



今天市区天气
多云,有浮尘
西北风4-5级转3-4级
6~12℃



明天市区天气
晴转多云
南风转西北风3-4级
5~15℃



后天市区天气
晴
南风转北风3-4级
4~18℃

今天多云 有浮尘

本报讯(YMG全媒体记者 纪殿国)今天全市多云,有浮尘,西北风不大。明天全市多云转晴,南风转西北风。后天全市多云间晴,南风转北风。烟台市气象台27日发布天气预报:
烟台市区,28日白天,多云,有浮尘,西北风4-5级转3-

4级,最低气温6℃,最高气温12℃。
29日,晴转多云,南风转西北风3-4级,5~15℃。
30日,晴,南风转北风3-4级,4~18℃。
烟台各区市,28日白天,多云,有浮尘,西北风,沿海及内陆4-5级转3-4级。最低气

温,沿海6℃,内陆4℃;最高气温,沿海12℃,内陆16℃。
28日夜间到29日白天,多云转晴,南风转西北风,海面6-7级阵风8级转5-6级,沿海及内陆5-6级阵风7-8级转3-4级,3~19℃。
29日夜间到30日白天,多云间晴,南风转北风,海面5-6

级,沿海及内陆3-4级,4~22℃。
空气污染气象条件预报:气象条件有利于空气污染物扩散。
森林火险气象等级:三级(较高风险)。
一氧化碳中毒潜势预报:二级(不易)。

烟台市建设工程招标投标知识竞赛举办

本报讯(YMG全媒体记者 杨健)近日,烟台市建设工程招标投标“技能强企”知识竞赛在烟台城乡建设学校成功举办。本次活动由烟台市住房和城乡建设局主办、烟台市建设工程招标投标协会承办,共52家单位报名,156人积极参与。竞赛采用纸质答卷的方式,围绕招标投标相关的现行法律法规、部门规章、行业规范、地方性法规及本省规范性文件,招标、投标文件编制有关内容及要求,全方位考察参赛人员的业务能力,按照参赛人员10%、20%、30%比例确定一、二、三等奖。对参加竞赛成绩突出的单位和个人,由烟台市住房和城乡建设局、烟台市建设工程招标投标协会联合进行表彰。

洪宾小吃部被罚款100元

本报讯(通讯员 鞠秀峰)近日,烟台市燃气指挥部根据《城镇燃气管理条例》的相关规定,对辖区一餐饮企业作出限期整改并罚款100元的行政处罚。
当天,烟台市燃气指挥部对辖区内沿街餐饮企业用气安全情况进行专项检查。在检查过程中,发现市区一家名为洪宾小吃部的餐饮企业在不具备安全条件的场所使用燃气,违反了《城镇燃气管理条例》第二十八条第五项的规定。因此,烟台市燃气指挥部依法对其作出限期整改并罚款100元的行政处罚。

安全生产

近日,结合第29个全国中小学生安全教育日,烟台市青少年宫联合交警、消防等部门,共同开展形式多样的安全教育活动,着力提高学生安全防范意识,增强学生自我防护能力,保障学生健康成长。YMG全媒体记者 唐克 摄



春日尝鲜需谨慎 路边的野菜不能随便采

春天,各类时令野菜陆续上市。云南省市场监督管理局提醒,采摘和食用野菜需谨慎,避免造成食物中毒。
野菜是指生长在山野、没有经过人为栽培的野生可食植物,因天然野生、具有独特风味而受到青睐。部分野菜与有毒不可食用植物很相似,只从外

观上难以辨别,容易误采误食中毒。公众自行采摘野菜时要仔细辨识,尽量选取具有典型特征的野菜,切勿采摘不认识、不熟悉的野菜。
在采摘野菜时,避免在化工厂、垃圾填埋场、污水沟等环境可能受到污染的区域采摘。绿化地带的野菜存在农药残留

风险,不宜采摘。如消费者在市场上购买野菜,应到正规超市或菜市场选购来源可靠的野菜,并保留购物凭证。
烹饪野菜时要采用正确的烹调方式,对野菜充分清洗,最好进行浸泡、焯水等操作,食材应放置在阴凉处,保持清洁,防止腐败变质。

野菜种类繁多且类别复杂,虽然口感鲜美,但不宜多吃或单一类型大量食用。老人、婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女、过敏体质以及消化系统存在疾病的人群尽量不吃或少吃野菜。食用野菜后如有不适,应及时催吐,立即前往医院就诊。
据新华社

