

中国旅游总评榜颁奖盛典在吉林延吉举行

山东旅游收获7个“小金人”



本报记者 乔显佳 王逸涵

7月7日,“2017中国旅游总评榜颁奖典礼”在吉林延吉召开。现场年度12项大奖共126个奖项颁出,150余名全国各地的媒体和旅游行业大咖汇集一堂,见证收获和荣耀。山东旅游在此次总评榜上斩获颇丰,收获7项大奖。

其中,沂蒙山银座天蒙旅游区获得年度旅游景区人气奖;山东交运旅游集团有限公司获得年度品质旅行社;曲阜市三孔文化旅游服务有限责任公司的“孔府过大年”获得年度旅游营销创意奖;台儿庄古城春节大庙会获得年度最具影响力节庆活动;山东龙冈旅游集团获得年度旅游集团贡献奖;山东大峰山传承文化传媒有限公司的“峰山别苑”获得年度最具特色风情小镇/民宿;齐鲁晚报旅游融媒新闻事业部微信号

“老乔游记”获年度十佳旅游微信公众号。

中国旅游总评榜已经走过十年,从2008年的海南博鳌首届,到2017年浙江天台,又到今年的吉林延吉市,每年在不同省市召开。2017年,吉林《新文化报》票选成为轮值主席单位,因而本年度颁奖典礼在吉林省召开。本届中国旅游总评榜主题是“传递中国旅游正能量”。活动自启动以来,来自全国各地的媒体联盟单位积极发挥自身主流媒体的影响力,鼓励旅游爱好者与旅游从业者共同参与活动,与更多读者一起见证中国旅游快速发展的无限风光。经过慎重推介与评选,在奖项设置方面,结合2017年全域旅游、“旅游+”、民宿、品牌景区等旅游业热点,本届总评榜设置12个大奖项,对2017年度表现突出的中国旅游机构、企业和个人进行一次较为全面的梳理和评价。

中国旅游总评榜由“中国城市第一媒体旅游联盟”联合山东《齐鲁晚报》、北京《新京报》、浙江《钱江晚报》、广东《广州日报》、江苏《扬子晚报》、云南《春城晚报》、陕西《华商报》、宁夏《新消息报》等全国24家最具影响力的主流都市报媒体共同倡议发起,致力于成为“打造美丽中国”的引领者与推动者,使旅游传播成为中国旅游业创新的驱动力。凭借2600万份的发行总量,9.4亿的人口覆盖量和优秀的城市报纸团队进行矩阵式推广,如今更是借助新媒体平台如虎添翼。中国城市第一媒体旅游联盟的微信粉丝总数量超过800万,微博粉丝总量1.2亿,目前已成为全国最具权威和影响力的旅游品牌评价体系,被誉为中国旅游界的“奥斯卡”。获奖单位和个人领取的奖牌和证书,如同本届旅游奥斯卡的“小金人”。

中国城市第一媒体旅游联盟 联合倡议“拒绝不合理低价游”

本报记者 乔显佳 王逸涵

7月7日,由国内20余家主流媒体发起的中国城市第一媒体旅游联盟在吉林延吉发出联合倡议:拒绝不合理低价游,传递中国旅游正能量。

在当日“2017中国旅游总评榜颁奖典礼”上,由云南报业集团就爱去旅游文化传媒提议,中国城市第一媒体旅游联盟特别发起“在全国掀起拒绝不合理低价游、传递中国旅游正能量”主题活动,联盟成员媒体单位共同发表了《中国城市第一媒体旅游联盟成员拒绝不合理低价游·传递中国旅游正能量执行公约》。

倡议如下:

1、联盟媒体单位不参与宣传“不合理低价游”产品,不与低价揽客的违法违规旅行社企业建立合作关系,不与涉嫌商业贿赂的违法违规购物企业建立合作关系。

2、联盟媒体单位在各自纸媒端、新媒体端多形式呈现和发布响应联盟倡议的宣传信息,协同联盟在全国共同掀起一场监督和引导规范旅游市场秩序的公益正能量主题活动。

3、联盟媒体单位利用各自传媒矩阵,长期引导读者拒绝不合理低价游,坚决抵制不合理低价游,建立正确旅游消费观,选择旅游产品由价格驱动向质量、体验和服务驱动转变。

4、联盟媒体单位正确行使媒体监督职能,曝光属地“不合理低价游”产品及违法违规操作“不合理低价游”的旅游企业,维护游客正当权益。

中国城市第一媒体旅游联盟
2018年7月7日

鲁花杯·山东“一城一味”家乡味道评选东营开锣

黄河口香煎鲈鱼、广饶滋补驴肉成人气菜品

本报记者 王逸涵

7月6日上午,由齐鲁晚报、山东省烹饪协会主办,鲁花集团冠名的山东“家乡味道·一城一味”特色美食评选东营站,在东营市龙凤祥大饭店正式拉开帷幕。开幕式后,东营市烹饪餐饮饭店协会的专家评委完成了美食的现场评选。

