

2021年6月25日 星期五  
编辑 / 朱艳艳 校对 / 樊战涛  
组版 / 潘潇

# 地铁2号线 首列电客车试跑成功

## 电客车即将转入地下正线进行“热滑”试验



地铁2号线首列电客车试跑成功

□记者 何奕儒 通讯员 李培养/文 记者 张怡熙/图

本报讯 昨日上午,在刘富村车辆段,地铁2号线首列电客车圆满完成试车线“热滑”试验。

中铁电气化局集团洛阳地铁2号线供电02标项目经理贾韬烈说:“‘热滑’试验是电客车在接触网受电的情况下,依靠地铁列车自行运行,对地铁线路、供电系统设备进行全面检测的试验,相当于地铁开通之前的一次小考。”

此次“热滑”试验试车线长约1.4公里,首列电客车从接触网取电,凭自身动力,先以5公里的时速对线路进行试探,确认无误后,分别以20公里、40公里和60公里等不同时速对试车线全线进行

“热滑”试验。

经过低速、中速和高速试验后,试车线“热滑”试验顺利完成。数据显示,地铁2号线首列电客车运行平稳,供电、接触网、车辆及轨道等系统运行稳定,采集的试验数据表明电客车受流状态良好。

市轨道交通集团相关负责人表示,地铁2号线首列电客车试跑成功,标志着试车线的轨道工程、接触网工程、供电工程等基础建设和主要设备安装已经就绪,车辆的静态调试已基本完成。下一步,将按照“马路办公”的要求,确保车辆、轨道、供电等系统设备运行稳定,保障电客车尽快转入地铁2号线地下正线开始“热滑”试验和综合联调,为年底地铁2号线如期开通提供有力保障。

巩固拓展 脱贫攻坚成果 全面推进 乡村振兴

# 山村农家来了烹饪大师

□记者 李冰 通讯员 卫正欣

从多种调料制成的料汁中捞出腌制好的银鱼,裹上一层面粉,再沾满气泡糊,放入烧热的油锅中炸至金黄,捞出摆盘,一道“银鱼脆皮香”完成了。

“口感鲜美、外酥里嫩,是这道菜的灵魂所在。”昨日,在嵩县车村镇天桥沟村白云小镇,中国注册烹饪大师、“河洛工匠”、洛阳第一职业高中烹饪系高级讲师孙文军边烹饪边讲解。

当天,由市总工会、市文化广电和旅游局、市餐饮与饭店行业协会主办的“河洛工匠”烹饪大师助力乡村振兴进农家活动在白云小镇举行,4位“河洛工匠”烹饪大师与嵩县近百名从事农家乐及民宿烹饪工作的师傅面对面交流,现场传授厨艺。

“料酒什么时候放?”“焯肉的时候出白沫怎么处理?”……在大师培训环节,中国注册烹饪大师、“中原大工匠”、中式烹调高级技师、洛阳市食品安全委员会专家委员牛恒林,就食材选择、营养健康、

食品卫生、后厨管理等内容进行授课,“河洛工匠”烹饪大师卢跃青、孙文军、夏锁金分别在现场传授特色菜品烹饪技艺。

黄庄乡三合村村民朱桃红早上5点就起床赶来上课。她不仅听得认真,还用手机录下烹饪大师制作菜肴的全过程。“做菜门道真多,今天学到不少窍门,回去抓紧试试!”课后,朱桃红还加了烹饪大师的微信,方便以后遇到问题能随时请教。

嵩县相关负责人介绍,近年,嵩县乡村旅游迅猛发展,此次烹饪大师进农家活动的举办,将进一步提升农家宾馆和乡村民宿烹饪技术,以美食带动乡村旅游发展。

市总工会相关负责人表示,举办此次烹饪大师进农家活动,旨在巩固脱贫攻坚成果,助力乡村振兴,充分发挥我市“河洛工匠”人才、技术优势,提高山区农家乐烹饪水平和菜品质量,助力全市乡村旅游提质升级。今后,市总工会将定期举办此类活动,力争将其打造成为助力乡村振兴的常态化品牌。

洛阳日报报业集团  
LUO YANG DAILY PRESS GROUP



# 不平凡的 你

一起天马行空  
点子飞溅



扫码报名

邮箱报名或扫码报名均可

营销策划人员8名  
视频拍摄剪辑人员1名

◆报名时间:即日起至6月27日

◆咨询电话: 63232703 63217552

◆简历投递邮箱: luoyangribao@126.com

◆报名地址: 开元大道218号洛阳日报报业集团二楼东厅