

港珠澳大桥旅游开通试运营 45名市民抢饮“头啖汤”

江门日报讯(文/图 记者/李银换)“今天登上港珠澳大桥旅游!我亲身感受到工程的壮观,很激动!”首发旅游团团长陈镇伟兴奋地说。12月15日,港珠澳大桥旅游正式开通试运营,45名市民参加江门“港珠澳大桥旅游”首发旅游团,抢饮“头啖汤”,身临其境零距离感受世纪工程、国之重器的魅力。

当天,首发团从江门出发,到达珠海公路口岸,由此往返蓝海豚岛。在完成联检单位查验后,中午12点40分左右,首发团乘坐巴士驶入港珠澳大桥。首先映入眼帘的是港珠澳大桥收费站,随后可近距离游览“风帆”造型的九洲桥、“海豚”造型的江海桥、“中国结”造型的青州桥等3座通航孔桥。紧接着,巴士驶入由33节巨型沉管和1个合龙段接头共同组成的港珠澳大桥海底沉管隧道。海底沉管隧道及其技术是整个港珠澳大桥工程的核心。值得一提的是,无论是在远端陆地的大桥桥面,还是长达40余米的海底沉管隧道内,手机上网络信号依然满格,音视频通信流畅。

“太漂亮了!”“太壮观了!”到达蓝海豚岛后,首发团便赞叹不已。蓝海豚岛位于港珠澳大桥水上桥梁和海底隧道的衔接部分,是大桥建设中的关键节点工程。该岛采用“蚝贝”造型,吸收“骑楼”元素,拥有世界最大的海水清水混凝土建筑群。该岛是港珠澳大桥中距离珠海海岸线最远的人工岛,离粤港分界线仅366米。该岛长625米,最宽的部分有215米,呈长扇贝形,岛内占地面积10.5万平方米。

蓝海豚岛是港珠澳大桥唯一可供游



港珠澳大桥旅游首发团在蓝海豚岛合影留念。

客下车体验的地方,在主体建筑四楼设置了港珠澳大桥展厅,通过多媒体介绍、声光技术、图片、实物模型等多种方式介绍大桥建设情况、技术创新和先进技术装备,宣传大桥建设故事等。游客在此可以了解大桥建设中体现的我国综合国力、自主创新能

力,感受建设者勇创世界一流的民族志气。另外,蓝海豚岛离香港特别行政区近在咫尺,游客可以近距离欣赏香港国际机场高频率的航班起降与香港大屿山的自然风光。

江门国旅计调中心总经理陆英兰表

示,本次江门首发团,是广东省7个港珠澳大桥旅游的首发团之一。自港珠澳大桥旅游线路推出以来,受到广大市民的热捧。

记者了解到,目前我市多家旅行社均推出“港珠澳大桥旅游”产品,报名火爆。

“追”雪、赏红枫、看梅花…… 明年元旦假期 旅游玩法多多

同程旅行发布的《2024元旦假期出游预测》数据显示,截至12月11日,2024年元旦假期旅游热度同比上升465%,出境游热度同比上升超过5倍。

元旦去哪儿玩,这是很多市民思考的问题。记者从我市多家旅行社获悉,元旦假期市民出游热情高涨。旅行社推出了多种元旦玩法,如“追”雪、赏红枫、看梅花等,让你欢乐过元旦。

江门日报记者 李银换

北京:体验冰雪嘉年华

北京作为世界上唯一一个既举办过夏季奥运会,又举办过冬季奥运会的“双奥之城”,冰雪经济“热出圈”。冰雪季到来,在北京你可以体验冰雪嘉年华。

皑皑白雪间,滑雪爱好者驰骋而下,尽情体验冰雪运动。在军都山滑雪场,雪场造雪面积为15万平方米,另有6000余平方米的综合服务设施,是北京地区规模最大的滑雪场之一。在这里,游客可以体验到滑雪、嬉雪的乐趣。

江门大方旅游推荐

畅玩京津6天品质游,12月30日出发,3999元/人起。

重庆:感受山城雪景

到重庆跨年,除了可以在李子坝看轻轨穿楼,游乌江百里画廊、洪崖洞、千年古镇磁器口外,你还可以游览川河盖,入住离天边最近的川河盖星空酒店,在这里欣赏草原雪景。

川河盖,一个海拔高、气温低的高山草场旅游区,得天独厚的地理位置,让冬天的川河盖铺上雪毯。“忽如一夜春风来,千树万树梨花开”,身在川河盖仿佛身在云端,看雪花点缀缤纷世界,在这里,你可以感受到山城雪景的独特魅力!

