

全球“鲜味”汇聚 走上岛城餐桌

星耀青岛国际美食季开幕 为市民带来饕餮盛宴

本报9月17日讯 今年的开海季，青岛不仅有海鲜之鲜、啤酒之鲜，还有来自全世界的“鲜味”美食。9月17日，星耀青岛国际美食季在海天中心开幕，来自世界的新鲜美食汇聚青岛，为城市增添了更多美好滋味。它们为市民带来了一场“鲜味”的饕餮盛宴，也将常态化走向青岛人的餐桌。

全球“鲜味”亮相青岛

开幕式上，一条重达300斤的蓝鳍金枪鱼吸引了大家的关注。这条蓝鳍金枪鱼采用的是深海养殖技术，饵料全部为新鲜食材。为保证食材的绝对新鲜，这条来自马耳他的大鱼从捕捞到抵达青岛仅用了48小时。

除了蓝鳍金枪鱼外，新西兰帝王鲑、加拿大长寿贝等珍稀食材首发亮相。据介绍，本届美食季最大亮点在于国际资源的集中落地。除了国际食材的首发秀，米其林、五星级酒店与国家钻级酒店行政总厨也将共聚青岛，星厨透明厨房同步开启料理表演，直观展示世界顶级食材的烹饪魅力。国产A3级别纯血和牛也同时亮相，展示国内高端食材产业



金枪鱼亮相美食季。主办方供图

发展成果，推动全球食材与本土餐饮技艺碰撞融合。

活动主会场海天MALL南广场设置六大主题体验区域，覆盖星厨厨房区、品牌美食市集、萌宠互动区、威士忌露天吧台、汽车品牌展示区等多元板块。海内外特色餐饮、海洋食材、休闲食品品牌集中

亮相，市民游客可一站式逛吃全球风味；机车、越野汽车、旅居露营生活方式同步登场，搭配萌宠互动、夜间微醺休闲。

多元食材碰撞火花

这些来自全球各地的新鲜食材，不只

在美食季期间展示品鉴，更希望能常态化地走向青岛人的餐桌。新西兰南岛阿卡罗帝王鲑公司负责人表示，阿卡罗帝王鲑的品质全球闻名，在全球很多知名米其林餐厅都能看到阿卡罗帝王鲑，希望把新西兰帝王鲑呈现给青岛的消费者。

大渔铁板烧技术总监汪锡军表示，这些原材料在大渔铁板烧都可以做出更好的美味。不管是帝王鲑还是蓝鳍金枪鱼，虽然都是生吃的食材，但大家比较容易接受。海天壹号特色餐厅主厨及云璟餐吧主厨朱力争介绍，这次活动拓宽了他们选择食材的视野，接触了新西兰帝王鲑，还有国产的隆铭和牛，有利于他们进行多元化的食材组合，探索更多美味。青岛瑞吉酒店瑞吉扒房主厨肖深文介绍，他们邀请了外地的米其林餐厅主厨过来，运用了青岛的海产品，还有优质的食材，他们将用各自餐厅的烹饪方式来呈现青岛的美味。

本次活动还有国际餐饮论坛、星厨分享会、品牌合作对接同步落地，搭建国际海洋美食产业交流合作平台，推动餐饮行业资源互通、创新发展。

（青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 李沛）

AI机器人进入日常生活场景

崂山区AI家庭机器人体验中心吸引众多市民感受智能生活

本报9月17日讯 随着人工智能机器人产业加速发展，被视作未来家庭生活的重要组成部分的家庭机器人，也受到越来越多人的关注。在崂山区，多场景家庭机器人已覆盖出行、家居、餐厨、陪伴等日常生活场景，机器人正从概念落地为可体验的真实生活。

在崂山区AI家庭机器人体验中心，适配出行场景的外骨骼机器人成为热门体验项目，不少老年人在工作人员的协助下穿戴设备，亲身感受智能机器人带来的行走助力。据介绍，该外骨骼机器人采用碳纤维与钛合金轻量化材质，依托多源传感器融合AI步态预判算法，还原人体髌、膝、踝关节自然活动轨迹，可在毫秒级时间内识别用户行走意图，实现全场景自适应助力，解决腿脚不便老年人的出行难题。

市民黄女士在体验后感触颇深，她腿部一直有疼痛问题，日常走路十分不便，穿戴外骨骼机器人后，设备能够主动

辅助腿部发力、带动大腿抬起，使用体验极佳。

以往家用机器人多应用于商业展示，大众缺乏线下实操体验渠道。而在崂山区AI家庭机器人体验中心，市民可以近距离接触、亲身试用各类家庭机器人，感受未来智能生活的全新形态。

青岛AI家庭机器人门店负责人杨晔介绍，门店处于试营业阶段，已有不少中老年市民专程到店体验，也有不少子女陪同父母前来咨询选购，外骨骼机器人凭借超高的受众认可度，成为店内销量最佳的产品。目前品牌已在全国布局16家门店，外骨骼机器人月销量可达千余台。接下来，品牌计划进军重庆、西安、济南等城市，将全国门店数量扩充至30家。

