

# 旅游新旧动能转换规划通过评审 全市旅游智库正式成立

定了当前和今后相当长的一段时期济宁旅游新旧动能“在哪转”、“往哪转”、“怎样转”的问题。

会上成立了由国内知名旅游专家组成的旅游智库，为济宁旅游品质提升提供智力支持。济宁市政府委托市旅游发展委聘请了36位高等院校、科研院所、主管部门、企事业单位资深专家、权威人士，组成新旧动能转换济宁旅游智库，构建起政府、学界、业界长期合作、沟通的联系纽带。市领导向智库专家代表颁发了聘书，并提出

了发挥好智库在政府重大决策参考、承担旅游专项智力服务等方面的作用，将其打造成为特色明显、作用突出的一流智库的要求。

本次规划评审是旅游智库首次活动，对规划成果提升提出了很好的意见建议，从旅游产业发展、国家战略叠加等不同角度提出了许多前瞻性、建设性意见，提出了合理化建议，形成了评审意见，为济宁旅游的大发展出谋划策。

通讯员 张令伟



## 旅游惠民

### 济宁景区直通车 便民出行受追捧



6月2日，从济宁游客服务中心出发直达邹城上九山景区的景区直通车满载乘客发车，实现了将市民从家门口送到景区门口，便民惠民的出行方式一经推出就受到了济宁市民的热烈追捧。

带着一家老小乘坐本次景区直通车的张先生感慨道，“以往出去玩，路上开车是让我最疲惫的事，带着一家人出门在路上，我总是难以做到真正的放松。”而景区直通车的开通让张先生第一次在路上也可以放松心情，全身心地陪伴家人。

65岁的刘阿姨拉着一起来上九山的姐妹们开心地说，“从5.19开通景区直通车以来，我们就一直关注着信息，原来去景区得换车，来回换乘的方式我们也记不住，孩子们没空陪我们去，也不放心让我自己去，现在终于能一票直达了。”并表示准备报名景区直通车去万紫千红等其他线路旅游。据了解，我市推出的旅游惠民工程不仅包含了济宁市民100元购旅游惠民卡可在一年内不限次数游览全市A级景区，还针对济宁户籍60岁及以上老年人推出济宁市所有A级景区对其免费开放，因此刘阿姨一行此次上九山之行仅需支付往返共计40元的车费。

据悉，目前开通的济宁景区直通车线路共6条，分别为济宁游客服务中心至上九山景区、峰山景区、兖州兴隆文化园、汶上宝相寺、泗水万紫千红（御温泉）景区及梁山景区。每周6发车，为方便市区居民乘车，除济宁游客服务中心外，另特设济宁汽车总站、济宁汽车北站两个乘车购票点，市民可在市游客服务中心乘车，也可在济宁汽车总站、北站购票乘坐景区直通车。

通讯员 宋育珊

### 济宁展团亮相 2018济南国际 旅游交易会

5月25日，“2018山东（济南）国际旅游交易会”在济南开幕，来自20多个国家和地区的500多家旅游机构和企业到会参展。市旅游发展委员会带领由旅游景区、旅行社等组成的参展团参加旅游交易会。

曲阜市三孔景区通过文创产品展示、易拉宝展示、特色商品展销以及景区营销人员推介、现场发放宣传资料等方式进行宣传推介。微山岛、微山湖国家湿地公园、南阳古镇景区、微山湖旅游发展集团、微山县部分旅游商品企业30余人组成了微山展团参加了展会，荷叶茶、咸鸭蛋、湖产品、牛皮包等旅游参展商品现场交易金额达到3万元。微山湖旅游发展集团有限公司被2018山东国际旅游交易会组委会评为最佳展台奖。水泊梁山风景区好汉艺术团精彩演出成为会展媒体和市民瞩目的焦点。兴隆文化园景区与众多旅行社及OTA同行达成合作协议。

“山东旅交会”已成功举办15届，目前是山东省内规模大、专业化程度高、国际性较强的综合旅游品牌展会，已成为推动山东与境内外旅游业界交流合作的重要平台。

通讯员 杜春梅

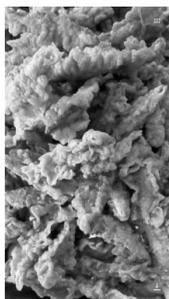


## 济宁评选出“十大金牌旅游小吃”等您来品尝

近日，济宁市太白湖旅游美食节举行，通过专家评委、大众美食评委、网络投票环节评选，嘉祥梁宝寺朱楼炸鱼、马集烧鸡、微山麻辣小龙虾、金乡李桂生烧羊肉、泗水仲子鹅、香港大厦牛肉火烧、兗矿信达卤味鸭头、梁山武大郎炊饼、过年酥菜、鳊丝疙瘩汤被评为济宁“十大金牌旅游小吃”。评选活动自2018年1月9日启动以来，全市近百家星级酒店、旅游饭店、饭庄、酒家、酒楼、餐馆、面馆、小吃店等餐饮单位积极参与评选。