根据活动组委会前期邀请及报名,此次“一城一味”特色美食评选东营站共有包括龙凤祥大饭店、东营黄河国际会展中心、胜东酒店、百盛园酒店、一家亲妈妈菜酒店、有容小镇酒店、有方集团餐饮管理公司、华泰孙武湖温泉度假酒店等20余家酒店和餐饮机构参与了现场评选。

本次美食评选活动的现场,云集了来自东营市各路厨艺高手、餐饮大咖。前来参评的餐饮机构拿出各自看家本领,经过精心烹调的参赛作品一字排开,地方特色美食、小吃闪亮登场,广饶着驴肉、史口烧鸡、龙居丸子、黄河口一品鲜、八大碗等纷纷上桌,令人垂涎欲滴,奉上一场属于黄河口的饕餮盛宴。

东营市烹饪餐饮饭店协会技术专家委员会主任魏正涛用“一次业内人士的良机”来形容此次美食评选。“活动的举办,为那些热爱美食、拥有厨艺的人搭建一个展示自己和互相学习借鉴、加强交流的平台,从而



一城一味活动东营评选进行中。

进一步挖掘我们东营的特色美食,通过美食的传播,既能带动百姓的就业致富,也能带动旅游休闲产业的良性发展。”魏正涛说。

“九曲黄河万里沙,浪淘风簸自天涯。”作为黄河入海口的东营,独特的自然生态环境孕育了繁荣的饮食文化,具有多重地方特色美食。山东省烹饪协会副秘书长杜海威表示,山东“一城一味”特色美食评选活动东营站,就是为了寻找能代表黄河口饮食文化、代表东营区域特色的餐饮,让更多人了解家乡味道,认识家乡美食,深入体会不同的区域饮食,传递“一方水土养一方人”的区域美食文化。

评选现场的一道黄河口香煎鲈鱼受到了评委的好评。据

选送单位的厨师介绍,此菜选用渤海湾新鲜野生鲈鱼,长时间腌制风干,再拍粉拖蛋煎制后焖制而成。鱼身煎至外皮金黄,鱼骨细如棉线,用筷子轻轻一夹鱼身,鱼肉便会连片夹起,送入口中,口感劲道醇厚,味道鲜美无比,再配以发面小饼相得益彰。

具有悠久历史的广饶着驴肉,也是当地最具有代表性的美食之一。现场,一道摆盘精美的广饶滋补驴肉也成为了人气菜品。据选送单位广饶华泰孙武湖温泉度假酒店人员介绍,这看似普通的驴肉汤,其制作工艺却非常考究,先要将驴肉切成小块,加适量的水和一定比例的老汤,锅内需置一布袋,内装白芷、八角、肉蔻、丁香等十几味大料,而后急火攻

三小时许,再视肉肥瘦采取除油或添油的措施,肉肥则从汤中除油,肉瘦则添加老汤或油料,最后改用文火焖蒸四五小时。刚出锅的着驴肉肉质硬实但易咀嚼,味道浓香却不油腻,让人眼见心馋。

民以食为天,食以安为先。菜品单有美味是不够的,食品安全更是重中之重,“不能单单为了利润而经营。”在东营龙凤祥大饭店总经理刘玉强看来,餐饮企业在食品安全方面应不断地自我规范、自我提升,而让老百姓吃得放心、开心,是每个餐饮从业者的职责和担当,更是一种矢志不渝的使命。

作为本次活动的总冠名方,鲁花集团经过30多年的发展壮大,目前已在全国建立生产基地30个,横跨食用油、调味品等多个行业。“家乡味道,一城一味”,突出地方特色,评选出代表当地特色的家乡美食,引导大众消费和餐饮业创新发展,探索网络化、标准化餐饮服务模式,让家乡味道成为城市的文化符号。”鲁花集团副总济南大区总经理于祥勤表示。

按计划,“山东一城一味”家乡味道评选活动在走过泰安站、聊城站、东营站之后,接下来半年时间,还将陆续走进滨州、济宁、菏泽、淄博、青岛、德州、枣庄、济南等城市,寻找最能代表家乡味道的美食。11月前后将隆重发布“山东一城一味”家乡味道的最终评选结果。

康派斯

“大海之约”

夏令营招生啦

海洋浩瀚壮观,拥有无穷的奥秘。“海不辞水,故能成其大”,“海纳百川,有容乃大”,“长风破浪会有时,直挂云帆济沧海”……人们从海洋身上能学到很多智慧。拥抱大海,与大海相约也成为许多孩子的梦想。

今年暑期,荣成康派斯“大海之约”夏令营开始招生了。营期一共安排三期,第一期是7月16日-20日,第二期7月23日-27日,第三期为8月6日-10日,招生对象为8-12周岁,身体健康的青少年。

课程丰富,特色足是本次夏令营的一大特点。课程包含了海岛风情、我是小渔民、海养环保、海事海防、海洋科技等6次课程,包含了野狼拓展、海鲜采摘、科技观摩、研学训练等环节。

咨询电话:0531-85196576

