

茂名市首届“高凉菜大师”评选(茂南赛区)昨日争“香”斗“宴” 厨艺比拼“燃”起来 高凉好菜“火”起来

茂名晚报讯 糖醋罗非鱼、荔园黄金卷、茭菱叶香米焗大虾……9月20日,茂名市首届“高凉菜大师”评选(茂南赛区)在市高级技工学校举行。身怀多技的17名粤菜师傅上演“厨王争霸”,用精湛厨艺与奇妙构思挑逗着人们的味蕾,为大家展现一场精彩刺激的高凉美食巅峰对决。

本次活动由茂名市人力资源和社会保障局局长指导,茂名市茂南区人民政府主办,茂名日报社、茂南区人力资源和社会保障局、茂南区总工会、茂南区工商业联合会、茂南区市场监督管理局、茂南区科工商务局、茂南区农业农村局、茂南区退役军人事务局、共青团茂南区委员会、茂南区妇女联合会、茂南区新闻中心、茂名市高级技工学校协办,茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻中心承办,并得到赛事总冠军单位茂名市嘉豪轩食品有限公司、贵州茅台集团健康产业有限公司广东省茅鹿源销售有限公司、茂名东信至尊大酒楼有限公司,以及广东忠成农业发展有限公司、广东伟业罗非鱼良种有限公司、茂名市茂南三高渔业发展有限公司、茂名市喜来海鲜城、茂名市茂南区亿丰吉富水产品有限公司、广东爽鲷水产有限公司的大力支持。



“高凉菜大师”评选茂南赛区一、二等奖选手合影。

粤菜师傅上演“厨王争霸”

茂南赛区是茂名市首届“高凉菜大师”评选活动的第四站。近年来,茂南区致力于高质量打造茂名“首善之区”,承载着“深入推进‘粤菜师傅’工程,全面打响高凉菜系品牌”和发展壮大罗非鱼产业等重要使命。当天的赛事上,指定菜品烹饪环节——糖醋罗非鱼烹饪备受瞩目。

记者在现场看到,粤菜师傅们立足本土优势做活“鱼”文章。行云流水的刀工、潇洒娴熟的颠勺、精心设计的摆盘……不一会儿,一道道食材纯正、造型新颖、香气扑鼻的糖醋罗非鱼出灶,引得现场食客啧啧称赞,迫不及待地想拿起筷子,向眼前的罗非鱼发起“攻击”。

而在自选菜品烹饪环节,茭菱叶香米焗大虾、脆皮和平鸽、荔园黄金卷、松仁香煎博贺墨鱼饼、黄皮酱

香骨等佳肴,再次挑逗大家的味蕾。粤菜师傅们各出花招,红烧、爆炒、清蒸……让新式烹饪技巧与茂名传统食材擦出火花,将高凉美食的魅力和精髓表现得淋漓尽致。

经过激烈角逐,5号选手陈万成、12号选手王许旺荣获一等奖。选手陈万成已钻研美食30年,如今是茂名市高级技工学校烹饪专业学科带头人,全心全意引导广大学子传承创新茂名高凉菜。选手王许旺的参赛作品《麒麟怀乡鸡》,征服在场评委和食客。他介绍,菜品主要选用茂名本土食材——怀乡鸡,皮脆肉嫩骨香,令人回味无穷。他提到,他在摆盘上特意营造出一种丰收的喜悦感,祝愿国家繁荣昌盛,家乡人民的生活更上一层楼。

“高凉菜大师”赋能茂名饮食文化

记者了解到,茂南区不仅有罗非鱼特色菜,还有簸箕炊、白切鸡及各种极具茂名乡村特色的粿。“高凉菜大师”评选(茂南赛区)自启动以来,茂南区通过线上线下广泛发动,号召全区(含中心城区)各酒店、餐饮机构、厨艺培训机构推荐优秀厨师参赛。

通过“高凉菜大师”评选的开展与推广,茂南区挖掘乡村特色高凉菜,创新高凉菜品,传承茂名饮食文化,为推进乡村振兴增添新的助力与活力。接下来,茂南将以本次活动为契机,全面推广应用高凉菜创新烹饪技术,引导当地餐饮行业进一步对高凉菜烹饪技

术进行优化完善,让独具特色的茂南高凉菜传播到更远的地方。

值得一提的是,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。除在茂南开展初赛,“高凉菜大师”评选活动还陆续走进高州、化州、信宜、电白等地,综合考评选手的烹饪技能、综合素质以及对高凉菜系文化底蕴与内涵的了解。经过复赛、网络投票和决赛后,最终评选出的5名“高凉菜大师”,担当起宣传推广高凉菜的重任。



评委现场打分。



糖醋燕子鱼。



鱼米之都。



一等奖获得者王许旺与他制作的菜品《麒麟怀乡鸡》。



一等奖获得者陈万成精心制作《松仁香煎博贺墨鱼饼》。