



【祝福】

齐鲁晚报 A11-A13

2019年2月1日 星期五
编辑:张琪
美编:牛长婧 组版:刘燕

新闻不停 壹点不休

齐鲁晚报新媒体平台24小时在线

本报济南1月31日讯(记者 吴金彪) 时光匆匆,转眼又到了2019年春节。春节期间齐鲁晚报将休刊,但是停纸不停“报”,齐鲁壹点、官方微博、微信、齐鲁晚报网等新媒体平台都将24小时在线,为您带来最及时的新闻资讯。我们配齐了丰盛的“大餐”,齐鲁壹点首次推出“端”上春晚大型直播互动节目,陪您一起欢乐过大年。

齐鲁壹点7.0版本发布以后,齐鲁晚报记者已全部上线。无论您有什么问题,都可以在齐鲁壹点上@记者。“找记者,上壹点”不仅是一句口号,也是齐鲁晚报所有记者编辑的承诺。除了在线和用户互动,节日期间记者还将深入基层,报道城乡新变化,讲述普通劳动者坚守岗位的故事。

齐鲁壹点编辑也将24小时在线,为大家精心准备春节年味“大餐”。除了壹粉上开屏、小编每日问答等互动栏目,齐鲁壹点还通过前期征集,精心制作了100多个壹粉拜年短视频,拜年短视频虽

小,却浓缩了壹粉的深情。此外,齐鲁壹点今年首次推出大型直播互动栏目——“端”上春晚,主要由全省各地壹粉表演创作,观看精彩节目的同时,还能抢红包赢大奖。

全媒体时代,齐鲁晚报新媒体平台将继续发挥全媒体传播优势,利用直播、短视频、H5等多种形式讲述春节里发生的故事。除了春运回家和返程直播,齐鲁壹点还将进行即墨古城年货大集、田横岛祭海等多场民俗文化直播;齐鲁壹点情报站还将开展丰富多彩的互动活动,参与即可赢取红包;春节是中国传统节日里最大的一个节日,壹点号作者也会发布更多关于节日、关于传统文化的文章。同时,壹点问诊、壹点问财等活动也将继续进行。

不管您是在归心似箭的旅途中,还是在合家团聚的餐桌旁,只要有好的新闻线索和有趣的见闻,您都可以通过情报站或者通过@记者的形式上传壹点。这个春节,我们在壹点等您。



蒙阴“胡捣鼓”乐队



星星点灯毛孩子关爱社志愿者王晶



壹点号作者赵为民

欢迎来晒春节“生存指南”

在这合家欢乐的假期,如何营造好仪式感,如何玩转春节,又如何面对一年又一年的套路?

有网友在评论中说:细数一下,今年大概依旧是老同学比惨、家庭聚会中接受亲朋好友催婚、被爸妈用邻居家的孩子数落、和网友一起讨论春晚等几项喜闻乐见的“娱乐项目”。

齐鲁晚报微信公众号(ID: qiluwanbao002)为大家准备了一系列精彩策划,欢迎大家晒晒家里的春节“生存指南”,一起探讨如何机智面对亲戚朋友、收红包等自救指南。我们还为大家准备好了各种观影、观剧指南,还有一支前线小分队将为大家呈上春节出行和游玩指南。

参与方式:点击齐鲁晚报微信公众号底端中间按钮“我的春节”,小编等你上墙。无论平时多么忙碌,无论日子多么焦虑,这个春节请过得热情洋溢一些吧。生活除了眼前的柴米油盐,还有它美好的模样。 本报记者 殷美玲

山东省城市服务技师学院烹饪学院副院长刘雪峰:技校毕业生成享受国务院特殊津贴专家

文/片 本报记者 周国芳 王小涵
通讯员 芦琦 宫玺

起草鲁菜产业规划,助力烟台获评“中国鲁菜之都”

国务院政府特殊津贴是国务院对于高层次专业技术人才和高技能人才的一种奖励制度。1月15日,在公布的《2018年享受国务院政府特殊津贴人员名单》中,51岁的刘雪峰与来自全国高校、科研院所、企业等超过4000名突出贡献专家学者共享此荣誉。