江门中旅推荐

深度游重庆5天游,12月21、28日出发,1999元/人。

湖南:领略“南方雪乡”魅力

雪景只是北方的“专利”?非也,事实上在南方也能看雪。这个元旦假期,可以到湖南省永州市蓝山县西峰岭和广东省清远市连州市交界的云冰山旅游景区“追”雪了。

12月1日,云冰山迎来今冬第一场雪。在海拔1200多米的云冰山旅游景区,山顶上,树枝头、栈道栏,挂满了洁白的雪花。从高空俯瞰,层层山峦披上了一层白纱,山间云雾缭绕,如梦似幻。山上的树叶在冰雪的点缀下,形成冰花,晶莹剔透,煞是好看,吸引了众多省内外游客慕名前来打卡、拍照,领略“南方雪乡”的魅力。

江门国旅推荐

湖南云冰山“追”雪行纯玩2天游,12月27日出发,299元/人。

韶关:枫叶红似火

元旦假期,人们渴望逃离尘嚣,投入大自然的怀抱,寻找心灵的宁静。

而位于广东韶关的丹霞山灵溪河森林公园,恰好是这样一理想之地,这里有大自然的奇景,还能赏红枫。

这里有奇特的丹霞地貌及喀斯特地质,公园内风光如画,四季常青;春日百花吐艳,漫山锦绣;夏雨水充沛,有高山“银泻玉珠”之景;秋季金风送爽,枫叶红似火;冬日梅林飘香,有“灵溪香雪”之美称。在大自然的美景中,你可以卸下工作的烦恼,迎接新的一年。

江门春秋国旅推荐

韶关云门山玻璃桥、岭南“小瑞士”灵溪森林公园赏枫纯玩2天游,12月23、27日出发,399元/人;12月30、31日出发,449元/人。

新兴:梅花清香袭人

“踏雪寻梅未开,伫立雪中默等待。”自古以来,国人对梅花情有独钟,视赏梅为一件雅事。又是一年冬意浓,天露山十里梅林已盛放,现已进入赏花期。这个元旦假期,就去天露山赏梅吧!

走进天露山梅林里,争艳盛开的梅花与群山耸立,相映成趣,十余里遥天映白,犹如漫天飞雪,清香袭人。徜徉在花的海洋里,一步一景,随手一拍都美得让人陶醉。

江门飞扬旅游推荐

新兴大美天露山纯玩2天游,12月23、28、31日等日期出发,299元/人。

江门中旅举办 2023年终五星客户答谢会



江门中旅为五星客户献礼,回馈客户的信任与支持。

近日,江门中旅举办2023年终五星客户答谢会,为五星客户真诚献礼,回馈客户的信任与支持,活动全程高潮迭起,精彩纷呈。

活动现场,为江门中旅“五星客户”“最佳团长”颁发奖杯,感谢他们对江门中旅长期的支持。兰姐(化名)与江门中旅结缘,源于她在江门中旅微信公众号上看到惠州两天线路后很心动,出于信任,她加了客户微信后很快就定下来了。后来她还跟着江门中旅去了华东、云南、贵州等地,成了江门中旅的忠实粉丝。“江门中旅产品丰富,服务好,值得信赖。”兰姐说。在江门中旅,这样的客户还有很多,有的客户一年内参加江门中旅组织8次长线旅游团。

现场还发布了2023年江门中旅为“五星客户”精心策划的“韩国冬季恋歌特惠线路”,这条线路将带团友体验韩国吃喝玩乐的快乐,其中,将参观韩国文化体验馆、南山谷韩屋村、东大门市场等,12月27日、29日、31日出发,其中12月27、29日团期已爆满,优惠价为2999元/人。

江门中旅总经理张小妮表示,江门中旅成立至今已有65年,改制19年,得益于客户的信赖与支持,才使企业稳健发展。过去3年,面对突如其来的疫情,文旅行业承受了严峻的挑战。2023年,随着疫情防控政策的调整,出入境政策优化,旅游市场持续升温,迎来久违的春天。(文/图 碗子)

江门姑娘斩获“蛋糕界奥斯卡”金奖 看“广东传统茶点文化”翻糖蛋糕是如何做出来的



扫描二维码
看相关视频



“哇!这个广东早茶造型的甜品模型也太精致了吧!”昨日,记者来到位于蓬江区萃锦园附近的甜品店SHERRY看到,每位走进店里的顾客都不禁为此点赞。

这是30岁江门甜品师、SHERRY的主理人陈淑婷在今年世界顶级蛋糕比赛——英国国际蛋糕大赛上,斩获迷你糖艺展示组金奖,同时也是金奖第一名的作品。

时光往前拉一个月,素有蛋糕界奥斯卡之称的2023英国国际蛋糕大赛在伯明翰揭晓,30岁的江门姑娘陈淑婷凭借着“广东传统茶点文化”翻糖蛋糕作品从众多参赛作品中脱颖而出,获得金奖。

这个作品究竟有多厉害?本期“包包世界”带你了解金奖背后的故事。

文/图 江门日报记者 李银换



←陈淑婷的动手能力很强,喜欢做蛋糕。

→陈淑婷创作的“广东传统茶点文化”翻糖蛋糕作品获得金奖。

匠心打造 参赛作品获得金奖

你能想象吗?在比手掌稍大的空间里,“八仙桌”上摆放着“茶壶”“碗筷”,还有“凤爪”“紫菜卷”“猪仔奶油包”“荷叶糯米饭”“肠粉”等10多种广东早茶点心,还能摆下“传统点心手推车”“长条板凳”……这就是陈淑婷创作的“广东传统茶点文化”翻糖蛋糕作品。

