

牡丹文化海外传播站——罗马尼亚站揭牌成立

本报讯(记者 张慧)11月4日,牡丹文化海外传播站——罗马尼亚站揭牌仪式以线上视频形式进行。中国驻罗马尼亚大使馆文化参赞张丽丽、布加勒斯特大学孔子学院方院长白罗米为“牡丹文化海外传播站——罗马尼亚站”揭牌;中国政法大学副校长卢春龙、布加勒斯特大学孔子学院中方院长苏宇及学生代表等出席仪式;市委常委、宣传部部长曹临出席并致辞。

曹临向长期以来关心支持牡丹文化传播的罗马尼亚朋友表示衷心感谢。她指出,牡丹寓意美好,自古就是中外友好往来的美丽使者。布加勒斯特大学孔子学院是全球国际中文教育领域的重要力量,也是菏泽对外交流的重要伙伴。牡丹文化海外传播站落地布加勒斯特大学孔

我市2023-2024年科技创新智库课题成果评审结果揭晓

菏泽市水利学会研究课题荣获一等奖

本报讯(记者 张品)近日,菏泽市2023-2024年科技创新智库课题成果评审结果揭晓,由菏泽市水利学会报送的研究课题《国家黄河战略背景下我市水资源保护和利用对策研究》荣获一等奖。该课题去年12月份立项,今年6月份形成研究报告并完成申报。

菏泽市水利学会抽调业务骨干和专

菏泽市“大中小学思政课一体化建设”教学展示活动举办

本报讯(记者 张品)近日,菏泽市“大中小学思政课一体化建设”教学展示活动在菏泽医学专科学校举办。活动由菏泽市委教育工委、市教体局指导,采取线上线下相结合的形式,全市大中小学1000余人同步收听收看。

本次教学展示活动结合教育部《大中小学国家安全教育指导纲要》要求,由菏泽医专马克思主义学院6位教师通过

我市餐饮技能培训班开始招募

首批招募80人

本报讯(通讯员 李亚 记者 张红艳)为落实国家食品安全战略和就业优先战略,拓宽就业渠道,激发创业活力,全面助力乡村振兴,11月6日至13日,市市场监管局、市人社局、菏泽技师学院联合举办2024年餐饮技能培训班,第一批招募80人。

招募对象为牡丹区、鲁西新区有劳动能力和培训愿望的人员。报名时间:2024年11月2日至6日。培训时间为2024年11月6日至13日,培训不少于30学时(每个学时不少于45分钟)。

培训形式为线下培训和实践观摩。线下培训分全天班、周末班两种培训形式,在指定的培训地点进行现场教学,由专业讲师进行线下授课。实践观摩根据学员所选专业,组织实践操作课程及就业实地观摩,让参训学员熟练掌握技能,提

高操作能力,了解从业要求。

培训地点在菏泽技师学院三楼餐饮实训室。

(地址:山东省菏泽市泰山路5066号)

培训内容学员可自主选学以下技能:

食品安全相关知识,中式面点制作,中餐制作,

西式面点制作,西餐制作,20余种风味

小吃(川味麻辣烫、凉皮、鸡汤、馄饨、风味卤

味、各式风味米线、拌面、肉夹馍、章鱼小丸子、铁板鱿鱼、各种炒粉、炒饭、黄焖鸡、煎饼果子、烤冷面、烤鸡架、排骨米饭、酸辣鸡爪)。

本次培训不收取任何费用。培训涉及的师资、食材等相关费用由培训机构承担。

所有学员一经报名,不允许有无故不

到、缺课、迟到、早退等现象。培训考核合格

后统一颁发培训证书。报名电话:0530-

5699911,报名邮箱:hzscjgjcyf@126.com。

李新庄镇:豆角由“鲜”变“干”身价高

养健康等特点,深受消费者喜爱。

据了解,合作社对社员种植、加工的干豆角收购价为每公斤36元左右,每年6月-10月是生产加工的黄金时期,储存到冬季及春节期间的销售旺季,每公斤为56元-60元。目前,合作社吸引周边500余户农户从事干豆角加工,年户均收入15万元-20万元。

据悉,李新庄镇大棚瓜果蔬菜复种面积达到4.5万亩,其中豆角种植面积1.8万亩,全镇豆角年生产量5.2万吨,总产值2.1亿元,干豆角产业已经成为镇域经济发展的支柱产业。李新庄镇还成立了干豆角产业发展办公室,负责制定农业产业结构调整规划,及时解决农业产业强镇发展难题。

