



第一百三十二期

出品 佛山记者站 策划/统筹 谢红

文/图 羊城晚报记者 曹月 黄磊

历史起源

妙手偶得的一道美味甜品

说到双皮奶的发明，其实源自一个偶然。相传，1925年，顺德大良近郊的白石村董孝华，以养牛水牛、挤牛奶、做牛乳饼为生，村民们都叫他“牛仔华”。由于当时苦恼于卖不出去的多余牛奶难以保鲜，变质后只能全部倒掉，于是，董孝华尝试把刚挤出的牛奶用猛火煮熟，发现煮熟牛奶的保质期要比生牛奶的更长。

董孝华发现，熟牛奶冷却后会在表面结一层皮，这层奶皮又滑又滑。于是有一天，他突发奇

非遗技艺

记者了解到，双皮奶的制作工艺流程大约经历四个步骤，分别是：温煮放凉、截孔倒出、搅拌回碗以及出炉慢品。民信老铺负责制作双皮奶的石师傅告诉记者，一份双皮奶的制作，全程需要将近两个小时的时间才能完成。

他向记者展示了双皮奶的制作全过程：第一步需要将煮熟的牛奶倒入碗中放凉，待其自然在碗底和表面结出第一层奶皮，石师傅将这一步骤称为“摊皮”。

“制作双皮奶一定要选用水牛的



石师傅正在制作双皮奶

两个小时四道工序手工制作

师傅说，“如果用花牛奶，口感就会不对，吃起来不如水牛奶做出来的香。”这里面的原因是，水牛奶中含有更多的脂肪，让双皮奶入口口感更加丝滑醇香。

放凉的过程大约需要半个小时，待碗里牛奶放凉起皮，用一根筷子截破碗面的奶皮，将碗中的奶液全部集中倒入搅拌器皿当中，奶皮留在碗里，再向奶液当中加入鸡蛋和白砂糖，充分搅拌均匀。然后，将奶液过滤重新灌入碗中，入炉炖煮。

石师傅告诉记者，先用大火烧至水开，后转小火，再慢炖



民信老铺第三代传人董毅莹

约20分钟。“火候的控制是非常重要的，火候控制得当，才会做出一碗丝滑口感的双皮奶，这就需要制作师傅的经验。”石师傅说。待时间合适，一碗新鲜制作完成的双皮奶就可以出炉了。

由于基本每一步都需要手

工一碗一碗地来处理，所以制作的过程并不轻松。而看似简单的制作过程其实也非常考究，不能有马虎之处。原料的

选择、比例的控制、火候的把握等，都要把控好细节，比如在糖

和蛋的添加量上，就需要计算比例、精准称重。

石师傅告诉记者，先用大

火烧至水开，后转小火，再慢炖

南海九江



羊城晚报讯 记者梁正杰、通讯员刘颖君摄影报道：羊城晚报曾在8月24日A8版《新车先上牌再改装 违规驾驶仍然存在》报道佛山电动车的乱象、成因以及解决办法。9月1日起，佛山开展摩托车电动自行车违法行为

专项整治，依法重点查处电动自行车无牌无证、逆向行驶、闯红灯、违规在机动车道内行驶、未按规定佩戴安全头盔等交通违法违规行为。

据统计，9月1日-3日，南海区九江交警已查处摩电交通违法行为335宗，依法暂扣各类交通违法摩电292辆，现场教育摩电交通违法行为人193人，主要涉及违规行驶、闯红灯、不戴安全头盔驾驶等不规范行为。

三水粤菜“厨神争霸”启动

奖金最高2000元

羊城晚报讯 记者欧阳志强、薛仁政，通讯员三宣报道：9月7日，记者从三水区获悉，9月27日，三水区将举行2021年“潮玩淼城·品味三水”粤菜师傅广府风味菜烹饪职业技能竞赛，奖金最高2000元。

