

茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动正式启动 11月25日前接受报名

茂名晚报讯 记者柯诗华 为深入推进“粤菜师傅”工程,全面打响高凉菜系品牌,我市将在全市范围内开展寻找“高凉厨娘”活动。昨日,茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动启动仪式在广东茂名农林科技职业学院举行。

记者了解到,活动旨在通过在全市范围内开展寻找“高凉厨娘”,深入推进“粤菜师傅”工程,不断提升妇女厨艺水平,营造妇女就业创业的良好氛围,为新时代女性搭建技艺交流平台,进一步弘扬高凉菜工匠精神,传播高凉文化,激发广大群众对高凉美食的热爱,助推高凉美食文化传承与品牌打造。

活动将采取组织推荐和个人自荐两种方式进行报名。组织推荐:各区(县级市)、经济功能区人社部门将负责收集、汇总本辖区内的报名人员信息,并由各地人社部门根据所提供的信息通过茂名日报社的网上报名系统进行报名。个人自荐:有意愿参加活动的群众可自行通过茂名日报社的网上报名系统进行报名(联系人:钟海浪 13702862000)。

值得注意的是,网上报名系统将于11月25日关闭,请各单位或个人于11月25日前完成报名。报名候选人原则上必须

是茂名市内户籍居民或常住居民,年龄为18至55周岁,在茂名市内从事高凉菜烹饪(面点制作)或热爱高凉美食制作的女性,具有良好的思想政治觉悟和道德素质,遵守法律法规,身体健康,热爱生活,锐意进取。

报名结束后,活动主办方将组织开展遴选活动。经过遴选,各区(县级市)、各经济功能区将依据个人品质、厨艺展现(能制作不少于4道受欢迎的特色菜品,含地方特色小吃等)、文化素养等方面,分别选出若干名候选人。主办单位将对各地遴选出来的候选人进行审核并公示,公示无异议的,确定为我市首届“高凉厨娘”。

本次活动由茂名市高凉菜系品牌建设领导小组办公室、茂名市高凉菜系研究院联盟担任指导单位,茂名市人力资源和社会保障局、茂名市市场监督管理局、茂名市农业农村局、茂名市商务局、茂名市文化广电旅游体育局、茂名市总工会、茂名市妇女联合会共同主办,茂名日报社、各区(县级市)人民政府、各经济功能区管委会、茂名市食品行业协会、茂名市家政行业协会协办,茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻新闻中心承办,广东海龙阁饼业有限公司总冠名。



茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动举行启动仪式。茂名日报社全媒体记者岑稳 摄

嘉豪轩
茂名市首届“高凉菜大师”评选
茂名市嘉豪轩食品有限公司总冠名

梁海涛: 让更多人爱上吃高凉菜

茂名晚报讯 出色的厨艺、特色的调料搭配、精美的摆盘,一道“黑榄焗罗非”让梁海涛在茂名市首届“高凉菜大师”评选总决赛中成功揽获“高凉菜大师”称号。

赛后,他表示和众多出色的同行同场竞技,是一场锻炼,也是一次很好的学习机会。梁海涛说:“在比赛的时候,我自己也有一定的紧张和压力。幸运的是,比赛中一切都十分顺利,结果也不负自己的期待。这次能够获得大家的认可,是一件开心的事情,更是一件荣幸的事情,也是作为一名厨师的荣誉。”

从小就怀有一个“厨师梦”的梁海涛,在十几年的厨师生涯里,一直凭借“博观而约取,厚积而薄发”的信念,不断历练前行,“用心做好每一道菜,让食客吃得开心”,是他作为厨师最大的渴望。

几年前,梁海涛回到家乡后,对高

凉菜产生了浓厚的兴趣。茂名高凉菜文化底蕴深厚,有着悠久的历史,其特点是原料新鲜,粗料精制,追求原汁原味。他认为高凉菜文化是茂名地区的特色之一,他不断对家乡的高凉菜进行了深入学习,不断从食材和烹饪方式上钻研和创新,融合家乡文化和特色,做出各种高凉菜美食,让更多人爱上吃高凉菜。

对于在本次大赛中荣获“高凉菜大师”,梁海涛表示现在的自己更加有义务去深入了解高凉菜历史文化,用真诚之心去推动高凉菜的传承。在未来,他会继续和更多的高凉菜大师交流和学习,研究和创新高凉菜式,积极地同年轻一代的厨师传授高凉菜文化和经验,传承粤菜精髓,以赤子之心让高凉菜文化发扬光大。

(茂名日报社全媒体记者 柯燊灵)



茂名日报社全媒体记者岑稳 摄

陈承德: 循自然之道 全口腹之美

茂名晚报讯 选取茂名本地肥美鲜活的罗非鱼,加上秘制酱料,以姜葱去腥,一道齐聚山海之味的“明炉酱香罗非鱼”,让来自海景湾国际大酒店的中厨师傅陈承德获得“高凉菜大师”的荣誉称号。

在比赛现场见到陈承德时,从身型看就是人们心目中的大厨形象,让人一看便多了几分亲切感。细聊之下,更觉佩服。十多年从厨路,他真正做到了尊重食客,尊重食材。

“食客的意见最重要,其实我不是大师,他们才是大师。”

陈承德是这样说的,也是这样做的。食材绝不偷工减料、周全照料来自五湖四海的食客口味、接收食客的反馈并加以改进等等。相关例子数不胜数,他是用心做菜,用情留人。采访中陈承德说起,他有个儿子在珠海当西式面点师傅,他就时常与儿子交流,教育儿子不仅要传播美味,更要通过食物让食客感受到生活的甜美。

“食物是大自然的馈赠。”对自然的馈赠,陈承德心怀敬畏。他反对食材的铺张浪费,力求做到物尽其用。同时,他坚守食材原味为主、调味为辅的烹饪方式。“无论哪种做法,都要循自然之道,全口腹之美,不能让调味料的味道遮盖食材原有的滋味,正所谓海鲜要有鲜味,鸡要有鸡味。”山海入味,不时不食的高凉美食文化正好应了陈承德的烹饪理念。正因如此,他做的高凉菜,总是能通过烹调方法令其锦上添花,突出其鲜、甜、清的特点。

对于本次的“高凉菜大师”评选活动,陈承德认为,茂名需要“代表菜”,高凉菜需要“代表人物”,让外地游客因为一个人了解一道菜,因为一道菜爱上一座城市。“作为高凉菜大师,我们有义务把高凉菜做好,进一步提升茂名餐饮业;有责任讲好高凉美食故事,向世界传播高凉美食文化。”陈承德笑着说。

(茂名日报社全媒体记者 李红莲)



茂名日报社全媒体记者岑稳 摄

