

张江汀到栖霞实地考察时指出——

# 栖霞苹果发展好坏事关群众利益

本报10月11日讯(记者 王晏坤) 11日上午,烟台市委书记张江汀来到栖霞,实地考察苹果产业提升、旅游开发、民生保障、新型城镇化建设等工作。他强调,栖霞生态优势明显,发展潜力巨大,要统筹推进经济发展与生态建设,进一

步发挥优势,攻坚克难,努力实现科学发展、跨越发展。

栖霞是烟台苹果的主产区,总产量、年出口量分别占到全市的40%和30%,农民人均纯收入的90%以上来自果业。张江汀来到松山街道母山后村果园,详细了解

了栖霞的果业发展情况。张江汀指出,栖霞苹果在全市占有举足轻重的地位,发展好坏事关群众切身利益,事关烟台苹果的品牌形象。

当前陕西等地苹果产业发展势头很猛,栖霞苹果自身也面临

树龄老化等问题,一定要知己知彼,增强危机感和紧迫感,加快品种改良,提升果品质量,强化市场营销,精心办好第十二届苹果艺术节,增强苹果产业的核心竞争力和市场美誉度,进一步叫响“中国苹果之都”品牌。

张江汀还与果农交谈,询问今年苹果产量、质量和市场行情,希望大家多了解外地的发展情况,要求地方政府积极帮助果农改良品种,搞好技术培训,齐心协力把烟台苹果的品牌培育好、维护好。

## 首批爱心苹果外运,采摘活动继续

### 栖霞苹果红齐鲁

惠果农 献爱心 享品质  
爱心苹果订购电话:  
6879078 15668099162



本报10月11日讯(见习记者 张倩倩 记者 王永军) 11日,“栖霞苹果红齐鲁”爱心公益活动进入发货阶段,首批1200箱爱心苹果发往济南、青岛、济宁等地。同时,采摘活动也将继续。

自本报推出“栖霞苹果红齐鲁”爱心公益活动以来,预订苹果的外地朋友越来越多。摘袋后的苹果经过数天阳光的照射,无论是色泽还是口感都更好。据栖霞本鹏果

蔬合作社负责人史本鹏介绍,11日,合作社共发出1200箱红富士,济南、青岛、济宁等地的朋友很快就能吃到正宗的栖霞苹果了。

据介绍,本次外运的苹果都是80级别(直径80毫米)以上的优质苹果。其中80级别每箱在20斤左右,85级别每箱在10斤左右,另外还有贴有艺术字的礼盒苹果。

12日,第二批前来参加采摘活动的济南游客将抵达烟台,他们将先游览栖霞牟氏庄园、艾山温泉等景区,13日亲自体验现场采摘带来的欢乐。13日烟台本地市民也将自驾到栖霞采摘苹果,已报名的读者需要13日上午8点半在沈海高速福山收费站入口处集合,本报将统一组织前往果园。有兴趣的市民赶紧拨打热线:18660574056报名吧,报名截至12日中午12点。

### 爱心苹果订购

电话:6879078、15668099162  
网店:<http://shop106287839.taobao.com/>  
报社订购中心:0535—6879078、15668099162  
烟台市环山路润利大厦1606室  
芝罘东区域:15563860788 芝罘区进德路付15号  
芝罘南区域:15563860711 芝罘区青年南路115内3(三中考分校东50米)  
幸福区域:15563860708  
芝罘区环海路23号烟台广播电视报社印刷厂院内

凤凰台区域:15563860779 芝罘区珠玑中路宏润装饰材料市场2区7号  
开发区区域:15563860775 开发区珠江路37号金城小区网点3-1  
福山区域:15563860671 福山区福海路中段美迎美家一楼  
莱山区域:15563860700 莱山区澳柯玛大街3号东海驾校路口里走200米  
牟平、高新区区域:15563860673 牟平区商业大厦西100米百盛烧烤旁

## 同材不同菜 鲁菜大赛力拼创意

### 烟台中心酒店养马岛队获团体第一名



“鸡酱虾皇球”这道菜可以发出亮光,各部分可以食用。 本报记者 韩逸 摄

本报10月11日讯(见习记者 阳佳 通讯员 杨建新 管静) 同样的食材不同的菜,11日,在烟台工贸技师学院举行的“农行杯”鲁菜职业技能竞赛实际操作现场,参赛的大厨们各显身手,一样食材百样做,最终烟台中心酒店养马岛队、东方海天酒店和凤凰山宾馆分别摘得团体前三名。

据了解,此次大赛共有来自全市15家单位20支代表队的60名选手同场竞技。比赛分热菜和面

点两个项目,选手须在90分钟内同时完成三款热菜和一道点心的制作。热菜的主要食材为胶东特色的海鲜,分为四组,由每组参赛队抽签决定。

据大赛评委会主任、烟台工贸技师学院烹饪管理系副主任邓介强介绍,此次比赛与以往最大的不同在于,热菜的主要食材由考场提供。每一组的参赛队食材全部一样,在90分钟内,参赛队要临场发挥定好菜品,并且做出来。由于同组参赛队食材一

样,就更具可比性。邓介强说,大赛总设100分,单独将创新分列为40分,就是为了鼓励鲁菜创新。这种创新须建立在传统鲁菜基础上,在理念、款式、形态等方面做出新文章,做出味感、质感、观感俱佳的胶东风味鲁菜来。