据悉，此举旨在为深入实施“粤菜师傅”工程，以赛促训，以赛促创，使技能大赛成为展示“粤菜师傅”风采的舞台，树立一批爱岗敬业、技术精湛、贡献突出、影响广泛的餐饮行业标兵，发挥榜样的示范导向作用，助推职工就业创业。

参赛对象为三水从事粤菜烹调工作(职业)3年以上的从业人员，年满22周岁。

另外，组委会将邀请评委库专家对报名选手进行集中培训，按广府风味菜烹饪专项能力标准进行技能培训，进一步提升选手理论水平和地方传统美食技艺。

本次竞赛不设初赛，参赛选手直接进入决赛，决赛以技能操作为主，由竞赛组委会成

立命题专家小组命题。

决赛成绩按照百分制计算，从高到低排列参赛选手的名次。当出现成绩相同时，以实操项目完成时间短者名次排前。若实操项目完成时间也相同则排名相同。

进入决赛的参赛选手，竞赛组委会对总分排名第一的选手颁发“一等奖”荣誉证书并授予“2021年佛山市三水区职工广府风味菜烹饪技术状元”荣誉称号及2000元奖金；排名第二至第四名的颁发“二等奖”荣誉证书及1500元奖金，排名第五至第十名颁发“三等奖”荣誉证书及1000元奖金。获得二至十名的同时授予“2021年佛山市三水区职工广府风味菜烹饪技术能手”称号。

其余参赛选手将颁发优秀奖，符合条件人员均颁发广府风味菜烹饪专项能力证书。同时，本次竞赛评选出2021年三水区“十大名厨”“十大名菜”“十大冬瓜名菜”(评选为“十大冬瓜名菜”的奖励1000元奖金/人)。

羊城晚报讯 记者曹月，通讯员徐斌、叶晓玲摄影报道：为积极开展“我为群众办实事”主题实践活动，深入推进行政诉讼工作，提高人民群众的生态环境保护意识，9月7日，顺德区人民检察院在德胜河北岸南霞市场外河边举行公益诉讼增殖放流活动。据悉，当天共放生鱼苗15万余尾。

记者了解到，顺德区人民检察院围

顺德双皮奶炖出90余年历史香甜

两张奶皮下的美味让全国食客们念念不忘



刚刚出炉的双皮奶表面奶皮微皱，白里透亮

走进顺德大良华盖路的民信老铺，店内的传统中式装修风格显得古色古香，让人赏心悦目，同时也烘托出这家历史老店的文化底蕴。民信双皮奶被认为是顺德双皮奶的发源点，自上世纪30年代初民信的创始人董孝华创办“民信奶品店”始，距今已走过90多年的历史。

在民信老铺三楼藏着一间双皮奶博物馆，主要由“双皮奶的故事”和“层趣双皮奶”两个部分组成。在“双皮奶的故事”展览区域，首先能看到的是华盖路老店在上世纪90年代的店面旧景复原，浓浓的年代气息扑面而来。这里不仅展示了双皮奶制作技艺的详细介绍，还从发展及传承脉络展开，讲述了顺德双皮奶家族的发家史。另一展览区域的设计风格比较明快活泼，从“声、味、量、皿”四个部分展开来告诉大家有关双皮奶的一些“你可能不知道的事”。

采访中亲眼见到双皮奶的制作过程，感觉很神奇。过程虽然简单，但是却很考究，用料纯正出品才会好。“甘香酥滑奶双皮，玉液凝脂润雪肌。何必整容求绝色，醍醐助尔赛西施。”民信老铺双皮奶白而滑，奶味浓，蛋味够，口感细腻。每品尝一口都有幸福的味道。此外，民信老铺不仅保留原始味道，还大胆创新，针对各类型人群不同需求，做出不同口味双皮奶。例如针对减肥人士，推出了低卡双皮奶，不仅降低甜度，而且不易发胖，深受年轻女性欢迎。来顺德一定要尝尝这里的双皮奶，才算没有白来。