### 1. 梁宝寺朱楼炸鱼

位于嘉祥县梁宝寺镇朱楼烧鸡炸鱼店是一家老字号名店。朱楼炸鱼采用独特的祖传配方精细加工，早在解放前就已经驰名于鲁西南地区。其制作工艺起源于山东邹平县启东台子镇，由祖父朱志金先生自清末而学成，后又经过研制与配方，在嘉祥县梁宝寺镇朱楼村制作、销售，故得名朱楼炸鱼店。



### 6. 香港大厦牛肉火烧



外焦里嫩，油而不腻。火烧小吃至今有百年历史，传至山东后经香港大厦面点师进行改良，加入牛肉制成牛肉火烧，口味较之以往有所区别但更具特色及风味，其特点是层次清晰、油而不腻、酥香适口。制作方法：将牛肉切丁炒熟，调味，加入香菇、大葱调制馅；将面粉加酵母和成面团，花生油加面粉调制油酥；将面团加油酥擀制成油酥面团，下剂包馅成型，刷蛋黄烤制成型即可。

### 2. 嘉祥马集烧鸡

马集烧鸡历史悠久，始于清末，由马广湖先生研制，已有一百多年历史。马广湖先生一生喜欢熟识制作行业，尝遍了齐鲁及全国各地熟食名吃，吸取了百家所长，总结自身经验，研制出了马集烧鸡。马集烧鸡选料讲究，用一年以上土公鸡，三十余味中药材制作而成。制作过程中不含任何香精、食品添加剂。烧鸡香气扑鼻，香而不腻，鸡肉脱骨，百吃不厌，一直是地方名吃。现由马登榜先生依照祖传秘方烧制。



### 7. 兗矿信达卤味鸭头



卤味鸭头，不但口感鲜美，回味无穷，还具有益气补虚、降血脂以及养颜美容等功效。用鸭头3斤加入辣椒粉（两大汤匙）、花椒粉（两大汤匙）、郫县豆瓣酱、八角、草果、甘草、丁香、桂皮、小茴香、香叶、干辣椒（6个）、花椒粒（20颗）、老抽（取色）、生抽（取味）、蚝油、盐、糖、玉米油、姜片、蒜片、高汤等辅料制成。

### 3. 微山麻辣小龙虾

微山湖小龙虾因体型比其它淡水虾类大，肉也相对较多，及肉质鲜美之原因，而被制成多种料理，都受到了普遍的欢迎，是微山湖特产之一。微山祥林餐饮有限公司制作的微山湖龙虾2006年在参加中国“盱眙龙虾节烹饪大赛”荣获金奖，总经理李明先生被中国龙虾组委会授予“盱眙龙虾烹饪大师”称号。



### 8. 李三元家鳊丝疙瘩汤



任城李三元餐饮有限公司的鳊丝疙瘩汤制作原料主要有面粉、鸡蛋、鳊鱼丝等。疙瘩汤里的汤是清水或排骨汤、鱼汤、骨头汤等。锅烧开后，加少许植物油烧热，将鳊鱼丝先放入锅内焯炒，再放入葱丝翻炒至出香味然后加两碗水（或排骨汤、鱼汤、骨头汤）烧开。半碗面粉用凉水调成细的面疙瘩备用。水烧开后，将面疙瘩倒入锅内煮沸，加盐和蔬菜，再次煮沸后，放入葱花，少许盐调味，即可食用。

### 4. 李桂生清真烧羊肉

金乡烧羊肉源于清康熙年间，已有几百年的历史。李记金乡烧羊肉在选材和用料上，要求极为严格，采用十几种特殊工艺技工而成，具有肉香、肉嫩、不腥、味美、入口酥香、滑而不腻，色香味俱佳，可口宜人，营养价值高，具有开胃健脾、滋阴补阳、延年益寿等功效。



### 5. 圣源仲子鹅

泗水圣源酒店仲子鹅选用洮州之源泗水畔散养鹅，搭配30余种大料卤制而成，口味独特，味道醇香，回味悠长，入口香气浓郁，香而不腻，鲜美绵长。相传孔子弟子，儒学思想大家仲子，路经泗水泉林。闻者清香四溢，逐步寻之，近前看之，锅中煮一鹅，见无他人，捞出品之，入口香气扑鼻，回味绵长，辣而不辛，肥而不腻。逐写下他（仲子）归，则有饕其兄生鹅者。



