

# “千禧新世纪” 获世界中餐亚洲大赛特金奖

本报讯 (记者 牛瑞芳) 7月3日上午,新世纪烤鸭西环店二楼大厅传出阵阵热烈的掌声,一场别开生面的庆功会在这里举行。山西千禧新世纪餐饮管理公司厨师王金亮、高文、安海凭借出色的表现荣获2025世界中餐亚洲大赛3项特金奖。大同市餐饮酒店行业协会向他们授旗表彰。

6月26日,2025世界中餐亚洲大赛在香港中华厨艺学院举行。本次大赛由世界中餐业联合会主办,世界中餐业联合会国际中餐名厨专业委员会承办,中华厨艺学院、亚洲餐饮厨艺协会、合诚有限公司协办,旨在搭建高水准国际交流平台,促进中餐烹饪技艺传承创新,弘扬中餐工匠精神,进一步提升中餐饮食文化的国际影响力。山西千禧新世纪餐饮管理公司厨师王金亮、高

文、安海在我市餐饮酒店业协会的引领下,代表我市餐饮行业出征香港。

采访中王金亮告诉记者,6月初,他们一接受到任务就开始筹备比赛,如何运用大同元素,选取什么样的餐具?他们进行了深入的研究和周密的谋划后信心满满地踏上香港征程。

王金亮介绍说,按照大赛规则,要在90分钟内完成3道菜品,食材限定为鲍鱼、石斑鱼和鸡。比赛现场要求十分严格,台面要绝对干净整洁,食材不能有浪费现象。最终他们决定用一道凉菜、两道热菜参加大赛。凉菜为北魏风光。选用鲜黄花、阳高黑猪肉为原始食材,将二者与鲍鱼结合,摆拼成一道凉菜。热菜为10年手工陈醋焗鲜石斑、金兰酱焗鸡。金兰酱焗鸡用沙棘和陈

醋为辅助食材。采访中王金亮对记者说,采用焗的烹饪手法是为了保持菜品的温度,热菜不热会失色很多,“当我们的菜端到评委面前时,盖子一掀,浓郁的香味迅速弥漫开来,还在咕嘟的菜品让评委们感到十分惊讶。”回忆起比赛现场的盛况,王金亮依然十分激动。

据了解,在此次大赛中,王金亮、高文、安海的3人团队与来自亚洲各地70支队伍的参赛选手同台竞技,一路过关斩将,最终获得团体特金奖和2个人特金奖的殊荣。据介绍,我市荣获“国际美食之都”称号以来,着力培育名厨队伍,并创造机会引导厨师开阔眼界走向世界,通过参与高规格的国际赛事发掘新锐力量,宣传推广大同美食,持续提升大同餐饮在国际餐饮舞台上的核心竞争力。



(本报记者 戎禹仁 摄)



## 减费让利出实招 惠企利民暖人心

本报讯 近期,建行大同分行积极履行社会责任,将减费让利作为服务实体经济的核心举措,推出一系列实实在在的优惠政策,有效降低企业和群众的金融成本,传递金融服务的温度与关怀。

为确保减费让利政策红利精准直达,该行双管齐下。一方面,组织员工深入学习政策精髓,开展专题培训,确保每位员工精准掌握要点,提升服务能力;另一方面,充分利用网点宣传栏、线上平台等多种渠道,广泛宣传减费让利的具体内容,让客户及时了解政策红利。

在实际工作中,建行大同分行主动出击,针对不同客户群体提供个性化服务方案。对于小微企业,着力简化开户流程,减免账户管理费费用,助其轻装上阵;对于个体工商户,则重点降低结算手续费,切实减轻其经营负担。

“减费让利不仅是落实政策要求,更是我们对客户、对社会的一份郑重承诺。”建行大同分行相关负责人表示。未来,该行将持续深化减费让利工作,不断优化服务流程,提升服务质量,用实际行动为企业减负、为群众让利,为地方经济社会的高质量发展注入金融力量。

(冬梅 赵海楠)

## 织密“安全网” 守好“钱袋子”

本报讯 为切实提高社会公众防诈骗意识,引导客户守好“钱袋子”,连日来,建行煤炭支行开展反电信网络诈骗宣传活动,从商户店铺到社区凉亭,再到居民家中,工作人员通过“访、进、入”三步贴心服务,让反诈知识融入日常生活。

