



明天正式供暖,居民家室温将达18℃

今冬全市集中供热面积近900万平方米,比去年增48万平方米,创历史新高

□文/图 半岛记者 郭巧玲

天气转冷,冬意渐浓,经过了提前一周的试供暖,平度市2019~2020年采暖期于2019年11月16日零时起正式供热,届时,用户室温将达到18℃。据悉,今冬平度全市集中供热面积近900万平方米,比去年新增48万平方米,创历史新高。

做好今冬供热各项准备工作,确保冬季供热正常启动

供热工作涉及千家万户,是重要的民生工程,为更好地服务市民温暖过冬,针对上个采暖季暴露出的问题,本市两家供热公司对设备设施等进行了全面检修维护工作。截至目前,青岛金泉热力有限公司已完成换热站机组保养78套;板换自行清理23台;井室整理保养完成542个;更换单元阀门38个,单元阀门保养2929个,清理一、二次网除污器43台,清理井室除污器54个等多项工作。兴平热电公司也完成了对区域内80个换热站进行机组全部保养;更换单元立管排气阀140个单元;清洗换热器55台;全面对二级网进行了维修和保养等工作。

为保证今冬热源稳定运行,平度两家供热公司进一步加大煤炭采购储备力度,落实资金、煤源、场地及运力,完善煤



金泉热力工人正在检查锅炉。

炭调度、预警和应急处置机制。目前两家热力企业煤炭供应稳定,储备工作稳步推进,供热前储备煤炭已超过7万吨,确保不低于30天的煤炭消耗量。

随着城市的快速发展,今年平度市有大批新建小区交付,近日,记者从平度市城乡建设局获悉,根据前期的摸排及意见征求工作,目前已完成了利群·景泰苑、天福观河一号南区、金色东城·璟园、颐景园等12个新建小区的供热配套工作,另有8个新建小区确定今冬不供热。对于今年还不具备供热条件、暂时不能供热的小区,平度市城乡建设局要求开

发建设单位根据规定提前向居民做好解释,提醒市民提前考虑其他采暖方式,下一步的供暖工作,也将重点考虑这一方面,争取尽快为其供上暖。

出现状况别着急,服务热线请牢记

供热初期易发生两个问题,一是出现暖气管道和暖气片跑冒滴漏问题,二是出现暖气不热或冷热不均的问题,如果市民遇到了这两个问题,该怎

么办?

青岛金泉热力有限公司党支部书记孟祥瑞告诉记者,居民家中一旦发现暖气有跑冒滴漏的现象应第一时间打报修电话,维修人员会上门维修。同时,居民可以先自行关闭跑水暖气的入户阀门。入户阀门多是把手状,只需转动把手,当把手与暖气管道成90度时便是关闭状态。“找一块布缠在漏水点上,让水流顺着抹布往下走,流进盆里或者其他什么可以接水的东西,以免水随意喷洒乱流,造成破坏损失。”

供暖期一些住户会反映暖气不热、冷热不均等问题,造成暖气不热的原因有很多,其中最常见的一个原因便是“积气”,用户可以找热力公司到家里给暖气排一下气,或者轻轻松开暖气上方的螺丝,感到有丝丝气体喷出,注意螺丝要慢慢地拧动,直到感觉有水要喷出了,即可拧紧螺丝。放气之后稍等一段时间,如果暖气片还不热,应请专业人士查明缘由,不要盲目放水。用户私自放水,易引起供热管道缺水,从而导致局部或全供热系统不能稳定供热,影响其他用户正常采暖。

半岛都市报《平度新闻》“暖冬热线”88386669已经为您开通,如果您有供暖时间、价格、服务质量等方面的建议或意见,可以随时来电反映,我们将第一时间联系相关部门和热力企业为您解决。

平度名菜“热拌凉”在美受追捧

在美国纽约州举办的中华烹饪技艺文化示范展示,平度籍烹饪大师首次创意“摇滚平度热拌凉”

□文/图 半岛记者 郭明洋 通讯员 尹光尧 洋祥林

初冬的平度再次增添了丰富的色彩,平度名菜“热拌凉”在美国疯狂摇滚,令整个平度餐饮业为之振奋。受国家汉办的委派,注册中国烹饪大师、山东省烹饪协会副会长、山东省饭店协会副会长,籍贯平度市明村镇的于永滨大师和福建厦门的叶原林大师于10月27日至11月11日,在美国纽约州举办了中华烹饪技艺文化示范和其他关于中国饮食文化艺术的展示。在得到这个消息后,平度市商务局积极与于永滨大师联系,请他在美国推广平度名菜“热拌凉”。对家乡有着浓厚情感的于永滨大师欣然应诺,并做了充分的准备,使得平度名菜“热拌凉”再次在美国纽约得到了认可。

