

“逛吃”舌尖上的啤酒节

金沙滩啤酒城引入特色餐饮 丰富美食消费体验

这个夏天,唯美酒美食不可辜负。在金沙滩啤酒城,为了能让游客们吃好吃好,本届啤酒节还引入特色餐饮、连锁餐饮品牌和特色小吃,极大丰富了市民游客的美食消费体验,让你一路“逛吃逛吃”,根本停不下来。

美食“网红”引打卡

“哇!这里居然有椰子蛋!这是泰国的网红小吃,我去旅游的时候吃过一次,没想到在咱们啤酒城也有!”7月23日下午,市民徐瑶和朋友们在金沙滩啤酒城游玩,一路逛至东侧凤凰之声美食市集时,一处名为“菠萝沙冰”的摊点让她眼前一亮,急忙拉着同伴凑上前去,一人点了一个。这种来自泰国的网红小吃吸引着众多游客争相购买,独特的制作过程也引得过往游客驻足。记者看到,摊主将一个完整的椰子放在桌子上,先用刀沿着椰壳的三分之一处切一圈,让椰肉漏出来但不切碎,然后使用专门的工具牛角软刀把椰肉上下分离开来,一个“椰子蛋”就制作完成了,不仅可以喝椰子水还可以直接吃椰肉。



金沙滩啤酒城。

特色冷饮吃出新花样

青啤1903大篷推出的“啤小棒”啤酒冰淇淋,以其泡沫丰富的啤酒杯造型和独特的啤酒味道“出圈”。冰淇淋上方的白色“泡沫”共有纯生、原浆、黑啤、海盐IPA等6种口味,令啤酒爱好者们惊喜不已。在凤凰之声大剧院台阶下,一处粉红色的摊位前,一位市民游客正在了解凤凰之声文创雪糕。据了解,这款凤凰之声文创雪糕是专为庆祝第33届青岛国际啤酒节设计制作的,“我们想做出一款独属于金沙滩啤酒城,又具有西海岸特色的文创产品,

既让游客赏心悦目,又能津津乐道,最终我们选择了文创雪糕。”凤凰之声文创雪糕设计团队负责人薛伟江说。

一“城”吃遍全世界

每天下午6时,凤凰之声美食市集的座位上坐满了一边吃着各种美食、一边观看着喷泉表演的游客。在凤凰之声露天街市,全国各地各种美食让人目不暇接,只有你想不到的,没有你吃不到的,每一款都让人垂涎欲滴。各种诱人的地方小吃,像有一股无形的力量,把市民和游客紧紧“吸住”。衢州现卤鸭货、金丝牛肉饼、武汉热干面、天津包



金沙滩啤酒城的美食。

子……各地美食在此聚集,能满足“吃货们”各种口味需求,让游客在一座城里就可以吃遍“全世界”。凤凰之声大剧院还引进了更多时下年轻人喜爱的极具特色的餐饮品牌,如果喜欢哈啤酒、吃海鲜,66号海鲜音乐餐厅是不二选择,它被誉为“排队神话”,开业期间点燃全城,刷屏社交朋友圈。

特色“佐餐”配美酒

“到了青岛,哈(喝)啤酒怎么能不吃蛤蜊呢!”市民殷先生为远道而来的外地朋友准备了由蛤蜊、扇贝、海蛎子、基围虾、海虹等海鲜烹任而成的海鲜大咖。鲜美的海鲜配上辣椒红油,鲜艳的色泽,让人不禁食欲大开。

“香味浓郁的原浆,可以搭配图林根烤肠或者是奶酪香肠。”在青啤1903大篷西餐区,区域负责人林志霖正在为顾客推荐。“我们共准备了咖喱香肠、奶酪香肠和图林根烤肠等6种德国香肠,以供顾客搭配不同的啤酒。”林志霖向记者介绍道,他们还准备了德国啤酒的经典搭档——姜饼,姜饼能够让啤酒散发出别具一格的香气和口感体验。

观海新闻/青岛晚报 记者 于波
通讯员 陈蔚 董梅雪

百名选手上演“厨王争霸”

2023年全国职业院校技能大赛(中职组)西式烹饪赛项在青开赛

本报7月24日讯 24日下午,2023年全国职业院校技能大赛(中职组)西式烹饪赛项在青岛正式开赛,来自全国各省、市、自治区、计划单列市的55支参赛队及各级领导、赛项执委会代表、裁判员代表齐聚现场,共同见证大赛开幕。



