

# 夯实安全管理 实现“零缺陷”移交

## ——江汉330千伏输变电工程正式启动投运

本报记者 王斌 文/图



▲规范操作、安全生产。



▲工人在330千伏变电站外的输电铁塔上工作。

6月3日,江汉330千伏输变电工程主变正式启动投运,成为我区境内第27座330千伏变电站。

江汉330千伏输变电工程作为宁东能源化工基地重要的建设项目,建成后将有效提高宁东核心区供电能力和供电可靠性,对70万吨/年煤制烯烃新材料示范项目等新增长负荷接入提供可靠的电力保障。也进一步解决了宁东地区新能源的消纳,对自治区经济建设和绿色发展具有重要意义。

“江汉330千伏变电站新建工程位于灵武市宁东镇宁东能源化工基地煤化工园区。该工程于2020年3月20开工建设,是当年第一个开工的电网建设项目,也是2021年第一个投产的电网工程。该工程由国网宁夏电力有限公司投资,国网宁夏建设分公司(监理公司)建管,宁夏送变电工程有限公司施工。本期新建主变压器2×360MVA,330千伏出线4回,采用1个半断路器接线,组成2个完整串和2个不完整串,110千伏出线9回,按双母双分段接线,安装15台断路器,每台变压器35千伏侧装设2组30Mvar低压并联电容器和1组30Mvar低压并联电抗器,采用单母单元接线,本期安装10台断路器,其中进线2台、无功分支6台,站用变2台。”国网宁夏电力相关负责人介绍。

据了解,该工程项目严格按照“工程平安、质量优质、工期高效、造价合理、环境友好”的建设总目标,高效组织业主、项目、监理施工,严把工程建设质量、紧盯设备物资到货、夯实安全管理基础、严格建设周期管控,严格落实自检验收、监理初验以及运行交接验收程序,顺利实现“零缺陷”移交达标投产。



工人详细检查每一个端口。



最后一次主变测试。



▶技术人员查摆问题,力求精益求精。



江汉330千伏输变电全景。

# 杞聚中宁 宴迎八方

## “中宁枸杞宴”金牌美食技能评比大赛开启舌尖上的盛宴

本报记者 张红霞 文/图



专心雕花。



精心摆盘。



评委评审。

唯有美食不可辜负,“杞”聚中宁餐餐盛宴喜迎八方来客。

6月3日,第四届枸杞产业博览会“中宁枸杞宴”金牌美食技能评比大赛在中卫市中宁县举行,旨在进一步发掘和弘扬中宁枸杞饮食文化,积极促进枸杞与食品、饮品、菜肴融合,助推中宁枸杞菜品进入餐饮市场,延伸枸杞产业链,提升枸杞价值链。

在菜根香展区,一道冒着烟火气的盗汗锅引人注目。“今天我最满意的一道菜就是这道滋补盗汗枸杞鸡。我们在中宁清地土鸡的基础上,采用盗汗锅干蒸三四个小时,再加入中宁枸杞,让鸡肉软烂可口、汤鲜味美。”菜根香热菜主管张天喜向大家介绍着他的得意之作。

“我们是专门做地方特色农产品的,这次依托地方特有枸杞制作地图,针对农民对丰收的期盼,用枸杞和各种水果制作出‘硕果累累’,以麦穗形状制作‘渔米之乡’。”宁夏冠名食品加工专业合作社负责人刘斌如是说。

本次大赛收集、整理、开发枸杞药用与食用、保健与养生、菜品与宴席等研究成果,研发设计枸杞风味宴席及菜点和饮品,打造具有宁夏民族特点、中宁地域民俗文化氛围的枸杞主题宴席。大赛报名参赛餐饮企业共33家,菜品305种。评比邀请世界厨师联合会国际评委、北京馥天下餐饮有限公司董事长兼总经理唐习鹏,世界厨师联合会裁判员、甘肃新泽钰酒店管理有限公司总经理张建新等5名专业评委和2名大众评委。中宁枸杞宴金牌热菜、凉菜、面点、饮品的10个一等奖获得者被授予“中宁枸杞宴金牌美食推广大厨”。



▲枸杞盛宴。



▼红粉佳人。



▶硕果累累。



▼璀璨星空。



▶枸杞装饰。



▼枸杞石榴虾仁包。



▲养生枸杞苗水晶饺。