

我市选手在全国烹饪技能竞赛中获佳绩

本报讯(记者齐云霞)10月21日、22日,“联合利华饮食策划杯”第九届全国烹饪技能竞赛(家乐河南赛区)暨2024年河南省餐饮行业职工技能竞赛在郑州市举办,我市选手在经过紧张而激烈的角逐后,共获得3银、3铜的好成绩。

据了解,此次活动是为积极贯彻落实党的二十大关于实施人才强国战略部署,大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神,激励餐饮业广大职工走技能成才、技能报

国之路,培养更多餐饮工匠、高技能人才,持续提升餐饮产品品质与服务水平,助推餐饮业高质量发展。

此次比赛是第九届全国烹饪技能竞赛的区域赛事,堪称餐饮中的“奥林匹克”。河南赛区是第九届全国烹饪技能竞赛的第九个赛区,160余名选手报名参加了中式烹调师和中式面点师两个赛项。焦作锦泓酒店管理服务有限公司、焦作煤业集团东方宾馆有限责任公司、武陟县宾

馆、沁阳市家喜汇餐饮服务有限公司、焦作泓泽瑞餐饮管理有限公司5家餐饮企业的9名选手参加了此次比赛。参赛选手按照大赛要求,以河南特色食材为原料,制作“减油、减盐、减糖”的创新地方风味菜肴。

比赛中,9名选手纷纷亮出绝技,顺利完成了各自的作品,从刀工、火候、调味到摆盘,均体现了他们精湛的技艺。



打造健康美味
百姓饮食指南



请进来 走出去

推进餐饮数字化赋能 解锁品牌营销新篇章



为推动我市餐饮业数字化转型,鼓励餐饮领域人工智能、大数据、区块链技术及智能设备研发与应用,推进餐饮数字化赋能,我市有关部门邀请北京市财贸职业学院教授毛锦华来我市授课与调研。

此外,沁园春大酒店依托地方特色餐饮文化,入秋以来积极推动品牌战略布局,在发展本地门店的同时,通过请进来、

走出去的方式,解锁品牌营销新篇章。

图① 沁园春大酒店董事长王军(左)向前来考察的上海客商介绍清化水席。

图② 毛锦华(右一)在焦作太极健康养生酒店了解相关情况。

图③ 怀庆老董家董事长董颖(左)向毛锦华介绍酒店情况。

本报记者 陈东明 摄影报道

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028



10月26日,焦作迎宾馆将开展“城市守护者计划”活动

怀姜“撞”咖啡 暖心环卫工人

本报讯(记者齐云霞)用怀姜制作的咖啡是什么味的?这种中西结合的饮品到底怎么样?10月23日,当记者来到焦作迎宾馆时,看到该宾馆厨师正在制作一款特色饮品——怀姜拿铁咖啡。它用怀姜制成的粉打发牛奶,再配现磨咖啡制作而成,融合了传统怀姜的温补特性与拿铁咖啡的香浓顺滑。10月26日,该宾馆将开展“城市守护者计划”活动,为一线环卫工人赠送这种特制的咖啡,以此来感谢他们的辛勤付出。

“10月26日9时至11时30分,我们会在宾馆南门岗为环卫工人免费赠送怀姜拿

铁咖啡,以实际行动传递餐饮界的关怀与温暖,向环卫工人致敬。”该宾馆相关负责人说,希望怀姜拿铁咖啡能为环卫工人驱寒暖身,让这种独特的味道成为他们日常辛劳中的一抹温馨与甜蜜。

怀姜拿铁咖啡使用新鲜的怀姜来搭配咖啡,其刺激性可御寒发热,不仅具有药效,风味也堪称独一无二。

在当今社会,企业的作用已不仅仅局限于创造经济效益,更多的是要肩负起推动社会进步、回馈社会的责任。近年来,除了致力于酒店为载体,深入发掘焦作文化体验,为各类客群打造更有价值的居

住体验外,焦作迎宾馆还坚持公益事业,秉承奉献爱心、回馈社会的公益理念,通过关爱困难群体、参与公益事业,展示了企业在社会责任上的担当。此次开展的“城市守护者计划”活动,正是该宾馆众多公益项目中的一项,映射出其更加广泛的公益实践。

作为城市中默默奉献的无名英雄,环卫工人每天穿梭在大街小巷,维持城市的整洁与美丽。该宾馆希望通过此次活动,表达对他们的深切感谢,呼吁更多人关注这些基层劳动者。



扫码关注焦作日报抖音号