传承创新 留住老味道，开发新可能

经历90余年的浮沉，如今民信双皮奶的传承棒传到了董毅莹的手里，她是双皮奶的第三代传人。在店内，她跟记者讲述了民信双皮奶的历史故事。

创始人董孝华在开设民信奶品店后，第十子董兆祥由于16岁随父亲学艺，是众兄弟中手艺最出色的一位，于是父亲逐渐就把经营民信的担子交给他。而董孝华的女儿董洁文小时候也随父亲学习技艺，20世纪50年代初，她在大良华盖路创立了“仁信”双皮奶店。1958年，在私营企业合作化的浪潮中，董氏的兄弟姐妹们相继关闭店铺。

1979年，董氏家族的董洁文重拾“仁信”招牌，成为顺德拿到个体营业执照第一人。她请弟妹董兆祥重出江湖。1990年，董氏家族的四兄弟聚首，兄弟们极力主张董兆祥把父亲的招牌“民信”重新亮出来，于是，“民信”这个牌子再度回归。

说到父亲董兆祥，董毅莹说：

“他除了是父亲，也是我的老师和朋友。”她说，父亲当时非常严格，一定要将制作双皮奶的手艺传承下去，他对质量的要求也很高，如果牛奶处理不好甚至会骂人。而董毅莹表示，自己也从父亲身上学到了很多做生意应该坚守的东西。

董毅莹说，她很看重经营的诚信，同时还有“认真”“执着”“匠人精神”“产品主义”等，“爷爷老爸到我们现在都是这样做的，我也希望下一代是这样做。”她说。

而在双皮奶的口味上，董毅莹说，民信一直以来都是遵照原来的制作手艺，保留着传统的独特味道，即使原料供应麻烦，也一直只用每天新鲜供应的水牛奶制作，同时对鸡蛋、白砂糖的质量也有很高的要求。在坚守传统口味的同时，民信双皮奶也做了很多创新，杨枝甘露双皮奶、榴莲双皮奶、双皮奶慕斯……新的双皮奶品种被陆续开发出来，深受年轻人喜欢。

2021年9月8日/星期三/湾区新闻部主编 责编 朱嘉乐 / 美编 关彩玉 / 校对 周勇

A14

佛山新闻

严查摩电违法行为

3天查处335宗

据悉，自佛山统一部署将摩电综合治理延期一年后，九江交警积极响应，在总结前期工作经验的基础上，结合辖区摩电管理实际，采取宣传劝导、现场教育、路面执法相结合的方式开展摩电综合治理。

摩电出行安全，关键是要从意识上着手，九江交警中队将宣传劝导作为“先手”，每天早晚交通高峰期，安排警力在城区摩电出行较多的路口设置劝导点，对摩电轻微交通违法行为进行制止、纠正、教育，并向当事人派发宣传单张、讲解摩电安全出行常识。

同时，采取“大喇叭”广播的形式，在劝导点滚动播放摩电安全出行规定，营造宣传氛围。目前，中队在樵江路大伸交通灯路口、洛浦路与教育路交会路口设置了2个宣传劝导点，效果明显，今后将在其他路口推广。

此外，每天白天，九江交警中队安排两个组，分别到两个片区摩电出行多、摩电违法现象突出的路段开展摩电专项整治行动，严查无牌证、一车多人、驾乘摩电不戴安全头盔、逆行、冲红灯、电动自行车在机动车道行驶或不靠右行驶等六类交通违法

行为。

九江交警中队还结合晚上摩电事故占比大、后果和危害较严重的特点，每天晚上单独或联合巡警开展摩电“夜查”行动，通过严格执法和处罚，倒逼驾驶人遵章守法、不断营造严管氛围。

目前，九江交警正深入、广泛地开展摩电综合治理，并将在现有工作经验上，继续研讨新的工作方法，坚决遏制涉摩电交通违法和交通事故多发的势头，为全镇创造良好的交通安全环境。