刘雪峰是名副其实的鲁菜大家。1987年,他来到山东省城市服务技师学院烹饪专业学习,后留校任教,如今是烹饪学院副院长,同时兼任中国饭店协会名厨委员会副秘书长、山东省烹饪协会副秘书长、山东省餐饮与住宿行业技能与培训中心主任等。他多次获得全国、省、市烹饪技能竞赛金奖,分别两次被授予“山东省技术能手”和“山东省首席技师”称号。

刘雪峰认为,发挥自身优势,为行业发展献计献策,是自己义不容辞的责任。刘雪峰在鲁菜文化研究、鲁菜技艺传承和烹饪教育等方面均有很深的造诣,每当需要整理与鲁菜相关的材料,深谙鲁菜发展历史的他就成了“行走的资料库”。他先后主持起草了《烟台市鲁菜产业“十三五”发展规划》、《烟台经济技术开发区古现鲁菜发展纲要》等,以上文件成为引领烟台鲁菜发展的“风向

标”;在2014年助力烟台市获评“中国鲁菜之都”。目前,刘雪峰正在积极为烟台有关县区争取中国鲁菜名镇、中国鲁菜发源地这两项荣誉。

参与制定“中国鲁菜标准”,为企业进行产品研发和推广

作为山东人,宴请朋友免不了要露一手鲁菜,倘若拿不准制作技法和原材料的标准量,中国鲁菜标准无疑是最好的参考百科。目前,现行中国鲁菜标准体系中有60多个标准是刘雪峰参与制定的。

在刘雪峰眼里,鲁菜传承,不仅在山东乃至全国发扬光大,国际交流更必不可少。在2018年10月举办的第11届国际葡萄酒博览会上,他与团队成员打造“食全酒美”品牌,展示鲁菜与葡萄酒的完美融合,通过外国友人助推鲁菜迈入国际市场。

很难想象,51岁的刘雪峰到现在连车都不会开。“我只对烹饪感兴趣,对别的完全不感兴趣。”他说,只要有时间,自己就会投身鲁菜研发和创新工作中。到目前,刘雪峰主编鲁菜系列教材7本,参编的超过30本。其中,主编的《烟台美食》耗时近3年,成功接续起了烟台鲁菜传承。

此外,刘雪峰还担任山东鲁花生物科技有限公司、山东春雪食品有限公司等企业的研发和产品推广顾问,通过产品和技术创新为我省食品企业发展增添勃勃生机。

凌晨三点从被窝到办公室,靠埋头实干拿荣誉

常人眼里,副院长大多都恪守“朝九晚五”的办公室工作规律,但刘雪峰却是个“起早贪黑”的典型。干事专注、专业、专心,比其他人更能吃苦耐劳,这也是他不断取得新成绩的“法宝”。有时候紧急需要整理鲁菜资料,凌晨两三点也得从被窝爬起来往办公室走。“没办法,自己不能把要事给耽误了。”刘雪峰无奈地笑道,人还是要有觉悟和境界,不能只考虑个人利益。每天半夜醒了,他总得看一看手机的未读消息才放心。

在学生们的眼中,刘雪峰是真正的良师益友。烟台东山宾馆行政总厨、全国饭店业十大行政总厨刘勇说:“刘老师用行动诠释了工匠精神,为了做好一道菜品,反复钻研,直到色、香、味、形俱佳方肯罢休,真正到了废寝忘食的地步。”在教学中,刘雪峰循循善诱,将自己的绝招绝活毫无保留地传授给学生,受到学生的交口称赞。到目前,他已累计培训厨师数千名;培养出省首席技师5人,省突出贡献技师2人、市首席技师4人、市五一劳动奖章获得者4人,弟子遍布海内外。

“成为享受国务院特殊津贴专家,得益于山东省城市服务技师学院和山东省商业集团对我的培养。”刘雪峰提道,这是对自己的激励,也是动力,我可以在更高的平台上继续提升自己,接下来也会将高平台资源转换成学院资源,为鲁菜传承发展做出新的更大的贡献。



第二十二届中国厨师节,刘雪峰(左)为现场观众表演胶东炸酱面。