### 9. 邹城范大碗过年酥菜



邹城范大碗餐饮管理有限公司在孟子故里——邹城市这片古老而神圣的大地上讲述着流淌了几千年的故事。过年酥菜是最传统的年货，飘荡的是沁人心脾的味道，传承的是中华民族醇厚悠长的饮食文化。就连七八十岁的老人也记得，小时候家里就算很拮据，年节时也会有一大筐酥菜可以吃。除了寓意“团圆”的炸丸子、土豆条、山药都能被制作成过年的炸货，那个年代难得沾满油分的吃食，更让一些简单的炖白菜、炖豆腐变的香味十足。无论炸的是什么，在过去的说法里，也都被统称为“酥（济宁方言读xu）菜”。

### 10. 梁山武大郎炊饼



武大郎炊饼在水泊梁山一带传承不衰。1950年，水浒风味名吃大厨苑明顺先生在传承的基础上开始着手挖掘、研发“武大郎炊饼”等水浒风味名吃。武大郎炊饼先后获首届京杭大运河美食节“最佳风味名吃奖”及“菜品金奖”，第八届国际美食节“最佳菜品奖”。梁山杏花村大酒店的“武大郎炊饼”做工精细，便于携带，它的外观金黄诱人，吃起来香脆可口，外焦内柔，韧性十足。“武大郎炊饼”可以作为宴席的第一道菜，用炊饼夹肉，酒前食用，暖肠养胃，为宾客大碗喝酒、开怀畅饮做好铺垫。

## 济案旅游



济宁市旅游发展委员会协办

### 一句话新闻

★近日，由中国社会科学院舆情实验室、中国旅游报社、中国旅游影响力调查课题组联手中国社会科学出版社中社智库、人民网舆情数据中心等机构主办的“中国旅游影响力调查2018——山东省最具影响力十大景区”调查结果公布。济宁市曲阜三孔景区和水泊梁山景区双双上榜，分别以91.2和73.7的旅游影响力综合指数位居第二、第八位。

★日前，为进一步强化财政投资的引导激励作用，促进旅游投资和消费增长，鱼台县人民政府结合旅游发展实际，出台了《鱼台县旅游奖励暂行办法》。县财政每年列支300万元作为旅游专项引导基金，奖励鱼台县行政区域内从事旅游经营服务及其他符合《办法》条件的单位和个人。

## 省旅发委调研员 到泗水县考察调研

6月2日，省旅发委调研员来泗水考察调研乡村旅游后备箱工程基地发展情况。

调研组一行先后参观了泗张镇罗家庄村山蛋蛋特色产品展销中心和砚石馆，详细听取了当地负责人对自主研发的旅游农副产品、文创产品及砚石文化系列产品介绍。

调研组对泗水县认真贯彻落实山东省乡村旅游后备箱工程给予了充分肯定。泗水县政府领导对乡村旅游后备箱工程高度重视，泗张镇政府予以大力支持，通过将农产品商品化、品牌化转化为经济效益，带动当地农户就业、脱贫、增收，发挥了乡村旅游在精准扶贫、精准脱贫的重要作用。

调研组强调，泗水实施乡村旅游后备箱精品工程一是要加强品牌建设，融入品牌文化、品牌包装，开发品牌化旅游商品；二是要进行自主研发，打造辨识度高、满意度好、独具泗水地域特色的旅游商品；三是要开展品牌推广，利用多种渠道促进商品流通，推动乡村旅游商品网上营销，不断满足游客的购物需求。（泗旅办）

## 市旅游发展委 开展旅游扶贫领域 专项监督检查

为推动旅游扶贫领域腐败和作风问题专项治理三年行动计划落实，加强省市旅游发展专项资金管理使用，结合“大学习、大调研、大改进”工作安排，5月28日至29日，市纪委与市旅游发展委相关领导带领检查组到曲阜市、泗水县、嘉祥县、汶上县检查省、市乡村旅游发展专项资金使用情况。

检查组对2017年省级旅游发展专项资金、2017年省级特色产业基金和2017年市级乡村旅游发展专项资金涉及的8个村和扶贫及产业项目进行了监督检查，涉及项目资金1040万元，实现监督检查全覆盖，为打赢旅游脱贫攻坚战保驾护航。

检查组紧盯旅游扶贫资金使用情况和旅游扶贫项目推进情况，市纪委相关领导对检查中发现的问题提出了要求，项目所在地旅游部门要严格遵守财经纪律、严格执行资金使用程序、严防旅游扶贫领域的腐败和作风问题，确保旅游发展专项资金和扶贫资金落到实处，确保旅游扶贫工作落到实处。本次旅游扶贫及乡村旅游资金专项检查产生了良好的效果，进一步压实了工作责任，起到了较好的教育、警示、警醒作用。

通讯员 刘洪娜