佛山高新区优化金融产品服务 聚焦科技金融建设

羊城晚报讯 记者梁正杰、通讯员陈婕报导：近日，由佛山高新区管委会、佛山市金融工作局、佛山市市场监督管理局共同主办的“高新引领 聚力创新”佛山高新区科技金融服务推介会(南海区专场)在千灯湖创投小镇成功举办。该活动旨在通过建立多层次、多元化科技投融资模式，提升高新区金融支撑能力，形成“一区五园”科技金融发展合力。

在会上，佛山高新区管委会统筹发展局相关负责人对《佛山高新技术产业开发区“十四五”金融发展规划(2021-2025)》(以下简称《规划》)进行了解读。为加强金融对企业全生命周期的资源统筹，佛山高新区聚焦科技金融建设，强化科技金融顶层设计，研究制定了《规划》，着力推动科技、产业和金融在本区域形成良性循环和三角互动。

据悉，佛山高新区根据金融支持科技创新、金融支持科技成果转化、金融支持产业发展三条主线，针对初创期、发展期、成熟期三个不同发展时期的企业提出了一系列的创新举措，包括引导银行加大对高新区信贷支持、鼓励科技成果转化的金融服务、加大对“独角兽(潜在种子)企业”培育力度等，力争打造具有国际影响力的“金科产”发展活力区、具有全国示范意义的产融结合示范区，以及全省民营和小微企业金融服务先行区。

为助力企业打通融资“绿色”通道，佛山高新区管委会将在会上与广东粤科融资担保股份有限公司、佛山市科技小额贷款有限公司分别签订融资产品合作协议，标志着首批针对佛山高新区企业专属融资产品正式落地。

其中，“佛山高新区高成长企业科技贷”将向高新区管委会提供授信额度1亿元。该项金融产品面向佛山高新区入围“独角兽(潜在种子)企业”，以及园区内处于产业核心地位的企业。

另外，“佛山高新区科技型企业融保通”将向高新区中小微企业提供综合担保额度5亿元。佛山高新区入围“瞪羚企业”“单打冠军企业”名单的企业以及在高新区企业创新积分评价中位于前列的优质企业均可申请。单个企业可申请贷款额度不超过1000万元，高新技术企业不超过2000万元。

为帮助企业有效使用金融工具、对接资本，佛山高新区下属公司和园区管理局先后设立了广东猪投三期创业投资基金、广东城发顺盛股权投资基金，通过与本地金融机构合力丰富政策性金融工具，以缓解园区企业“融资难、融资贵、融资慢”的问题。目前，佛山高新区正着力统筹五园管理局共同出资设立产投基金，首期规模达2亿元。



顺德区人民检察院开展公益诉讼增殖放流活动

放生鱼苗15万余尾

环生态平衡，又污染水环境，侵害了公共利益。检察机关作为国家法律监督机关，兼具法律守护者与公益代表的双重身份，在追究违法犯罪行为刑事责任的同时，也努力践行恢复性司法理念在生态环境司法保护领域中的运用，这也是顺德检察践行检察为群众办实事宗旨的一个缩影。

“三年来，顺德区人民检察院累计放流鱼苗30多万尾，为顺德生态环境保护作出了应有的贡献。希望社会各界继续关注、支持公益诉讼工作，共同守护美好家园。”顺德区人民检察院副检察长肖秀敏表示。

此外，结合增殖放流活动，顺德区人民检察院还开展了检察公益诉讼宣传活动。自2017年7月以来，顺德区人民检察院共办理各类公益诉讼案件700多件，主要涉及生态环境和资源保护、食品药品安全、国有土地出让和国有财产保护等。近年来，该院更积极稳妥开展新领域公益诉讼探索，办理了公民个人信息保护、无障碍设施管护、医疗废物收集处置等一系列新类型公益诉讼案件。