



# 茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛十强选手专访

## 林坚： 传承与创新 做大家都爱吃的高凉菜



林坚精心制作“招牌秘制山楂鸭”。

来自信宜市誉满糖餐饮公司的总厨林坚，凭借菜式“招牌秘制山楂鸭”及出色的表现，成功晋级由茂名市嘉豪轩食品有限公司总冠名的市首届“高凉菜大师”评选总决赛。

林坚表示，进入餐饮行业是年轻时的一次偶然机会，遇到广州宾馆招工，发现自己的爱好是烹饪，于是就这样踏上“厨师”之旅。他曾香港利苑深造、打磨厨艺两年，厨艺也日益成熟；也曾获得郑州、澳门等多地的美食大赛奖项，所烹饪的美食广受食客们的喜爱；他曾在全国各地的酒店里担任行政总厨工作，更加坚定了他对厨师这一职业的热爱。近年来茂名市经济欣欣向荣，饮食业也随之发展壮大，2015年年底，他受邀到信宜市誉满糖餐饮公司担任

行政总厨，直至目前。一直以来，林坚都坚持在保持食物最原始味道的同时，深挖每道食材的极致味道，他这一想法也贯彻在本次大赛中。他说：“高凉菜是具有茂名、粤西甚至岭南特色的风味菜系，讲究食材新鲜，粗料精制，原汁原味，有信宜怀乡鸡、幽仔鱼、杨桃鸭等特色菜式，深受食客的欢迎。对于高凉菜，不仅要传承传统美食，更要深挖食材中最本质的味道，不断学习与创新，融入更多的本地特色元素，才可以使得高凉菜发扬光大。”

林坚是一名热爱学习的厨师，他表示：“做好每一道菜，让每一位吃到菜品的人都感到开心是一位厨师的本职工作。”在本次大赛中，他积极融入了自己的创新意识，独到思考，在烹饪方法进行尝试与改进，将多年厨艺化为勺

下菜肴的亮色。“通过本次比赛时，我见识到了不同地方的高凉菜师傅的精湛厨艺和他们独具特色的美食，对我启发很大，为我今后在高凉菜样式、品色的挖掘和创新提供很多灵感，对厨艺的提升有很大帮助。能够与众多优秀的高凉菜师傅同台竞技，成功进入总决赛，也是对我烹饪水平的一个肯定。”林坚这样说道。

对于即将开启的茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛，林坚表示，信心满满，充满期待，会继续挑战自我，努力赛出自己的水平与好成绩。同时在传承高凉菜文化中，他会继续坚持呈现出高凉菜食材的本质味道，创新与提升高凉菜技艺，做出大家都爱吃的高凉菜。

(茂名日报社全媒体记者 柯燊灵)

## 叶易泉： 厨艺为本 厨德为魂



叶易泉与他的“煎焖东岸豆饼”。

他总是带着两把刀到课堂上，一把是片刀，一把是西餐主刀。他是一名厨师，也是一名烹饪教师，更是由茂名市嘉豪轩食品有限公司总冠名的市首届“高凉菜大师”评选活动的十强选手，他就是叶易泉。

2006年，年轻的叶易泉前往湛江师范学院就读烹饪与营养专业，因为热爱，毕业后他便开始从事烹饪教育工作，将育才铭记于心，将传承担于肩头。在他看来，厨师和教师只有一字之差，区别在于厨师给顾客提供食物味觉享受，而老师则给学生提供更多知识精神的享受。作为一名烹饪教师，叶易泉同时担负起了厨师与教师的双重责任，用汗水浇灌美味，用心血教

导每一位学生。

叶易泉说：“当烹饪教师这么久，最高兴的事是看到自己的学生在烹饪领域上从一个学徒成长为大厨，看到他们用烹饪的技能工作、生活、组建家庭。”

厨艺为本、厨德为魂。加入烹饪教育行业后，叶易泉就一直坚持以身作则，他以自己的经历和实践作为教育的基础，让每一位学生把“勤奋、踏实、创新”作为实现人生目标的阶梯，培养了一代又一代的烹饪精英，培育了一批又一批的高凉美食传承人。

在这十多年烹饪工作当中，叶易泉手上留下的许多烫伤、烧伤以及各种刀伤，无一不是他夯实和钻研厨艺的荣誉见证。推动“粤菜师傅”工程、参加本次“高凉菜大师”评选活动则都是他厨德的一次又一次外化体现。他认为，作为成长于茂名的厨师和烹饪教育工作者，他有责任也有义务为推广茂名饮食业文化、打造高凉菜系

品牌出力。

在“高凉菜大师”评选活动的赛场上，叶易泉凭借一道“煎焖高州东岸豆饼”惊艳四座，它将高凉菜的“清、鲜、香、嫩”四字味道要求体现得淋漓尽致。更擅长做意境菜的叶易泉选择做这道简单质朴的美食，只因他来自高州赛区，而“煎焖高州东岸豆饼”是用高州地道食材制作的特色美食。

对于即将开启的“高凉菜大师”评选总决赛，叶易泉表示他已经做足了准备。同时，采访中这个立志于将高凉菜推广出去的老师傅再次呼吁道：“让我们行动起来，青春无畏，逐梦扬我高凉文化！”

(茂名日报社全媒体记者 李红莲)

讲文明 树新风 公益广告

诚信为人之本  
传递诚信你我同行