——访商户:逐户扫街送指南,紧盯资金关键点。在网点周边商圈,工作人员化身反诈宣传员逐户上门,为商家递上图文结合的宣传手册。宣传手册聚焦刷单返利、冒充客服退款、网络贷款等高频诈骗场景,搭配本地商铺老板曾遭遇的虚假订单诈骗案例,清晰标注交易前必核对方资质、资金往来留存存档等关键提醒。

——进社区:凉亭唠嗑话安全,反诈知识入民心。工作人员与社区居民用方言唠家常,结合小区近期发生的冒充孙子借钱真实事件,把不轻信、不转账、多核实的口诀编成反诈顺口溜。工作人员还手把手教老人打开“国家反诈中心”App的预警功能,“您看,这红点一闪,就说明可能有诈骗电话打进来,咱们直接挂掉就行!”

——入家门:上门服务解难题,贴心叮嘱“护钱袋”。针对行动不便的老年客户,工作人员带着移动设备上门服务。从解决业务难题到暖心反诈提醒,工作人员把宣传融进上门服务的细节里,让老人直言“比亲人还贴心”。

从商户的收银台到社区的凉亭,再到居民家中,建行煤炭支行用走访有温度、宣传有准度的“五进”行动,让反诈知识从纸上的文字变成嘴边的叮嘱,切实筑牢全民反诈的安全堤坝。

(培煜 杨磊)

## 消费贴士

### 凉席消费需求驱动市场升级

小暑过后,我市各大超市、家纺店迎来凉席销售高峰。记者走访发现,本地消费市场在售的凉席种类繁多,既有竹编工艺的传统产品,也有融合现代材料的科技产品。随着消费市场的升级,消费者对凉席的舒适性、安全性和功能性等需求显著增强,市场正经历结构性调整。

#### 传统材质广受消费者青睐

“现在市场上不同质地的凉席应有尽有,不过我还是更喜欢由植物材料做成的传统凉席,感觉更接近自然,更健康。”刚

在东信商厦购买了一副竹片凉席的刘女士表示,自己买的原色大颗粒竹席长1.9米、宽0.9米,手感非常不错,价格不足200元,十分亲民。

记者在某批发市场了解到,普通商家销售的传统凉席主要有三大类,即竹席、草席和藤席。竹席是以水竹、毛竹等为原料,经蒸煮编织而成,分为青席、黄席、花席等类型,其表面光滑导热性强,规格1.5米的一般售价在60~300元,最适合怕热的消费者使用;草席采用灯芯草、蒲草等天然植物编织,柔软透气,规格1.5米的售价在30~70元,比较适合老人和婴幼儿;藤席市场情况较为复杂,天然藤席虽然柔软滑爽、透气性好,但价格较高,规格1.5米的一般售价都在300元以上,而且存在着用人造塑胶材质仿制天然产品,实用性较低的问题。

#### 新材质更受中青年喜爱

“近年来,由新材料做成的凉席越来越受市场欢迎,尤其是中青年群体更是认可这类产品,因为新材质凉席给他们带来了全新的产品体验。”晨光小区软包加工

店的负责人告诉记者,近期店内收到不少床和沙发的凉席定制单。超过半数的消费者选择了购买功能性和舒适性更高的新材料凉席,如时下较为流行的亚麻席和牛皮席。

亚麻席是以天然亚麻纤维为原料,吸汗透气且抗菌防螨,适合婴幼儿使用,规格1.5米的售价一般在300元以上;恒温透气、凉而不冰的牛皮席,规格1.5米的售价超过500元。需要注意的是,有一种冰丝凉席虽然名字比较“天然”,售价也较便宜,但材质往往是化纤产品。这类凉席透气性逊于天然材质,部分产品还含有化学添加剂,消费者应检查其吊牌是否含A类安全认证。

#### 天然材质凉席也有安全隐患

据记者了解,一些资质不全的金店销售的散装竹、草凉席,很多存在甲醛含量超标的问题。所以,消费者购买时应综合考量个人体质、材质特性、使用环境及预算,选择正规渠道的品牌凉席。同时,要保留好发票和商品自带的检测报告单,以便在发现产品质量问题时维护自身权益。

(焦燃)

