

市总工会工匠学院餐饮服务分院成立

提升员工素质 助力行业升级

本报记者 王锦华

日前,市总工会工匠学院餐饮服务分院成立。该分院位于云州区黄花产业园区,由市总工会与山西毅成(集团)管理有限公司联合创办,主要从事餐饮职业技能培训与技能资格证书颁发。

山西毅成(集团)管理有限公司成立于2013年1月,是地地道道的大同本土企业。自成立以来,毅成集团就一直秉承着“专业改变传统,口碑成就未来”的宗旨,积极拓展延伸团膳餐饮、物业服务,将传统团餐与现代餐饮服务相结合,培养出优秀的餐饮职业经理人、服务大师、高级营养师、高级厨师、高级中式和西式面点师、高级家政保洁、秩序维护等共计2200余人,他们的专业技能也得到了许多餐饮服务单位的一致肯定。

采访中记者了解到,市总工会工匠学院餐饮服务分院占地面积13万平方米,依托大同市毅源职业培训学校进行理论培训,设有理论教室、综合教室、大型会议室和多个实操区,职业技能培训设备齐全。学院拥有文化水平较高、教学资格完备、教学经验丰富的职业教师50余人,培训专业有中式烹饪师、中式面点师、西式面点师等,并能够颁发上述专业的初、中、高级技能资格证书。教学全程实行封闭式管理,着重培训并提高学员的实际动手能力。另外,学院配有标准客房70余间,可容纳150人住宿,配套餐厅可同时接待200人自助用餐。同时,为了丰富学员生活,学院还设有茶社、图书室,以及专业健身房,配备有

跑步机、乒乓球、台球等运动器材。此外,学院还承接各类定制化培训及员工提升、新兴产业化等专业化培训。

记者在采访中还了解到,大同市毅源职业培训学校近年来在全市高素质农民培训中已培养人才3100余人,98%以上的学员取得了省、市颁发的结业证书。同时,该校十分注重学员的就业与创业,推荐安排800多人实现就业创业,1500多名学员取得了国家职业资格证书。此外,学校还为企业员工的子女开设了技能培训班,并安排岗位就业,解决了员工子女就业难的问题。与此同时,该校还与多家国有企业建立了长期合作关系,接待培训企业职工近百次。

据市总工会工匠学院餐饮服务分院

有关负责人介绍,工匠学院餐饮服务分院的成立,既是推动工匠精神在餐饮服务业传承的重要步骤,也是餐饮服务业抓住机遇,实现向智慧化、集约化、专业化转型的重大举措。今后,餐饮服务分院将本着“政府主导,整合资源,发挥优势,强化管理,提高效益,产教融合,知行合一”的合作办学宗旨,落实“培训+就业”一站式服务。不仅依托市毅源职业培训学校进行理论培训,还将提供在山西宜发同诚(中央厨房)农业发展有限公司进行实操训练的机会,最终向我市餐饮服务业输送更多更优秀的人才,提升我市餐饮服务业员工队伍整体素质,助力我市餐饮服务业提档升级,把大同餐饮服务业推向全国。



解读“云冈”酒

作为我市食品行业的著名品牌产品,由大同云冈酒业有限责任公司生产的“云冈”牌系列白酒、黄酒,受到众多消费者的青睐。在2021年国际传统发酵食品创新大赛上,云冈黄酒还荣获金奖。

从本期起,本刊将开设《解读“云冈”酒》栏目,为你介绍“云冈”系列酒的历史沿革与传承发展。

“云冈”酒的品牌文化



大同云冈酒业有限责任公司的前身是始建于1926年的大同兴农化工股份有限公司的兴农酒精厂,传承至今已有一百年的发展史。

如今的大同云冈酒业有限责任公司,于2010年入驻高龙泉工业园区。现厂区占地面积37978平方米,总资产5000万元,年生产能力3000余吨。

大同云冈酒业有限责任公司传承了老厂的“云中液”“云冈香”“云冈老酒”“云冈干榨黄酒”等老品牌,并不断将其发扬光大。该公司坚持走发展传承传统工艺之路,以晋北特产的红高粱和黍米为主料,精心酿造“云冈牌”系列白酒和养生型干榨黄酒。而且,云冈酒业遵循“以诚为本、以质取信、以信求存”的管理宗旨,不断做大做强,现产品已形成两大系列30多个品种,畅销晋、京、津、冀、内蒙古等地区,是大同市政府重点推荐的名优地产商品,并多次被大同市消协、酒类行业协会评为地产优质产品。

