

茂名市首届“高凉菜大师”评选活动(化州赛区)昨日高燃开赛 粤菜师傅赛厨艺 高凉美食香四方



合影留念。

昨日上午,茂名市首届“高凉菜大师”评选活动(化州赛区)在化州市职业技术学校举行。13名粤菜师傅纷纷亮出自己的“看家本领”,同台切磋厨艺。经过一番激烈比拼,菜品《橘红芙蓉鱼片》创作者梁业、菜品《山姜头焗乳鸽》创作者戴滔、菜品《金汤脆肉罗非》创作者赖冠天荣获比赛一等奖。

本次活动由茂名市人力资源和社会保障局指导,化州市人民政府主办,化州市人力资源和社会保障局、化州市总工会、化州市市场监督管理局、茂名日报社协办,茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻中心承办,并得到总冠名单位茂名市嘉豪轩食品有限公司、赞助单位广东海龙阁饼业有限公司,以及化州市职业技术学校的大力支持。

粤菜师傅显身手 匠心打磨好味道

当天,比赛现场香气四溢。记者看到,身着参赛服大厨们挥刀舞勺、各显神通。从炒、煎、烹、炸到精雕细刻、摆盘装饰,这场美食烹饪技艺大比拼精彩连连。原本生活中常见的食材,经参赛厨师的神奇双手,“摇身一变”成了艺术品,一道道富有粤西特色的“高凉菜”展现在大家眼前。端上桌的参赛作品热气腾腾、香气扑鼻,惹得不少观众狂咽口水。

根据菜肴的口味、质地、色泽、造型、营养卫生、时间控制等,专业评委认真试吃品尝,交流点评,对各个作品进行综合打分。最终,菜品《橘红芙蓉鱼片》创作者梁业、菜品《山姜头焗乳鸽》创作者戴滔、菜品《金汤脆肉罗非》创作者赖冠天摘得桂冠。

梁业告诉记者,他将罗非鱼和橘红作为这道菜重头戏,让每名尝到这道的食客,都能享受到罗非鱼的弹牙口感以及橘红的回甘滋味,唇齿留香,念念不忘。他说:“参赛以来,我想通过创新菜品讲好茂名美食文化,因此选用本土代表性食材进行创作。同时,我也在摆盘上进行巧妙设计,例如用萝卜雕表现姜太公钓罗非鱼,用蓝色餐具让菜品更显眼,希望大家尝到和记住我们茂名的好味道。”

以赛为媒讲故事 美食佳肴抚人心

高凉美食历史悠久、文化底蕴深厚,是粤西人民勤劳智慧的结晶,是广东饮食文化的重要载体,更是中华饮食文化的重要组成部分。近年来,我市大力实施“粤菜师傅”工程,推进高凉菜系品牌建设,以此弘扬粤西特色美食文化,带动旅游餐饮业发展,扩大社会就业。为贯彻落实茂南市委、市政府关于打造“高凉菜系”品牌的工作部署,我市紧锣密鼓推进首届“高凉菜大师”评选。

据了解,“高凉菜大师”评选本着促进高凉菜系品牌建设的宗旨,通过在茂南、高州、化州、信宜、电白、“三大经济功能区”开展比赛,初步筛选一批高素质选手,再经过复赛、网络投票和决赛,最终评选出5名“高凉菜大师”。比赛过程中,除了考评选手的烹饪技能,还要考评其综合素质以及对高凉菜系文化底蕴与内涵的了解。

主办方介绍,本届比赛评选出的“高凉菜大师”,将担当起宣传推广高凉菜的重任,并可获如下荣誉及政策

支持:一是由茂名市高凉菜系品牌建设领导小组办公室及茂名市人力资源和社会保障局授予荣誉证书和牌匾;二是由茂名市人力资源和社会保障局指导、支持其设立“高凉菜大师”工作室;三是由茂名市劳动竞赛委员会授予“茂名市技术能手”称号。

文/茂名日报社全媒体记者 杨珮珮
图/茂名日报社全媒体记者 黄信涛 李颜东



制作菜品。



评委现场品尝参赛菜品打分。



选手现场精心制作菜品。



扫一扫 看视频