

县市区领导拜年

在春节来临之际,夏津县委、县政府和全县50万人民向所有关心支持夏津发展的各级领导、社会各界朋友表示衷心感谢!

过去的一年,夏津县经济、政治、文化、社会、生态文明建设都呈现出良好的发展态势。这一年,突出特色、发挥优势,现代产业风生水起;这一年,立足实际、统筹发展,城乡面貌焕然一新。

新的一年,我们将继续瞄准一个目标,突出两大任务、坚持三化协调、推进四城同创,努力建设美丽幸福新夏津。



中共夏津县委书记  
王春利



夏津县



夏津县人民政府县长  
才玉璞

值此新春佳节来临之际,向多年来关心、支持、帮助夏津发展的各级领导和社会各界朋友致以新春的美好祝福!

新的一年,我们将坚持发展第一要务不动摇,围绕两个“两区同建”,着力推进新型工业化、城镇化、农业现代化,全力以赴抓经济,聚精会神搞建设,一心一意惠民生,尽心尽力促和谐,推动经济社会全面发展,为建设生态、文明、富裕、幸福的新夏津而奋斗!

值此新春佳节来临之际,我向辛勤工作在各条战线的广大干部群众以及所有关心、支持、参与庆云发展的各界新老朋友致以新春的祝福和诚挚的感谢!

新的一年,庆云县将全面贯彻落实党的十八大精神,实施项目建设、服务业提升、统筹城乡、农业产业化“四大攻坚计划”,切实提高经济增长质量和效益,坚定不移地优化发展环境、保障改善民生、维护社会稳定、加强党的建设,努力建设幸福庆云,推动全县经济社会实现突破创新跨越科学发展。



中共庆云县委书记  
刘长民



庆云县



庆云县人民政府县长  
许健

在这举国欢庆、万家团聚的美好时刻,我衷心祝愿各界群众在新的一年里阖家欢乐、幸福安康!祝愿我们的事业更加兴旺发达,祝愿我们的明天更加灿烂辉煌!

2013年是庆云突破创新跨越科学发展的关键之年,我们将按照“提速、提质、提标、提效”的工作标准和“敢闯、敢试、敢冒、敢干”的工作理念,主攻“工业突破”,狠抓“商贸物流、文化旅游、城乡建设、三农工作”四项提升,苦干实干拼命干,殚精竭虑谋发展,努力打造实力庆云、美丽庆云、幸福庆云。

值此新春佳节之际,我向全市人民、社会各界致以衷心的感谢和美好的祝愿!

2013年,经济技术开发区将以科学发展观为指导,把握跨越发展主基调,围绕城市建设和产业培植两大战线,聚焦新城提升、新区开发、示范镇建设三大载体,突破招商引资、项目建设、环境建设、幸福建设四项重点,解放思想提境界,狠抓党建强保障,加速向一流国家级开发区迈进。



中共德州市委常委、德州经济技术开发区党工委书记、  
管委会主任 杨军



开发区



德州运河经济开发区党工委书记、管委会主任 侯有喜

2012年,运河经济开发区进一步解放思想、奋勇拼搏,各项工作争先进位,科学发展再上新台阶。强力推进化工循环经济、高新技术和现代物流三大产业园区建设。强力抓招商,积极推进芦庄、石家园等片区拆迁改造。高质量完成了169项创建国家园林城市工作任务。加大民生投入,实现城乡居民养老保险医疗保险全覆盖。

值此2013年新春来临之际,我向全市人民致以节日的问候和最美好的祝福。



“德州牌”扒鸡贵在何处?

说到德州扒鸡,人们并不陌生,但面对市场上包装和价格不一的各类品牌,又感觉无所适从,难以选择。到底德州扒鸡的区别在哪?被誉为“神州一奇”的“德州牌”扒鸡又贵在何处?今天我们便来探讨一下。

贵在养殖

源头——生态散养+安全质控



“好的产品来自于好的原料”。“德州牌”扒鸡始终坚持“好扒鸡从养鸡开始”的产品质量理念,不断提高养殖水平和养殖规模,公司在乐陵、临邑、陵县等县市自建了标准化的绿色生态散

养基地。严格执行统一鸡苗,统一饲料,统一防疫,统一回收,统一管理的“五统一”管理模式,聘请专业技术人员全程指导服务,把好养殖的每个环节。比如“精品1956”产品的原料选用华北柴鸡,放养于临邑万亩槐林,生长期达3个月左右,每百克蛋白质含量为28克,脂肪含量为8克以下,是名副其实的高蛋白、低脂肪的品种。规范标准化的生态养殖,保证了毛鸡原料的绿色、健康和营养。



省长姜大明为公司董事长崔贵海(右)颁发山东省省长质量奖。

贵在新鲜

品质——全程冷链+安全直供

为了保证“德州牌”扒鸡优良品质,让各地的消费者都可以品尝到口味纯正和营养健康的产品。公司采用了目前食品行业最先进的气调保鲜技术。气调包装作为一种新型食品保鲜技术,采用保护性混合气体置换包装内的空气,利用气体的不同作用,抑制微生物的生长繁殖,达到食品保鲜和延长保质期的效

果。公司坚持“扒鸡每日送,新鲜每一天”的营销理念。建立了完善的全程冷链配送体系,由冷藏车第一时间将产品配送到各销售终端,置于冷藏柜中销售,产品全部实现了安全直供。产品的精工制作、气调保鲜技术的应用和冷链销售体



系的建立,确保了“德州牌”扒鸡的高端品质。

贵在工艺

技术——中式工艺+不含防腐剂

“德州牌”扒鸡的生产继承了具有300多年的传统中式加工技术。产品采用传统小锅焖煮工艺,由正宗扒鸡传人经过17道工序亲自精制而成。焖煮作为扒鸡传统制作工艺的精髓,以百年循环老汤和十六种天然佐料,不含任何添加剂和防腐剂,采用文武

有序的火候,即保证了扒鸡的优美造型,又留住了营养和美味。公司在继承传统工艺基础上,严格控制原料质量、生产加工、产品检验,冷链配送四个重要环节,引进采用了电麻宰杀和预冷排酸等一批新技术,实现了“德州牌”扒鸡在技术上的领先。