一凡

云中茶事

紧压茶应该怎么撬

为什么有的茶叶要做成紧压茶呢?一方面是为了方便运输,另一方面是因为紧压茶经历长时间的陈化后,在香韵、滋味等方面都比散茶更佳。那么,紧压茶是不是随便撬开就可以了呢?

当然没那么简单了。由于紧压茶压得比较紧实,加之存放时间又比较长,若是随意去撬,不仅容易将茶叶撬得凌乱粉碎,技巧不对还容易伤到自己的手。紧压茶怎样才能撬得好呢?简单来说,就是尽量保持茶叶的完整度,因为茶渣的多少会影响到喝茶的体验。

先说茶饼。撬茶饼时,可以从背面心窝处向外撬,或者从四周边沿向心窝方向撬。从心窝向外撬时,将茶饼背面

窝口向上倾斜,一只手按住茶饼边,另外一只手握紧茶针,顺着窝口向下插入茶针,沿着茶叶的间隙上下反复撬动,直到茶块松动后取下。从四周边沿向心窝方向撬时,将茶饼平放在桌面上,一手按住茶饼,另一只手握紧茶针,将茶针插入茶饼边沿的茶叶间隙,上下撬动,直到茶块松动后取下。撬时可一边上下撬动茶针,一边旋转茶饼,以便将茶叶撬得更完整。

再说茶砖。撬茶砖时,应从长方体的大侧面找到茶叶的间隙,这样既安全,也比较能用上力。而且,用这样的方法也可以较好地保持茶叶的完整性。具体操作时,将茶砖平放或者竖着放,一手按住,另一只手握紧茶针从

茶砖侧面插入,上下反复撬动,使得茶层松动后,再一块一块取下。

无论是茶砖还是茶饼,都会有压得比较紧实的,所以选好茶刀或是茶针也是很重要的。好茶需要认真对待,现在你知道怎样撬茶了吧。

谦益泰



选驼奶要认准品质

近年来,骆驼奶因营养丰富,日益受到人们的青睐。与此同时,市面上的骆驼奶品牌众多,而且有些是配方驼奶,并不是生鲜纯驼奶。因此,选择纯天然、营养丰富的骆驼奶,显得尤为重要。

据了解,配方驼奶与纯驼奶是有区别的。通常纯驼奶配料表只有一种,即骆驼生鲜乳。如果配料表中还写有其他添加剂,如大豆粉、乳清粉、植物油等,就不是纯驼奶,而是配方驼奶了。

在众多的骆驼奶品牌中,由驼能

生物科技有限公司生产的“驼能”牌骆驼奶,奶源是新鲜的纯骆驼奶。而且,驼能生物还花费巨资建设自动化程度很高的生产线,采用瞬时直喷低温高压杀菌技术,在生产过程中不添加任何添加剂,最大限度地保留了骆驼奶的营养成分和活性因子。此外,由于其是原汁原味的,因此口感也与配方驼奶不同,会有一点偏咸。

目前,“驼能”骆驼奶系列产品包括纯驼乳粉、纯骆驼奶、驼初乳及儿童驼

乳粉等,可以满足不同消费者的需求。而且,好产品也是经得起考验的。如今,“驼能”品牌在全国各地拥有数十家代理商和经销商,在线上主流电商平台也都开设有自营店,并凭借过硬的品质,获得诸多好评。

消费者购买骆驼奶是看中其的珍贵和营养全面才购买的,因此一定要认准骆驼奶的品牌和品质。只有大品牌好品质的纯骆驼奶,才有益于我们的健康。

广告信息