

文旅速览

●联合国旅游组织官网日前发布《世界旅游晴雨表》(以下简称“晴雨表”),今年一季度,全球国际游客人次恢复至2019年同期水平的97%,其中,亚太地区国际游客人次恢复至2019年同期水平的82%。今年一季度,全球出境游客数量为2.85亿人次,同比增长20%。晴雨表显示,2023年,中国游客出境旅游消费总额达1965亿美元,领先美、德、英、法等国家,居全球首位。此外,晴雨表还预测,随着游客需求日趋强劲、国际航班更加便利,以及包括中国在内的亚洲市场持续复苏,2024年国际旅游业或将完全恢复,全年国际游客人次或将较2019年增长2%。

●近日,备受关注的旅韩归国大熊猫“福宝”在成都中国大熊猫保护研究中心卧龙神树坪基地与公众见面。初次登场的“福宝”慵懒而松弛的状态让一众粉丝直呼“爱了”!“福宝”亮相也给景区周边民宿、酒店、餐馆带来了一波“流量”。有民宿经营者表示,自从“福宝”亮相时间确定以来,房间预订量明显增加,周末基本上处于客满状态。此外,很多韩国游客也因为“福宝”向往成都。据某旅行社透露,他们组织的首个韩国“福宝”粉丝旅行团将于6月25日抵达成都,看过“福宝”后,将前往武侯祠、宽窄巷子等地游玩。目前,卧龙神树坪基地已上新了近10款“福宝”文创产品,包括“福宝”毛绒玩偶、手账笔、扇子等。

●有游客近期在云南昆明一处网红露营地游玩时,遇夜间降雨、河水上涨,帐篷被水淹没,“一觉醒来就睡在水里了”,令人心有余悸。对此,营地运营方回应称已经做了相应提醒,但这次雨太大让他们始料未及,今后会加强安全隐患方面的管理。夏天是露营的好时节,也是多雨的季节,无论是游客还是旅游经营者都要密切关注天气情况,游客要避免在河滩、河床、溪边搭建帐篷,项目运营方更要给游客提供专业的服务和安全保障。

●6月11日晚,国足在世界杯预选赛中成功晋级十八强赛。在线旅游平台数据显示,6月11日至12日,新加坡旅游搜索热度环比上涨超过6倍,创下今年以来的热度峰值。从6月14日欧洲足球锦标赛开赛,到8月11日巴黎奥运会闭幕,人们“跟着赛事去旅游”的热情更加高涨,赴欧观赛游迎来预订高峰。有业者透露,热门比赛所在城市的酒店、用车、导游等资源紧张,价格最高上涨50%,签证办理、门票预订等需求也持续走高。不少旅行社根据用户需求推出与体育赛事相关的定制化旅游主题产品,让游客观赛之余,享受美好的旅行。
(洛报融媒记者 宋扬 整理)

白巧坚果黄油曲奇 酥软香脆干净美味

博主
教菜

□洛报融媒记者 宋扬 文/图

夏天很多人胃口不佳,正点时不好好吃饭。美食博主“虎子”建议大家做一些手工小点心备着,饿时或下午茶时随手就能吃到,既干净、美味、充饥,还有营养。

今天,他教大家做白巧坚果黄油曲奇,味道香喷喷,口感酥软香脆,吃上一口,带来美滋滋的心情,学着做做吧。

材料

黄油 140克、白砂糖 40克、鸡蛋 1个、高筋面粉 210克、小苏打 3克、泡打粉 3克、海盐少许、白巧克力豆 100克、夏威夷果 100克

步骤

- 1.在容器里放入室温软化的黄油,加入白砂糖,用电动打蛋器打发。
- 2.将打均匀的鸡蛋液,分三次加入黄油中,每次用打蛋器打发混合均匀。
- 3.把面粉、泡打粉、小苏打过筛,加入打发后的黄油,并加入少许海盐,搅拌均匀。
- 4.把糊状物混合成面团后,加入白巧、夏威夷果继续混合均匀,并用保鲜膜包好,冷藏一晚。
- 5.第二天取出面团,将其分成约50克一个的小圆球(不要压扁),直接放在烤盘上。(图①)
- 6.放入预热好的烤箱,170度烤13分钟即可,彻底放凉后食用。

温馨提示

该配方可以大概做出13个曲奇,做完后用干净密封罐保存,最好一周内食用完。

博主档案

虎子(虎虎生味儿),本名谢鹏,北京、洛阳两地生活。《虎哥的创意食堂》系列畅销美食图书作者,曾任家庭烘焙大赛评委、畅销家电品牌宣传大使,央视、北京卫视等美食节目特邀嘉宾。



白巧坚果黄油曲奇

清爽鸡丝凉面 唤醒夏日味蕾

材料

鸡胸肉、葱、姜、花椒、大料、芝麻酱、生抽、醋、盐、鸡精、蒜泥、小葱、辣椒粉、芝麻、黄瓜丝、胡萝卜丝、面条

步骤

- 1.准备一块儿鸡胸肉,适当敲打,使肉质更加松散。
- 2.将鸡胸肉冷水下锅,加入适量葱、姜、花椒、大料,煮开撇去浮沫后,小火煮15~20分钟,筷子可直接插入即可。
- 3.捞至冷水盆里,撕成鸡丝备用。
- 4.芝麻酱中加入生抽、醋、盐、鸡精,搅拌均匀。
- 5.准备蒜泥、小葱、辣椒粉、芝麻,用热油激发出香味后,和调好的芝麻酱混合备用。(图②)
- 6.选择黄瓜丝、胡萝卜丝等喜欢的配菜。
- 7.在煮好的面条上均匀铺上鸡丝、黄瓜丝、胡萝卜丝,浇上几勺调好的料汁即可。



鸡丝凉面

图②

□洛报融媒记者 马硕丹 文/图

天热没胃口?不妨吃上一碗麻辣鲜香的鸡丝凉面,唤醒挑剔的味蕾,带来清爽的口感。

鸡丝凉面以嫩滑的鸡肉丝、醇香的调料、清爽的蔬菜和筋道的面条为主要原料,吃上一口,鸡肉丝的鲜嫩与面条的筋道在口中交织,加上麻辣的调料刺激味蕾,让人回味无穷。今天,我们为你揭开鸡丝凉面的制作秘诀,让你在家也能轻松制作出这道夏日佳肴。

绘制
雅琦