杆水平比例超过30%、能效基准水平以下产能基本淘汰退出、主要用能设备能效基本达到节能水平,企业能效水平显著提升,本质安全水平明显提升。

《方案》提出,以实施设备高端化提升、智能化改造提能、绿色化转型提标、安全水平提质、智慧园区提级、精细管理提效6大行动为重点任务,涵盖17项具体任务。其中包括,落实国家加快重点领域产品设备更新改造要求,加快工业领域老旧设备更新升级。针对青海锂电、光伏等生产整体处于中高水平的行业,鼓励企业更新一批高技术、高效率、高可靠性的先进适用设备。落实《青海省绿色算力基地建设方案》,加快绿色算力产业、工业互联网、物联网、5G、千兆光网等新型网络基础设施建设。提升园区服务功能,打造智慧园区。推进大数据、云计算、互联网、物联网、5G、人工智能等园区新型基础设施建设,促进设施智慧化。严格落实国家重点用能产品设备能效先进水平、节能水平和准入水平的规定,制修订重点行业能耗、排放标准。

我市举办旅游星级饭店 职工服务技能竞赛

本报讯(记者 晴空)日前,由市总工会、市文化旅游广电局联合主办的西宁市旅游星级饭店职工服务技能竞赛在市第一职业技术学院学校成功举办,来自全市旅游星级饭店的48名从业人员现场展开“大比武”,展现娴熟精湛的服务技能和文明周到的综合礼仪。

据了解,此次竞赛聚焦打造国际生态旅游中心城市,秉承“以赛促学、以赛选苗、以赛树德、以赛推用”理念,旨在大力弘扬“追求卓越、精益求精”的工匠精神,全面展示我市旅游星级饭店服务质量建设成果,激励引导旅游饭店行业提升创新力和竞争力,为促进我市旅游星级饭店行业服务质量持续提升和文旅产业高质量发展创设交流环境、搭建切磋平台。竞赛项目全部按国家标准和相关要求设定,分理论笔试和现场实操两部分。理论笔试侧重基本知识考核,现场实操主要分为前厅、客房、中餐、西餐4个服务项目,突出对旅游星级饭店从业人员业务技能、服务质量、应急能力等方面的综合评价。

建银宾馆参赛选手李婷婷表示,要以此次竞赛为契机,学技术、练技能、比服务,不断提升自己的专业素养和服务水平,为顾客提供更加优质的住宿体验,争做旅游饭店行业的能工巧匠。