东宇海参杯“春之味·胶东情”烟台市首届春季美食节圆满落幕

3月26日,东宇海参杯“春之味·胶东情”烟台市首届春季美食节圆满落幕。美食节期间,东宇海参杯2024春季厨艺争霸赛、“春到胶东”美食交流展、“春之味·胶东情”美食节交流晚宴、餐饮供应链展销等板块充分展示了烟台鲁菜之美。
来自各餐饮企业的优秀餐饮大师汇聚一堂,带着众多创新菜品与全新思维,借此平台进行交流切磋,一同提高专业水平、树立行业标杆、领航行业发展。同时,特邀著名国宴大师、全国技术能手、钓鱼台国宾馆原行政总厨、法国“蓝带协会”“法国厨皇会”会员郝保力莅临指导,共同打造了一场可吃、可玩、可逛、可购、可赏的精彩美食节。
打“美食展览+厨艺比拼”组合拳:铸就美食艺术
烟火人间,风味长存。为打造一批尖端厨师队伍,烟台餐饮行业一直以厨师队伍建设为核

心。此次厨艺争霸赛共招募来自各酒店的120名员工参与。众多专家评委现场观展,并对菜品进行点评颁奖。
荠菜海参翡翠羹、春景荷塘鱼跃、春笋红烧肉、鲜虾野菜烫面包、养生全家福……当日,“春到胶东”美食交流展同步进行。大师们匠心独运,通过春季创新菜品、特色菜、养生饮品等,推介时令蔬菜、时令海鲜、面点,用创新百味点缀餐桌,铸就美食艺术。现场评定了春季美食特金奖。
餐饮供应链展销现场邀请到了国内各大餐饮供应商。百纳食品有限公司带着众多好品亮相现场,上过央视节目的百纳溢福多大饽饽、大对虾头酱,适合走亲访友的百纳溢福多月饼礼盒以及粽子礼盒,吸引了不少观展市民的眼球。现场还有不少海产品企业前来展销,东宇海珍品带来了刺多个大的海参,齐畅冷链食品、威海金佰特厨具在

现场热情地为观展市民介绍……通过春季时令海鲜和时蔬展销、预制菜展销及酒水、餐具、物流等供应链展销,为餐饮企业提供了发展新思路,为市场消费增添新活力。
著名国宴大师惊喜亮相:国宴魅力征服全场
博采众长、兼收并蓄的国宴菜,曾征服过天南海北、国内外贵客的挑剔味蕾。为让大家领略国宴文化魅力,现场特邀著名国宴大师、全国技术能手、钓鱼台国宾馆原行政总厨郝保力带来国宴文化及菜品培训,帮助餐饮从业者了解行业新趋势,提升专业技能。
郝保力从业四十余年,担任钓鱼台国宾馆行政总厨二十多年,不仅在中式烹调领域有很高的造诣,也广泛涉猎世界各地菜肴,博采众长、融会贯通,此次国宴文化及菜品培训可谓将现场气氛推向了高潮。

“国宴经典菜狮子头一般采取六分肥、四分瘦的五花肉,切成正方形的筷子钉,之后在砧板上拿刀斩一下,但是不要斩碎,这样的操作让它有黏性且不散,增加了一些丰富口感……”郝大师在制作过程中耐心讲解注意事项,一道咸鲜嫩滑的狮子头吊足了所有人胃口;清爽简约、“似斋非斋”的吊清汤,也让现场宾客大开眼界;酸滑爽口、品相不俗的国宴乌鱼蛋汤,作为郝大师的拿手绝活,更是俘获了现场宾客的心。
擦亮鲁菜品牌:赋能餐饮产业高质量发展
此次活动既有群英荟萃的厨艺展示,又有“鲜”“创”“传”为特色的美食交流,作为集中展示展示胶东美食文化、特色餐饮品牌的重要窗口,无疑是一场提振消费信心、打响消费品牌、释放消费潜力的“美食嘉年华”。
烟台市餐饮与住宿行业协

会会长、烟台百纳餐饮集团董事长王洪海介绍道:“如今正是好食材上市的季节,渤海湾有很多好的食材,借此平台,动员我们主力餐饮企业参与这次美食节活动,推出一些创新的食材,为广大消费者提供一个琳琅满目的全新消费体验。”
芝罘区商务局局长盛世杰表示:“2024年,我们将积极发挥部门职能,多措并举支持餐饮企业深入挖掘地方特色菜肴内涵,打造芝罘美食名片和放心舒心消费环境,为烟台发展贡献力量。”
烟台市商务局四级调研员张征云表示:“下一步,我们将深入推进餐饮产业绿色发展,大力发挥烟台在食材原料、人才培养、文化底蕴等方面的优势,深化中国鲁菜之都品牌建设,推动餐饮产业供应链、产业链、创新链、人才链深度融合,强力赋能餐饮产业高质量发展。”