



手撕鹅

一只大鹅烹出的美味



孙其瑞在制作手撕鹅

文/图 本报记者 于新贵

“鹅肉的脂肪含量低,磷钾含量高,蛋白质含量丰富,可以补充机体需要的营养。”11月19日,说起鹅肉的营养价

值,在高新区顾官屯镇经营着一家饭店的孙其瑞娓娓而谈。

手撕鹅是孙其瑞的拿手好菜。孙其瑞做手撕鹅时,用的是东北散养两年的老鹅。这种鹅主食青草和虫子,肉质筋道,香而不腻,口感极好。

孙其瑞的祖父孙殿林做糕点起家,百年来,这个传承美食手艺的家族不断创新制作着美味。到孙其瑞这辈,传承三代的厨艺焕发出新活力。

在孙其瑞的记忆里,小时候吃的大鹅是人间美味。十几年前,孙其瑞到安徽出差,第一次吃到了手撕鹅,唤醒了他内心深处的记忆。回来后,他凭借记忆中的味道,尝试制作手撕鹅。

一开始,孙其瑞使用本地鹅做手撕鹅,但口感欠佳。随后,他在全国范围内寻找合适的食材。一年多的时间里,孙其瑞跑遍大江南北,经过多次考察,最终决定用东北散养老鹅做手撕鹅。

孙其瑞制作手撕鹅的香料有17种,他将家传百年的烹饪秘方与南方制作手撕鹅的配方相结合,做出来的手撕鹅口味独特。

从宰杀、清洗,到炖煮、出锅,再到



手撕鹅

手撕上桌,每一道工序都极为讲究,保留了鹅肉的弹性和韧劲。恰到好处的口感挑逗着食客的味蕾,慕名来品尝手撕鹅的顾客络绎不绝,孙其瑞的饭店生

意火爆。

一盘手撕鹅,再配几盘素炒,一只鹅的美味,足以让这座鲁西小镇香飘十里。

聊城第六中学 开展“预防未成年人沉迷网络”宣传教育活动

本报讯(记者 刘敏)“未成年人正处于身心发展的关键时期,难以抵挡虚拟网络世界的诱惑,为此,我们经常开展以‘预防未成年人沉迷网络’为主题的活动。”11月20日,聊城第六中学团委副书记安海红说。

日前,聊城第六中学团委、少工委、关工委联合开展“预防未成年人沉迷网络”宣传教育活动,倡导绿色上网、文明上网理念,有效保护未成年人身心健康,预防未成年人沉迷网

络,增强未成年人安全意识和法治素养。

活动中,安海红结合真实案例,从未成年人网络成瘾的原因、沉迷网络的危害、预防未成年人网瘾的对策等三个方面,向学生普及网络安全知识,引导学生依法依规、文明健康使用网络。安海红叮嘱学生要合理安排上网时间,树立网络安全意识,养成良好的上网习惯。

通过本次宣讲,学生更加直观地

认识到网络是把“双刃剑”。不少中学生表示,要提高信息安全意识,自觉遵守网络道德规范,自觉养成良好上网习惯,拒绝网络成瘾,做新时代文明小网民。

“今后,我们将持续开展多种形式的活动,提升学生网络文明素养,增强未成年人网络安全意识,让网络文明走进千家万户。”聊城第六中学关工委副主任詹春芳说。

我市 文明旅游蔚然成风

本报讯(记者 马永伟)11月18日,在孔繁森同志纪念馆,前来参观的游客有序进入,小朋友也在家长的引导下排队参观。

孔繁森同志纪念馆运用多种宣传方式,向市民游客传递文明旅游理念。“我们会引导帮助游客,及时制止个别不文明行为,共同营造文明的游览氛围。”孔繁森同志纪念馆讲解员高华楠说。

11月19日下午,在聊城市体育场,前来锻炼的市民络绎不绝,大家都自觉礼让行人,把机动车有序停放在停车位上。市民宋迪洪说:“每周末我都来这里锻炼,很多人都能做到文明出行。作为这个城市的一分子,我感到很自豪。”近年来,通过多种形式、多种渠道的宣传引导,市民文明素质不断提升,我市文明旅游蔚然成风。

公益广告

爱读书 读好书

