

穆阳灯光秀起来

“走,去穆阳看灯光秀!”今年,福安市穆阳镇水幕灯光秀成为了新晋网红打卡地。灯光秀以穆阳溪为主轴,配合上动感的音乐和绚丽的灯光,吸引了大量游客慕名而来。

近期,穆阳镇加大投入,对穆阳溪夜景灯光系统进行“2.0”升级,音乐喷泉、彩色灯柱、水幕电影一应俱全,一道道水柱伴随着欢乐的音乐喷涌而起,在空中不断变换姿态,水幕

墙上,斑斓的灯光绘出一幅幅绚丽的景象,为游客带来一场视觉盛宴。

据了解,穆阳溪夜景工程是穆阳景区旅游综合开发(二期)项目之一,主要由夜景(夜游)和水幕灯光秀两部分构成。项目的建成不仅提升古镇面貌,更让穆阳旅游从“白天”转向“夜晚”,点燃夜间经济,助力乡村振兴。

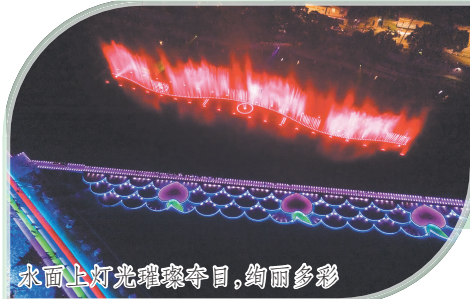
(陈晓峰/文 吴庆堂 李郁/图)



▲群众零距离倾听党的二十大“好声音”



乘舟沿溪穿行,桨声灯影中,好不惬意



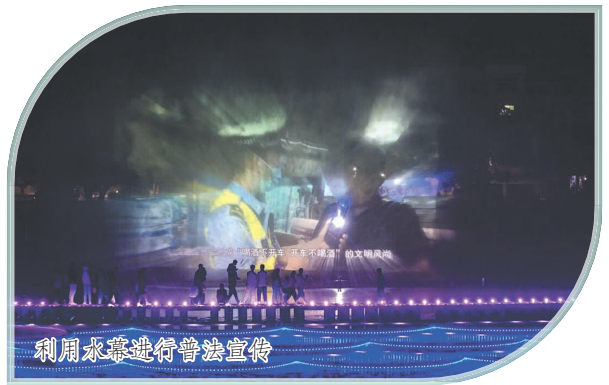
水面上灯光璀璨夺目,绚丽多彩



水幕上,投射出一幅幅变幻画面



绚烂的灯光扮靓了穆阳的夜景



利用水幕进行普法宣传

烹饪技能大比拼

□林菲菲

金汤蟹柳菊花鱼、菊荷冬夏、云腾四海金牛掌、五彩凤尾虾、富贵鲈鱼、碧波酿竹荪、鲍汁绣球黄花鱼……11月22日,我市烹饪职业技能竞赛在市富春大酒店拉开序幕,来自全市餐饮烹饪行业的36名选手同台竞技,集中展示我市烹调师技艺水平。

此次竞赛由市人社局、市总工会、市商务局联合主办,以“传承美食文化,打造精品美食,提高技艺水平”为宗旨,由理论知识和技能操作两部分组成,理论知识采取笔试的办法进行,理论试题从职业技能评价题库中抽取;

技能操作采用现场操作的办法进行,由裁判员现场评分。

实操现场,参赛选手

们纷纷拿出看家本领,切、削、蒸、焖、炸、煮,多种烹饪技术轮番上场,每个人都有有条不紊地完成自己的工序,忙得不亦乐乎。

“这道菜品是鲍汁绣球黄花鱼,主材黄花鱼是我们当地特色海产品,搭配鲍鱼、干贝等调制而成的料汁,入口鲜香,营养价值丰富。”参赛选手章建平介绍说。

经过参赛选手们的巧手制作,一道道色香味俱全的菜品被呈现在展示台上,评审团按照色、香、味等要求对选手的菜品进行逐项评分,最终角逐出一、二、三等奖及优胜奖等奖项。

本次竞赛共决出一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名、优胜奖4名。对本次竞赛获奖的选手,将晋升技师技能等级,并由市人社局颁发相应工种技能等级证书。

“很荣幸能够借助此次比赛展示自己的烹饪技术水平,接下来我会不断加强烹饪技艺的传承创新,大力弘扬闽菜技艺,把我们的家乡菜推广到全省乃至全国。”一等奖获得者林铃明说。



热气腾腾的红烧肉出锅了



▶参赛选手精心摆盘
◀蒸、焖、炸、煮轮番上场



金汤蟹柳石斑鱼



稻香东坡肉



碧波酿竹荪



藕带炒虾仁