

茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动茂南赛区昨举办

# 巧手巧心秀厨艺 厨娘同台展风采



扫一扫,看视频

◀8名优秀厨娘晋级  
总决赛。茂名日报社全  
媒体记者 李颜东 摄

习近平新时代中国特色社会主义思想进企业  
把学习成果转化为  
工作举措和实际成效

茂名晚报讯 记者柯诗华 为推动习近平新时代中国特色社会主义思想进企业,昨日上午,由茂南区委宣传部、茂南区科工商务局主办的推动习近平新时代中国特色社会主义思想进企业宣讲活动在大亚木业(茂名)有限公司举办。报告会邀请了茂南区党史地志办主任崔亚芬作专题辅导报告。

“认真学习《习近平谈治国理政》第四卷是用习近平新时代中国特色社会主义思想武装全党,教育人民的一项重大政治任务。”宣讲活动中,崔亚芬以“深刻把握马克思主义中国化的最新成果”为主题,围绕《习近平谈治国理政》第四卷的编辑出版及其重大意义、丰富内涵、学习和贯彻落实等三个方面,深入解读了《习近平谈治国理政》第四卷,希望大家能带着责任、带着信仰、带着情感认真学习研读,切实用习近平新时代中国特色社会主义思想武装头脑、指导实践、推动工作。

报告结束后,大家纷纷表示,通过学习《习近平谈治国理政》第四卷,深刻感受到了习近平总书记在重大历史关头、重大考验面前的领导核心作用,同时还深刻感受到了科学理论指导实践的无穷力量,进一步明确了今后的努力方向,将会切实把学习成果转化为“扛起新使命、谱写新篇章”的工作举措和实际成效,以更加昂扬的姿态在日后的工作中不断取得新进展。

茂名晚报讯 昨日上午,茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动茂南赛区在国家农业科创中心粤西研究所圆满举办。21名参赛选手纷纷亮出绝活,一展风采。她们中既有餐饮行业创业者、从业者和专业烹饪师生,也有爱好美食烹饪的家庭主妇等。她们利用当地食材,烹饪出一道道独具特色的美食,充分展现当代“高凉厨娘”的精湛技艺和良好的精神风貌。经过比拼,最终综合评选出8名选手晋级本届赛事决赛。

比赛现场,参赛选手身穿厨师服,头戴厨师帽,个个精神饱满。在个人风采展示环节中,她们轮流上台,自信应战,分别介绍精心创作的作品以及作品特色、烹饪技法,阐述对高凉菜系文化内涵的理解,展现饮食文化魅力。

随后,现场评委嘉宾来到作品展示区,对场内所有参赛选手的作品进行品尝。脆皮墨鱼饼、姜酒糖焗脆罗非、家乡灯笼茄子……选手制作好的一道道菜点装盘亮相,食品雕刻和艺术拼盘吸引了众多观摩人员的眼光;食材色泽光鲜、搭配得当,作品造型栩栩如生,引得现场评委关注好评如潮。

评委对参赛选手个人展示的表现以及作品呈现成型美观、烹饪技艺特

征、火候得当、调味适当、作品整洁卫生等方面进行了点评,并对选手在烹制过程中的创意给予了肯定与赞赏。“今天的比赛我非常满意,每一位选手的作品都可圈可点。”作为评委,在茂名市食品行业协会支部书记、秘书长,高凉菜发起人,高凉菜专家蔡活看来,选手从色、香、味、形、刀工等方面认真创作,从食材选用、菜肴制作、摆盘造型等细节追求完美呈现,展现出了精湛的厨艺水平,体现出了对高凉美食的热爱。

比赛环节结束后,评委对选手作品进行现场打分。经严格把关,精心筛选,最终综合评选出林婷婷(参赛菜品“雪龙送珍”)、马群英(参赛菜品“金玉满堂”)、余英柳(参赛菜品“鱼跃莺歌”)、梁香梅(参赛菜品“姜酒糖焗脆罗非”)、黎志君(参赛菜品“家乡灯笼茄子”)、朱志颖(参赛菜品“阿朱家粒”)、赖笑容(参赛菜品“高良姜炖牛腩”)、何绮罗(参赛菜品“五谷丰登”),共8名选手获得“优秀厨娘”称号,晋级本届赛事决赛。

“我这次带来的作品是‘五谷丰登’,这道菜的主要特色是用面点的形式展现高凉特产。”就读于茂名市特殊教育学校的何绮罗用手语告诉记者,番薯土豆是农民的主粮,高州仙人洞番薯

也是我们茂名的特产之一,所以就想起了做这个作品,侧面展现农民在丰收时的喜悦和满足。此外,谈及参加本届大赛的感受时,何绮罗分享道:“我很高兴能参加这次大赛,和这么多优秀选手同台竞技,很大提升了我的制作技能和心理素质。决赛我一定继续努力,为学校争光!”

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指导,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、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、茂南区妇女联合会、茂名市特殊教育学校、茂名市华技职业培训学校、茂南区乡村振兴人才驿站协办,茂名日报社传媒中心和茂名日报社经济新闻中心承办。此外,活动还得到总冠名单位广东海龙阁饼业有限公司,以及支持单位广东茂名农林科技职业学院、国家农业科创中心粤西研究所(茂名市粤桂食品有限公司),特别赞助商广东仙人洞生态农业有限公司的大力支持。

茂名日报社全媒体记者 和沛蓉

## 国家卫生城市 美丽滨海茂名