经过一天的艰辛比拼,烟台中心酒店养马岛队在创新、成品质量、营养健康等方面综合得分最高,拿下团体第一名,东方海天酒店和凤凰山宾馆分获第二、三名。

### 精彩花絮

#### 拼创意:中西合璧,做出黑椒鲳鱼

“我这道菜叫黑椒鲳鱼。”东方海天酒店的厨师李永强说,“传统的鲳鱼搭配黑椒汁,中西合璧,口感出彩。”只见他将鲳鱼块裹上鸡蛋汁,入锅油煎后,卷上摊熟的茄子

片,再淋上黑椒汁,大功告成。

尽管在工序上相对简单,但这道“中西合璧”的菜却有它的道理。李师傅说,现在的白领都喜欢黑椒牛排,黑

椒牛柳,却鲜有厨师在传统食材鱼肉上下功夫。黑椒鲳鱼不仅具有中菜西做的特点,而且卷上的茄子片也有去油解腻的功效,符合大众口味。

#### 比造型:虾球插杏片,一秒变松果

在比赛现场,一道“鸡酱虾皇球”引起了众人的关注。原来,这道虾球长得与传统虾球不大一样,“我们特意插上了西杏片,让它看起来更像松果。”天嘉酒店队的陈圣举师傅说,这道菜可

谓“内外兼备”,将虾仁打成泥后,裹上鸡酱再团成虾球油炸,由巧手师傅一层层耐心地将杏仁片插在虾球上,变成了“松果”,再在球顶点上鸡酱佐味点缀,“鸡酱虾皇球”就做好了。

造型美观,看起来更有食欲。不过陈圣举师傅说,插杏仁片可不那么简单,歪了斜了高了低了都会影响“松果”虾球的美观,效果反而得不偿失。“今天时间有点赶,我感觉造型还可以更精致。”

#### 赛工艺:虾泥“大肠”,以假乱真

一只5厘米左右的鲍鱼横竖要挨上25刀,鲳鱼肉在厨师的巧手下变身瓣瓣鲜明的“菊花”,不少厨师们追求起了“以假乱真”。

在评判现场,一道“九转鲜虾筒”得到了评委们的点头称赞,这道不

按常理出牌的菜来自凤凰山宾馆的大厨之手。据厨师介绍,他们用虾仁、肉和墨鱼捣成泥,做成筒状,嵌入葱圈,淋上金黄的浓汁,看上去就是一道“九转大肠”。

北京人民大会堂美食专家包令珠点评道,“九转大肠”是一道经典的山东名菜。这道菜取其形又加入了自己的创意,最大的亮点在于用虾泥代替了猪大肠,外观上无异,但食材有所改良,且口味上也不错。



瑶老祖™

## 家传秘方,一抹见效 豆大的痔疮 抹几天没了

无论您是多么严重的痔疮,无论您是内痔、外痔、混合痔……用七日消秘制精油,只需轻轻一抹,立刻不痛、不痒,6~12天舒服服服就能把豆大的痔疮治干净,效果和手术一样好,花费却不到手术的五分之一!

### 痔疮反复发作成难题

在七日消秘制精油,没有大量上市之前,许多人的痔疮都是治了再治,反复发作,越治越严重。有些人忍受不了痔疮之苦,不得不花上几千元进行手术切除。但即使手术也不是一劳永逸,手术后20多天的伤口疼痛,就不是一般人能够忍受!每次大便都成了难题,吃不敢吃,坐不敢坐,大便之后,还得冲洗。最令人难以忍受的是,很多痔疮患者,术后一年半载,还会再次复发,痛上加痛!

现在,您再也不用为痔疮难治而发愁,马上使用七日消秘制精油,不痛、不痒、不刺激,舒舒服服就能把多年的痔疮治干净,不用再忍受痔疮痛苦!

### 七日消独家秘方 专治反复发作的痔疮

七日消秘制精油,完全采用七日消家传秘方,独特工序长达8小时熬制而成,历经十二代流传至今,早在明清时期就已名声大噪,被民间称为痔疮圣药。经数万例痔疮患者使用证明,七日消秘制精油的独特配方,具有快速收敛静脉,防止静脉曲张再次瘀堵、扩张,防止痔疮反复发作的神奇功效!

无论您是什么样的痔疮,无论您的痔疮治了多久,现在马上使用七日消秘制精油,

只需轻轻一抹,就能快速止血、止痒、止痛,痔疮内的硬块开始变软、变小,6~12天消失的干干净净,屁股里不再像夹了个东西,大便顺畅了,不再疼,不再滴血了,放屁也顺畅了,不咚咚响了,唯一的感受就是舒服!

七日消秘制精油,替代手术治痔疮,花钱不多,见效快!治疗效果和手术一样好,花费却不到手术的五分之一。轻中度痔疮只需2~3盒;重度痔疮只需3~4盒。切记:症状完全消失后,一定坚持巩固1盒!

### 特别提醒



很多人采用这一方法,不但治好了痔疮。现在,吃点辣椒,喝点酒都一点事儿没有!由于效果奇佳,前几日,七日消秘制精油在烟台市推出了大规模试用活动,引来近千名患者试用。大量患者用后兴奋不已!连用三天,痔核明显缩小,疼痛、瘙痒、滴血症状快速消失,对七日消赞不绝口。为让更多患者早日康复,厂家特推出以下活动,打进电话立即订购,即可参与以下活动:

**买二盒送一盒  
买三盒送二盒**  
优惠活动仅限三天

订购热线:6250402

经销地址:华医堂大药房(长途汽车站北入口西)