与会嘉宾共同启动开幕式。高静文 摄

作为本次比赛的承办校和参赛单位,青岛烹饪职业学校校长于越向全体参赛成员致欢迎辞,他表示学校将全力以赴,把本次大赛办成一届令人难忘的盛会,同时希望通过此次大赛,加强与同行业学校的技术交流,不断提高师生技能素质,激发师生创新热情,推动校企协同发展。

本次西餐烹饪赛项,选手们需要在基本功、开胃菜、汤、主菜、甜品五个模块中,体现个人基本技能和菜品研发、构图、配色、调味的技巧。通过考查学生西餐烹调基本功和西式正餐系列菜品的

设计与实际操作能力,检验中等职业学校烹饪西餐课程教学成效,探索人才培养新途径的新方法,以适应烹饪行业和专业发展的需要,培养可持续发展、适应企业需求的高素质技能型人才。

在青岛首个“工匠日”来临之际,本次大赛致敬“工匠”,让“工匠”精神持续发力,让更多人由“工”向“匠”跃升。希望通过本次大赛,充分展示职业教育改革发展的丰硕成果,集中展现职业院校师生的风采,努力营造全社会关心、支持职业教育发展的良好氛围,促进职业院校与行业企业的产教结合。

(观海新闻/青岛晚报 记者 高静文)

坐公交有了“贴身管家”

各线路司机提供全程服务 用实际行动为城市“增温”

本报7月24日讯 连日来,敬老爱老的温暖瞬间在岛城公交车厢内接续上演,驾驶员化身“贴身管家”,扶上送下、搬拿重物……为老年乘客提供全程服务,他们以实际行动给城市“增温”。

228路驾驶员吴玺坤19日驾车由胶州路芝罘路发往福州北路停车场,准备驶离汇泉广场站点时,一位老人引起了他的注意。“通过后视镜发现一个大爷着急而来,我便赶紧停稳车辆等他。”吴玺坤回忆,老人看起来60多岁,因手拄拐杖,腿脚不便,上车极为困难。吴玺坤赶紧上前,双手紧握老人右臂将其扶上车。“我将老人安排在靠近驾驶室的横排三人座上,方便照顾。”老人被吴玺坤的暖心举动所感动,连忙致

谢。车辆到达中山公园站,吴玺坤见老人起身准备下车,停稳车辆后迅速赶过去搀扶。“您慢点走,注意安全。”吴玺坤叮嘱道。

另一边,36路驾驶员孙琦欣驾车行至夹岭沟站点时,见车内有老人下车困难,便赶紧帮忙。继续投入运行后,在双峰站点发现一位拄拐老人准备乘车。“老人看起来80多岁,手里拄着拐杖,行动起来十分缓慢。”见此情况,孙琦欣立即停稳车辆下车搀扶,车辆到达延安路白云路站点时,又和另一名热心乘客一起搀扶。时下,公交车客流中,老年人群体不在少数,类似温暖到位的服务给他们的出行创造了温馨条件。

(观海新闻/青岛晚报 记者 徐美中)

城阳工匠学院挂牌 首批工匠导师受聘

本报7月24日讯 7月26日是“青岛工匠日”。在首个“青岛工匠日”来临之际,城阳工匠学院签约挂牌仪式在城阳区职业教育中心学校举行。

仪式现场,城阳区总工会与两所职业学校分别签署《城阳工匠学院战略合作协议》,为城阳工匠学院揭牌并向10名城阳工匠学院首批工匠导师颁发了聘书。与会人员参观了城阳区职业教育中心学校智能制造、虚拟仿真等实训基地。城阳工匠学院的成立,是工会、职业院校、劳模工匠三方合力培育壮大工匠

型技能人才队伍的重要手段,是一线职工实训、高技能人才培养、劳模工匠攻关、创新成果交流的重要基地和载体。

城阳区将切实发挥城阳工匠学院的作用,大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神,建设一支专精结合、结构合理、素质优良的“双师型”教师队伍,培养一批技能精湛、本领高超的工匠型技能人才,推动产业工人队伍总体规模和技能素质双提升,为加快建设“四区一园”,奋力打造湾区都市活力城阳贡献力量。

(观海新闻/青岛晚报 记者 栾丕伟)