目前,李新庄镇建设了两处豆角交易市场,豆角年交易量突破5.2万吨;蔬菜保鲜库储藏量5000吨,发展农村电子商务16家,70%的农产品实现了线上销售。

通讯员 刘厚珉 记者 王富刚

近日,位于单县李新庄镇的绿健干豆角专业合作社,一箱箱干豆角制品等待运往北京、上海、广东、吉林、辽宁等地。“从现在到春节,干豆角每天都能出库销售。我们的干豆角年销售量占全国的80%以上,直接影响着全国市场的价格走向。”合作社负责人孟庆保说。

绿健干豆角农民专业合作社成立十一年来,已开发出了干豆角丝、干豆角颗粒、干豆角段等系列产品,种植、加工、储存、包装、销售产业链实现年总产值5000万元。

李新庄镇是全国“一村一品”示范镇,瓜果蔬菜种植及其加工产业“丰”景无限。

过去,李新庄镇种植的鲜豆角储存保鲜时间短,既卖不上好价钱也难以销往外地市场。2011年,孟庆保成立了专业合作社,结合南方干菜制作技术,摸索出干豆角制作技术。经过多次高温杀菌烘干后,豆角由鲜变干,具有安全卫生、颜色纯正、口味自然、营

养健康等特点,深受消费者喜爱。

据了解,合作社对社员种植、加工的干豆角收购价为每公斤36元左右,每年6月-10月是生产加工的黄金时期,储存到冬季及春节期间的销售旺季,每公斤为56元-60元。目前,合作社吸引周边500余户农户从事干豆角加工,年户均收入15万元-20万元。

据悉,李新庄镇大棚瓜果蔬菜复种面积达到4.5万亩,其中豆角种植面积1.8万亩,全镇豆角年生产量5.2万吨,总产值2.1亿元,干豆角产业已经成为镇域经济发展的支柱产业。李新庄镇还成立了干豆角产业发展办公室,负责制定农业产业结构调整规划,及时解决农业产业强镇发展难题。

目前,李新庄镇建设了两处豆角交易市场,豆角年交易量突破5.2万吨;蔬菜保鲜库储藏量5000吨,发展农村电子商务16家,70%的农产品实现了线上销售。

通讯员 刘厚珉 记者 王富刚

近日,位于单县李新庄镇的绿健干豆角专业合作社,一箱箱干豆角制品等待运往北京、上海、广东、吉林、辽宁等地。“从现在到春节,干豆角每天都能出库销售。我们的干豆角年销售量占全国的80%以上,直接影响着全国市场的价格走向。”合作社负责人孟庆保说。

绿健干豆角农民专业合作社成立十一年来,已开发出了干豆角丝、干豆角颗粒、干豆角段等系列产品,种植、加工、储存、包装、销售产业链实现年总产值5000万元。

李新庄镇是全国“一村一品”示范镇,瓜果蔬菜种植及其加工产业“丰”景无限。

过去,李新庄镇种植的鲜豆角储存保鲜时间短,既卖不上好价钱也难以销往外地市场。2011年,孟庆保成立了专业合作社,结合南方干菜制作技术,摸索出干豆角制作技术。经过多次高温杀菌烘干后,豆角由鲜变干,具有安全卫生、颜色纯正、口味自然、营

养健康等特点,深受消费者喜爱。

据了解,合作社对社员种植、加工的干豆角收购价为每公斤36元左右,每年6月-10月是生产加工的黄金时期,储存到冬季及春节期间的销售旺季,每公斤为56元-60元。目前,合作社吸引周边500余户农户从事干豆角加工,年户均收入15万元-20万元。

据悉,李新庄镇大棚瓜果蔬菜复种面积达到4.5万亩,其中豆角种植面积1.8万亩,全镇豆角年生产量5.2万吨,总产值2.1亿元,干豆角产业已经成为镇域经济发展的支柱产业。李新庄镇还成立了干豆角产业发展办公室,负责制定农业产业结构调整规划,及时解决农业产业强镇发展难题。

目前,李新庄镇建设了两处豆角交易市场,豆角年交易量突破5.2万吨;蔬菜保鲜库储藏量5000吨,发展农村电子商务16家,70%的农产品实现了线上销售。

通讯员 刘厚珉 记者 王富刚

近日,位于单县李新庄镇的绿健干豆角专业合作社,一箱箱干豆角制品等待运往北京、上海、广东、吉林、辽宁等地。“从现在到春节,干豆角每天都能出库销售。我们的干豆角年销售量占全国的80%以上,直接影响着全国市场的价格走向。”合作社负责人孟庆保说。