整个作品尺寸只有25×25厘米,只比成人手掌大一点,最小的部件长度不超过1毫米,仅一根头发的直径大小,相当精细。茶点的细节异常精致,栩栩如生,充分展现了广东茶点文化。完成作品所需的工具就是一根擀面杖、一套刻刀和刷具,以及

一双手而已。

“这个细节实在是做得太好了!”英国国际蛋糕大赛评委专门为陈淑婷制作的“筷子”点赞。

陈淑婷告诉记者,在这个作品中,她总共做了4双“筷子”,把细节都打磨出来了,比如中国的筷子上宽下窄,上方圆,代表了中国的饮食文化和传统。为了做好“筷子”,她需要一遍遍调整,有时切歪了只能重新再来一遍。最后,在“筷子”头加上一根金箔点缀,迷你版的“筷子”就做好了。

陈淑婷是地道的江门人,从小就经常跟长辈去茶楼喝早茶,深受广东早茶文化

影响,所以她想到了以“广东传统早茶文化”为主题进行创作。

这个作品,不仅向世界传播了中华美食文化,广东早茶文化,还展现了江门的侨文化。陈淑婷曾到开平立园参观游玩,她观察到,世界文化遗产——碉楼使用的地砖很有特色,经了解才知道以前江门人地到外国打工赚到钱就回家盖房子。在盖房子时,就会引入一些外国元素,比如南洋花砖。所以,她特意运用了这一元素进行创作,展现江门的侨乡特色。对此,评委还专门点赞了“南洋花砖”做得很逼真。

采访当天,陈淑婷还向记者展示了如

何制作“筷子”。擀、捻、捏、雕……一团小小的糖膏在陈淑婷手中上下翻飞,几分钟工夫,一根长约1厘米的“筷子”就呈现在她的指尖上,令人惊叹不已。

“筷子”只是陈淑婷作品的一个细节,为了最大化达到作品预期效果,陈淑婷从收集素材到翻糖蛋糕草稿设计、修改,从翻糖蛋糕雏形到成品之间不断尝试,尽可能达到设计稿和翻糖作品的统一。为了让每一个细节完美呈现,在不断破坏和重建的过程中,经过10天的日夜努力,陈淑婷终于完成作品,并凭借精湛的技艺获得金奖。

用心烘焙 成就“甜蜜事业”

别看陈淑婷现在可以“指上生花”,还拿到了国际蛋糕大赛的金奖。实际上几年前她只是普通的上班族。

陈淑婷毕业于湖北美术学院工业设计专业,毕业后在一家公司从事设计工作。后来,她厌倦了长期坐在电脑前的工作,想做一件自己真正喜欢的事情。于是,在2015年,她辞职到世界各地拜师学艺,学习做蛋糕,开启了自己人生的新旅程。

陈淑婷的动手能力很强,从小就喜欢自己做蛋糕,分享给家人和朋友,而且还会

做刺绣、黏土、十字绣等手工作品。她本身爱吃甜品,于是就把手艺和甜品两者结合,开创自己的事业。

“刚开始,家人有点不理解——读这么多书竟然回来‘做饼’,但我还是想做自己喜欢的事情。”辞掉工作后,陈淑婷全身心投入到蛋糕的学习中。扎实的美术功底让她在学习蛋糕制作时有着明显的优势,一些精细的绘图比一般人更容易上手。多次到日本、英国等地深造,将世界各地优秀的理念带回国内。

“说实话,到世界各地学做蛋糕的投入

成本很高,坚持我做下去的就是热爱。”陈淑婷说,“唯有热爱可抵岁月漫长。”如今,陈淑婷已通过多项认证:美国惠尔通Wilton品牌认证导师、英国PME品牌认证导师、全球裱花设计协会韩式裱花高级讲师。

2015年,翻糖蛋糕在国内很少见,江门在这个领域可以说是处于空白状态。当时,陈淑婷已掌握了这项技术,她开设了一家私人烘焙坊,为江门市民带来独特的翻糖蛋糕。据了解,翻糖蛋糕是一种工艺性很强的蛋糕,是以翻糖为主要材料来代替

常见的鲜奶油,再辅以各种装饰,做出来的蛋糕精致、华丽。与奶油蛋糕相比,它同样可食用,而且保存的时间更长。

陈淑婷很爱笑,她说,甜品本来就是可以给人带来快乐,所以她愿意跟别人分享这份快乐。随着客户群体越来越大,2021年,她选择在萃锦园开店,也积累了一批忠实客户。

如今,陈淑婷一边开店,一边教学,和学生共同成长,她希望,未来教会更多学生,让更多人参与到这份“甜蜜的事业”中。