当前，机器人产业持续迭代升级，各类智能机器人正加速从技术研发、集中展示，走向生活化、场景化落地。在位于崂山区的青岛市社会福利院，智能陪伴机器人已投入常态化使用，可为院内老

人提供日常陪伴聊天服务。设备能够实时监测老年人身体状态，一旦检测到晕厥、摔倒等突发状况，可及时捕捉并通知联系人，为老年生活保驾护航。

作为国家人工智能创新应用先导区核心片区，崂山区已系统构建起覆盖具身智能机器人、垂直领域大模型、海洋人工智能服务及装备三大特色赛道的产业矩阵。全区已集聚人工智能重点企业300余家，2025年产业规模突破400亿元，园区营收达280亿元。崂山区将以扎实的产业底座和场景开放，加速建设全国一流的人工智能创新应用先导区，聚焦康养服务、工业、水下机器人等细分赛道，构建政策赋能、场景开放、训练场支撑、产业链协同的全链条培育体系，形成“数据一训练一验证一垂直场景”的产业发展格局，让更多AI智能科技落地民生场景、赋能美好生活。

（青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 陈小川 通讯员 刘承波 周建宇 严谨）

儿童矫牙不必“等换完牙”

北京大学人民医院青岛医院将举办全国爱牙日义诊活动

本报9月17日讯 9月20日是第38个全国爱牙日，今年主题为“健康口腔 健康生活”，副主题为“少年护牙筑根基 老年健齿享安康”。当天，北京大学人民医院青岛医院院将于9时至10时在北区门诊一楼大厅开展爱牙日义诊活动，口腔科团队现场为市民提供口腔健康咨询与义齿服务。

该院口腔正畸科专家提醒，临床中一个常被忽视的误区是：许多影响颌骨发育的错颌畸形，并非都要等到换完牙才处理。在儿童生长发育阶段，对已经出现或可能发展为错颌畸形的结构性问题进行预防、阻断和早期干预，正是“筑根基”的做法。

“幸亏我们来得早！以前总觉得矫正牙齿要等换完牙再说。”近日，5岁的乐乐（化名）在该院完成了为期一年的早期矫治复诊。此前，乐乐上下前牙无法咬合，经过矫治，如今，她的双唇能够自然闭合，面部轮廓更加协调，笑容也更加自信了。

截至目前，该医院口腔正畸科已成功开展儿童早期矫治约3000例，在岛城率先将早期矫治理念与数字化隐形技术相结合，系统性地应用于部分乳牙期及替牙期儿童的颌面发育管理。

4岁左右正处于乳牙期，不良口腔习惯日积月累会影响孩子的颌骨发育和牙齿排列。口腔正畸科主任高杨指出，绝大多数家长觉得，牙齿矫正要等换完牙再说，这是不正确的。在儿童生长发育阶段，对于影响颌骨发育的错颌畸形，可以通过科学的方法，预防、阻断错颌进展，降低畸形严重程度。对于前牙开合、地包天等特殊情况，尤其需要抓住时机，及早干预。但也不是所有乳牙期问题都需要早期矫正，具体是否需要干预、何时干预，须由专业正畸医生进行个体化评估后决定。

（青报全媒体/观海新闻记者 张慧）

搭建发展平台 助力青年教师成长

青岛实验高中“拔节计划”举行开班仪式

本报9月17日讯 日前，青岛实验高中青年教师成长发展协作体“拔节计划”举行开班仪式，搭建分层递进、协同共进的专业发展平台，助力青年教师筑牢教学根基、涵养育人情怀。

2024级家长代表向该校物理组教师陈毓强送来锦旗与感谢信，感谢老师对学生的悉心陪伴与用心引导。面对学生学业与心理上的重重困惑，陈毓强以耐心疏导情绪、以关爱化解难题，真正走进学生的内心，帮助学生走出困境，赢得了家长的认可。锦旗和感谢信的背后，是老师们日常育人工作的真实写照。“教育是慢的艺术，让我们一起，做那个愿意慢

下来、蹲下来、走到每个孩子身边的老师。”陈毓强以《以耐心为舟，以关爱为桨》为主题，分享了育人故事，诠释了新时代高中教师立德树人的责任与温情，引发青年教师深刻共鸣。

新学期，青岛实验高中结合青岛市教师梯队发展平台和往年学校青年教师发展成效，进行青年教师“青芽、青苗、青穗”的梯队建设，并发布《青年教师成长“十个一”行动方案》，涵盖名师半月谈、听评展示课、开设月邀汇报课、开发校本课程、指导学生社团、参与基本功大赛、加入专项研究小组、承担管理项目、开展名师访谈、撰写教学述评十大任务，采用

过程性与成果性相结合的评价方式，全方位助力青年教师夯实教学、教研、育人综合能力。

山东省特级教师、副校长逢增金开设专题讲座，勉励青年教师要做自己专业发展的首席规划师：厘清自我发展目标，敢于追梦，把握成长关键时期；秉持“三皮”精神，勤学好问，积极参与各级教研；深耕高考评价体系、课程标准、新教材与高考试题；找准学习抓手，跟踪名师、研读刊物论著、打磨课例、深耕教学小问题，关注学生成长细节。

（青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 董真）