绿健干豆角农民专业合作社成立十一年来,已开发出了干豆角丝、干豆角颗粒、干豆角段等系列产品,种植、加工、储存、包装、销售产业链实现年总产值5000万元。

李新庄镇是全国“一村一品”示范镇,瓜果蔬菜种植及其加工产业“丰”景无限。

过去,李新庄镇种植的鲜豆角储存保鲜时间短,既卖不上好价钱也难以销往外地市场。2011年,孟庆保成立了专业合作社,结合南方干菜制作技术,摸索出干豆角制作技术。经过多次高温杀菌烘干后,豆角由鲜变干,具有安全卫生、颜色纯正、口味自然、营

养健康等特点,深受消费者喜爱。

据了解,合作社对社员种植、加工的干豆角收购价为每公斤36元左右,每年6月-10月是生产加工的黄金时期,储存到冬季及春节期间的销售旺季,每公斤为56元-60元。目前,合作社吸引周边500余户农户从事干豆角加工,年户均收入15万元-20万元。

据悉,李新庄镇大棚瓜果蔬菜复种面积达到4.5万亩,其中豆角种植面积1.8万亩,全镇豆角年生产量5.2万吨,总产值2.1亿元,干豆角产业已经成为镇域经济发展的支柱产业。李新庄镇还成立了干豆角产业发展办公室,负责制定农业产业结构调整规划,及时解决农业产业强镇发展难题。

目前,李新庄镇建设了两处豆角交易市场,豆角年交易量突破5.2万吨;蔬菜保鲜库储藏量5000吨,发展农村电子商务16家,70%的农产品实现了线上销售。

通讯员 刘厚珉 记者 王富刚

近日,位于单县李新庄镇的绿健干豆角专业合作社,一箱箱干豆角制品等待运往北京、上海、广东、吉林、辽宁等地。“从现在到春节,干豆角每天都能出库销售。我们的干豆角年销售量占全国的80%以上,直接影响着全国市场的价格走向。”合作社负责人孟庆保说。

绿健干豆角农民专业合作社成立十一年来,已开发出了干豆角丝、干豆角颗粒、干豆角段等系列产品,种植、加工、储存、包装、销售产业链实现年总产值5000万元。

李新庄镇是全国“一村一品”示范镇,瓜果蔬菜种植及其加工产业“丰”景无限。

过去,李新庄镇种植的鲜豆角储存保鲜时间短,既卖不上好价钱也难以销往外地市场。2011年,孟庆保成立了专业合作社,结合南方干菜制作技术,摸索出干豆角制作技术。经过多次高温杀菌烘干后,豆角由鲜变干,具有安全卫生、颜色纯正、口味自然、营

养健康等特点,深受消费者喜爱。

据了解,合作社对社员种植、加工的干豆角收购价为每公斤36元左右,每年6月-10月是生产加工的黄金时期,储存到冬季及春节期间的销售旺季,每公斤为56元-60元。目前,合作社吸引周边500余户农户从事干豆角加工,年户均收入15万元-20万元。

据悉,李新庄镇大棚瓜果蔬菜复种面积达到4.5万亩,其中豆角种植面积1.8万亩,全镇豆角年生产量5.2万吨,总产值2.1亿元,干豆角产业已经成为镇域经济发展的支柱产业。李新庄镇还成立了干豆角产业发展办公室,负责制定农业产业结构调整规划,及时解决农业产业强镇发展难题。

目前,李新庄镇建设了两处豆角交易市场,豆角年交易量突破5.2万吨;蔬菜保鲜库储藏量5000吨,发展农村电子商务16家,70%的农产品实现了线上销售。

通讯员 刘厚珉 记者 王富刚

近日,位于单县李新庄镇的绿健干豆角专业合作社,一箱箱干豆角制品等待运往北京、上海、广东、吉林、辽宁等地。“从现在到春节,干豆角每天都能出库销售。我们的干豆角年销售量占全国的80%以上,直接影响着全国市场的价格走向。”合作社负责人孟庆保说。

绿健干豆角农民专业合作社成立十一年来,已开发出了干豆角丝、干豆角颗粒、干豆角段等系列产品,种植、加工、储存、包装、销售产业链实现年总产值5000万元。

李新庄镇是全国“一村一品”示范镇,瓜果蔬菜种植及其加工产业“丰”景无限。

过去,李新庄镇种植的鲜豆角储存保鲜时间短,既卖不上好价钱也难以销往外地市场。2011年,孟庆保成立了专业合作社,结合南方干菜制作技术,摸索出干豆角制作技术。经过多次高温杀菌烘干后,豆角由鲜变干,具有安全卫生、颜色纯正、口味自然、营