创新做法,更适合西方人口味

据了解,美国纽约州立布法罗大学孔子学院是此次烹饪示范和文化艺术展示的主办方。在纽约期间,于永滨和叶原林大师分别在纽约州立布法罗大学、宾汉顿大学和阿尔弗莱德大学举办了四场烹饪示范表演,每场示范表演都将平度名菜“热拌凉”作为活动重点进行推广。

2018年秋,于永滨、叶原林大师曾到美国的堪萨斯州、内布拉斯加州的几所大学进行表演和中国饮食文化的传播。为了使美国人能够接受来自本土生长的平度民间的“热拌凉”,于永滨大师煞费苦心,他撤下了美国人不喜欢的大蒜,加入了麻汁、辣椒、干岛酱、蛋黄酱、西班牙西红柿酱等,创新了适合西方人口味的“热拌凉”,丰富了平度“热拌凉”的口味和内涵。

首次创意“摇滚平度热拌凉”受追捧

在原材料准备好后,于永滨大师还首次创意了“摇滚平度热拌凉”。即在所有原材料加工好了以后,放入一个手摇瓶,然后合上瓶盖,伴随摇滚音乐进行全方位晃动,晃动过程中还可以喊出祝福的话语,晃动摇匀后,掀开瓶盖,倒入准备好的精致菜盘内,制成了摇滚平度“热拌凉”,供现场客人品尝。这种做法,不仅增加了现场气氛,使就餐氛围更加热烈,而且在“热拌凉”的摇匀过程中,表达出祝福的语言,使这道菜更加融入情感,进一步丰富了平度“热拌凉”的食材、口味、制作加工方式及其他外延和内涵。使地地道道产于平度民间的“热拌凉”,再次



于永滨(右二)被聘为“中华烹饪技艺推广大使”。

引起了美国人的关注。

10月29日,摇滚“热拌凉”在纽约州立布法罗大学示范表演品尝后,纽约州立布法罗大学校长史蒂文·杜内特一边品尝一边赞叹:“食材搭配非常新鲜,味道太好了!”“来自中国的美食,棒极了!”10月30日,平度“热拌凉”征服了美国纽约州宾汉顿大学戏曲孔子学院广大师生们的味蕾。孔子学院美方院长陈祖言,中方院长王晓宁都说平度“热拌凉”味道太好了!平度“热拌凉”烹饪示范走进阿尔弗莱德大学,大学校长和各院院长都被这道菜的加工方式所吸引,这种神奇的摇滚“热拌凉”给他们留下了很深的印象。

11月1日,在由美国纽约州立布法

罗大学校长、各院院长及当地政要共同参与的中国晚宴活动上,于永滨大师和叶原林大师推出了如下几道名菜:摇滚热拌凉、炆拌蓑衣黄瓜、国宴酸汤乌鱼蛋、国宴佛跳墙、彩椒芙蓉龙虾球、国宴花卷伴牛排、脆皮芝士银鳕鱼、杏仁豆腐水果拼等。平度“热拌凉”又一次以摇滚表演的方式闪亮登场,大放光彩,受到了美国人的追捧。

平度籍烹饪大师获聘“中华烹饪技艺推广大使”

据介绍,此次中华烹饪美食舌尖上的中国活动成功举办,美国媒体给予了关注,美国电视台、美国布法罗当地电视台都给予了报道,伴随着媒体的宣传,平度“热拌凉”再次引发美国人的广泛关注和好评。鉴于于永滨大师所作出的努力,美国纽约州立布法罗大学孔子学院授予于永滨大师“中华烹饪技艺推广杰出贡献奖”并特邀于永滨大师为“中华烹饪技艺推广大使”;美国阿尔弗莱德大学孔子学院聘任于永滨大师为“中华烹饪技艺推广大使”和“中美孔子学院饮食文化推广大使”;美国纽约州立宾汉顿大学戏曲孔子学院聘任于永滨大师为“中华烹饪技艺推广大使”。