

免费学中式烹调 这样的好机会不要错过

“切肉要从下往上，切蔬菜要从上往下。”市民陈女士重复着培训老师的话，并在操作间认真地练习。她希望自己学好中式烹调后，能够顺利地找到工作。

近日，记者听说有个培训班在免费培训中式烹调师，于是决定前去看个究竟。“这个椒盐茄饼做得好好吃，究竟是怎么做出来的？”刚走进培训教室，记者就看到一群学员正围在一起交流学习心得。该培训班一负责人告诉记者，按照通川区人社部门的相关规定，脱贫人口、农村转移劳动者、退捕渔民和城镇登记失业人员等群体均可报名免费进行技能培训，项目有中式烹调师、家政服务员、养老护理员等。学员学满120个学时，考核合格后颁发证书，还可以推荐就业。

家住达城荷叶街的陈女士告诉记者，她今年47岁了，下岗后一直在家待业，感觉找个合适的工作很不容易，心情也很郁闷。当她在微信朋友圈看到有免费培训中式烹调师的消息后，觉得这是一个机会，于是马上就报了名。“我们上午学理论，下午实操，现在我已经学会做金香回锅肉、酸辣猪肝、鱼香茄饼、巴山肉片等好多菜。”陈女士说，在培训班不但学到了知识，还认识了很多好姐妹，人也变得开朗了，对自己以后的就业充满信心。

“今年，将‘订单式’职业技能培训提质行动和实施新业态劳务品牌培训行动纳入通川人社十大行动，大规模开展职业技能提升培训，不断提升城乡劳动者就业能力，促进更高质量就业。”通川区就业局一负责人告诉记者，职业技能培训由通川区人社局主办，区就业局承办，今年计划培训5505人，目前已培训3千多人次，切实为就业困难人员、企业下岗职工等群体提供了实际帮助。该负责人说活动仍在持续进行中，希望符合条件的城乡居民赶快去报名参与。

□达州日报社全媒体记者 向也



达州晚报

潮流风向标

时尚·美食

旅游·汽车
美食·娱乐

周刊

11

2021年12月3日

星期五

18281852900

□主编：陈小玲
□编辑：向也

巴山食荟

大竹明月山黑山猪：猪肉中的贵族



近日，在大竹县明月山脉富硒地带——天池，我们走进深山的黑山猪养殖基地，放眼望去成群结队的黑山猪在高山空地里自由活动，饮山泉、拱泥土、吃百草……

四川省贞吉食品有限责任公司成立于2010年，是一家以黑山猪自然放养、肉制品加工、销售为一体的现代农牧食品加工企业，现拥有种猪场1个，放养场1个，自建肉制品加工厂1个。公司成立以来，采用自繁自养、高海拔纯山地放养模式，为猪的生长提供了舒适的生态环境，严格按照有机猪生产标准组织生产，产品已连续7年通过无公害畜产品认证，现已通过ISO:9001质量管理体系认证，为达州市农业产业化重点龙头企业。

据介绍，最受欢迎的是公司产的“黑师兄”腊肉、香肠。选用365天以上的高山自然放牧的黑土猪肉为原料，遵循古法，采用天然香料及传统的秘制配方，自然晾干后利用山间天然生长的柏树枝进行慢火烘烤25天后出炉制作而成。食品从原材料选用到制作工艺，始终精挑细选，保证腊肉肉香扑鼻，肥而不腻，瘦而不柴，腊味绵绵。

目前，公司通过“龙头企业+基地+养殖户”的发展模式，开展产业合作，三方联动，已带动130多农户增收脱贫，为全县特种畜牧产业的发展和促进乡村振兴贡献积极力量。

□达州日报社全媒体记者 刘岸

了解更多达州本土资讯，请扫描二维码，关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统