



信宜赛区一等奖获得者合影。



黎活精心制作菜品《高凉百花鸡》。



林坚精心制作菜品《招牌秘制山楂鸭》。



茂名市首届「高凉菜大师」评选活动在信宜举行

用心雕琢「高凉菜」

秀出地道「信宜味」



大厨们挥刀舞勺,各显身手。

专家现场评选。

茂名晚报讯 记者吴宗泽 昨日上午,茂名市首届“高凉菜大师”评选(信宜赛区)在信宜市“粤菜师傅”工程培训基地高燃举行。16名粤菜师傅同台竞技,上演了一场令人赏心悦目的“高凉菜”盛宴。

本次活动由茂名市人力资源和社会保障局指导,信宜市人民政府主办,茂名日报社、茂名市食品行业协会、信宜市人力资源和社会保障局、信宜市市场监督管理局、信宜市融媒体中心、“信宜优选”抖音号协办,茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻中心和信宜市餐饮行业协会承办,同时得到赛事总冠军单位茂名市嘉豪轩食品有限公司、信宜市“粤菜师傅”工程培训基地的大力支持。

比赛精彩连连 观众叹为观止

当天比赛中,厨师们使出浑身解数,纷纷亮出拿手绝活,展示“十八般厨艺”,这场“舌尖上”的竞赛精彩纷呈。记者看到,身着参赛服的大厨们挥刀舞勺、各显身手。在这场厨艺比拼的大赛中,厨师们不仅刀工了得,而且在食材选取和造型上也独具匠心,或在菜品上融入信宜本地调料,烹出“高凉菜”风味,或加以果蔬点缀,拼出动物造型。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。现场评委和观众对厨师们精湛的技艺叹为观止。端上桌的参赛作品色香味俱全,不少现场观众品尝后纷纷点赞。

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《招牌秘制山楂鸭》创作者林坚、菜品《高凉百花鸡》创作者黎活、菜品《五谷有米猪》创作者梁海涛脱颖而出。

林坚告诉记者,这个《招牌秘制山楂鸭》,是一道满载家乡风味的菜式,特别选用信宜大成特产山楂和走地田鸭制作而成。大成山楂历史悠久,甘酸可口,远近闻名。风干后去涩而味更醇厚,既是一种别有风味的水果,又常用于开胃消食。他说,“未来我将再接再厉,不断钻研具有信宜特色的菜品,希望给食客带来更多美食,并为宣扬家乡文化出一分力。”

讲好美食故事 打造粤菜名片

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。为贯彻落实茂名市委、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,评选活动将进一步弘扬高凉美食文化,讲好高凉美食故事,致力把高凉菜打造成为与广府菜、潮州菜、客家菜齐名的粤菜菜系。活动通过在茂南、高州、化州、信宜、电白等地开展比赛,初步筛选出一批高素质选手,再经过复赛、网络投票和决赛,最终评选出5名有影响力的“高凉菜大师”。

主办方介绍,活动评选出的“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。



梁海涛与他制作的菜品《五谷有米猪》。

茂名日报社全媒体记者黎雄摄