养健康等特点,深受消费者喜爱。

据了解,合作社对社员种植、加工的干豆角收购价为每公斤36元左右,每年6月-10月是生产加工的黄金时期,储存到冬季及春节期间的销售旺季,每公斤为56元-60元。目前,合作社吸引周边500余户农户从事干豆角加工,年户均收入15万元-20万元。

据悉,李新庄镇大棚瓜果蔬菜复种面积达到4.5万亩,其中豆角种植面积1.8万亩,全镇豆角年生产量5.2万吨,总产值2.1亿元,干豆角产业已经成为镇域经济发展的支柱产业。李新庄镇还成立了干豆角产业发展办公室,负责制定农业产业结构调整规划,及时解决农业产业强镇发展难题。

目前,李新庄镇建设了两处豆角交易市场,豆角年交易量突破5.2万吨;蔬菜保鲜库储藏量5000吨,发展农村电子商务16家,70%的农产品实现了线上销售。

通讯员 刘厚珉 记者 王富刚

近日,位于单县李新庄镇的绿健干豆角专业合作社,一箱箱干豆角制品等待运往北京、上海、广东、吉林、辽宁等地。“从现在到春节,干豆角每天都能出库销售。我们的干豆角年销售量占全国的80%以上,直接影响着全国市场的价格走向。”合作社负责人孟庆保说。

绿健干豆角农民专业合作社成立十一年来,已开发出了干豆角丝、干豆角颗粒、干豆角段等系列产品,种植、加工、储存、包装、销售产业链实现年总产值5000万元。

李新庄镇是全国“一村一品”示范镇,瓜果蔬菜种植及其加工产业“丰”景无限。

过去,李新庄镇种植的鲜豆角储存保鲜时间短,既卖不上好价钱也难以销往外地市场。2011年,孟庆保成立了专业合作社,结合南方干菜制作技术,摸索出干豆角制作技术。经过多次高温杀菌烘干后,豆角由鲜变干,具有安全卫生、颜色纯正、口味自然、营

养健康等特点,深受消费者喜爱。

据了解,合作社对社员种植、加工的干豆角收购价为每公斤36元左右,每年6月-10月是生产加工的黄金时期,储存到冬季及春节期间的销售旺季,每公斤为56元-60元。目前,合作社吸引周边500余户农户从事干豆角加工,年户均收入15万元-20万元。

据悉,李新庄镇大棚瓜果蔬菜复种面积达到4.5万亩,其中豆角种植面积1.8万亩,全镇豆角年生产量5.2万吨,总产值2.1亿元,干豆角产业已经成为镇域经济发展的支柱产业。李新庄镇还成立了干豆角产业发展办公室,负责制定农业产业结构调整规划,及时解决农业产业强镇发展难题。

目前,李新庄镇建设了两处豆角交易市场,豆角年交易量突破5.2万吨;蔬菜保鲜库储藏量5000吨,发展农村电子商务16家,70%的农产品实现了线上销售。

通讯员 刘厚珉 记者 王富刚

近日,位于单县李新庄镇的绿健干豆角专业合作社,一箱箱干豆角制品等待运往北京、上海、广东、吉林、辽宁等地。“从现在到春节,干豆角每天都能出库销售。我们的干豆角年销售量占全国的80%以上,直接影响着全国市场的价格走向。”合作社负责人孟庆保说。

绿健干豆角农民专业合作社成立十一年来,已开发出了干豆角丝、干豆角颗粒、干豆角段等系列产品,种植、加工、储存、包装、销售产业链实现年总产值5000万元。

李新庄镇是全国“一村一品”示范镇,瓜果蔬菜种植及其加工产业“丰”景无限。

过去,李新庄镇种植的鲜豆角储存保鲜时间短,既卖不上好价钱也难以销往外地市场。2011年,孟庆保成立了专业合作社,结合南方干菜制作技术,摸索出干豆角制作技术。经过多次高温杀菌烘干后,豆角由鲜变干,具有安全卫生、颜色纯正、口味自然、营

养健康等特点,深受消费者喜爱。

据了解,合作社对社员种植、加工的干豆角收购价为每公斤36元左右,每年6月-10月是生产加工的黄金时期,储存到冬季及春节期间的销售旺季,每公斤为56元-60元。目前,合作社吸引周边500余户农户从事干豆角加工,年户均收入15万元-20万元。

据悉,李新庄镇大棚瓜果蔬菜复种面积达到4.5万亩,其中豆角种植面积1.8万亩,全镇豆角年生产量5.2万吨,总产值2.1亿元,干豆角产业已经成为镇域经济发展的支柱产业。李新庄镇还成立了干豆角产业发展办公室,负责制定农业产业结构调整规划