

用高凉美食讲好高凉故事,厨艺争锋终见分晓,他们是新晋“高凉菜大师” 茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动总决赛圆满收官



选手介绍参赛菜品特点。



3号菜品《功夫脆罗非》。



9号菜品《玉鳞叠雪》。



12号菜品《电白三宝》。



15号菜品《捞起有余》。

茂名晚报讯 5月22日下午,茂名市第二届“高凉菜大师”评选活动总决赛在茂名市东南高级技工学校火热开赛。经过茂南、电白、信宜、高州、化州五大赛区的层层选拔,16位顶尖厨师同台竞技,以精湛厨艺演绎高凉菜系的传承与创新,角逐本届赛事最高荣誉。茂名市人大常委会副主任、总工会主席黄奕奕,茂名市人力资源和社会保障局党组书记、局长欧美霖,茂名日报社党委书记、社长、总编辑车永强,茂名市总工会党组书记、常务副主席曹梅芳,茂名市人力资源和社会保障局党组成员、副局长梁国等出席活动。

厨艺较量

16位选手诠释高凉美食新境界

本次赛事设置个人风采展示与菜品烹饪两大核心环节。其中,菜品烹饪环节要求选手们在90分钟内,现场完成一道指定菜品与一道自选菜品的制作,全面考验选手的创意构思、技艺水准与时间管理等多方面能力。比赛中,16位选手以茂名特产罗非鱼为指定食材,展开了一场融合传统与创新的厨艺较量。脆炸罗非鱼、贵子苦瓜捞起脆罗非、功夫脆罗非鱼、春色满鱼(脆肉罗非)、玉鳞叠雪、粥水罗非浸淮山、捞起有余(鱼)……一席独具高凉风味的罗非鱼盛宴逐渐呈现。与此同时,自选菜品也在争分夺秒地制作中。黑松露蒸鸡、隔水蒸鸡、君子芙蓉兔、荔枝醉香鸡、电白三宝、养生猪脚汤、高凉冼府养生羹……每位选手都准备了富有特色和创意的拿手好菜,各种烹饪技法轮番上演。经过精心摆盘,一道道美味佳肴被端上评委席。评委们依次举筷品鉴,时而低声交流,时而点头评议,围绕菜品的色泽搭配、香气层次、味觉体验、造型设计、文化意境等维度展开全方位考评。经严谨评审,3号选手孙杨俭、7号选手陈东荣、9号选手王许旺、12号选手梁亚卿、15号选手苏柏成等五位选手凭借精湛厨艺脱颖而出,一举斩获茂名市第二届“高凉菜大师”这一殊荣,同时获得“茂名市技术能手”称号。

校企联动

坚持培养高凉美食文化传承人

近年来,茂名以“百千万工程”为引领,深入推进“粤菜师傅”工程,全力打造高凉菜品牌。通过开展“高凉菜大师”评选活动,挖掘高凉美食文化传承人才,推动高凉菜文化传播,以特色产业赋能乡村振兴和“百千万工程”。活动总冠名广东丰园饼业有限公司营销总监陈春成表示,粮丰园作为茂名本土企业,很荣幸冠名第二届“高凉菜大师”评选活动,希望为高凉菜系品牌建设贡献力量。他还结合企业的发展历程,介绍了粮丰园自1981年创立以来,一直致力于茂名月饼文化的传承与创新。从2009年开始走向国门,不断获得海外客户



5名选手获得“技术能手”称号。

的信赖与美誉,也希望可以为高凉美食的对外推广贡献力量。

在推动高凉菜系发展的道路上,校企合作正发挥着越来越重要的作用。正如粮丰园这样的本土企业积极投身高凉菜文化推广一样,茂名市东南高级技工学校也通过支持赛事的方式深度参与其中。这种联动模式,正在为高凉菜系的传承与创新注入持久动力。茂名市东南高级技工学校常务副校长梁进连表示:“本次总决赛在我校举办,充分体现了各级领导对我校技工教育工作的重视与肯定,同时也是对学校技能人才培养工作的全面检阅,为学校发展注入了强劲动力。展望未来,我校将持续深化产教融合、校企合作,完善技能人才培养体系,为高凉菜大师的培养搭建更广阔的舞台,为茂名高质量发展提供坚实人才支撑。”

以赛聚才

进一步擦亮茂名美食名片

颁奖仪式现场,五位新晋“高凉菜大师”分享参赛心得之际,他们还不约而同传递出深耕高凉菜产业、助力行业发展的坚定信念。陈东荣分享感悟,希望大家继续努力,讲好高凉故事。他说“通过本次赛事,和同行们一起竞技,学到了很多。高凉菜系还有很多可以开发的。”王许旺则连声称赞:“这次参赛的16位厨师烹饪手法各有不同,制作出来的菜品造型独特,都很吸引人。相信通过这次比赛,能够把我们的茂名菜更好地传承下去。”

新晋“高凉菜大师”们不仅收获了荣誉,更怀揣着对家乡美食传承发展的热忱与使命感。“高凉菜是选用我们茂名地区的特色食材烹饪出来的,值得大力推广,希望将来能够推向全国甚至全世界。”梁亚卿举着奖杯和牌匾笑道。而选手苏柏成和孙杨俭也对高凉菜产业的发展充满了信心,并表示希望能通过这次比赛让全国人民认识到高凉菜和茂名特产,大家共同把高凉菜发扬光大,再接再厉。据悉,在茂名市人力资源和社会保障局、茂名市总工会的指导下,五位新晋“高凉菜大师”将设立专属工作室,为高凉菜产业培养更多专业人才。

本次赛事由茂名市人力资源和社会保障局、茂名市总工会主办,各区、县级市人力资源和社会保障局、茂名市食品行业协会协办,茂名日报社承办,广东丰园饼业有限公司总冠名,并得到茂名市茂南区总工会、化州市总工会、茂名市东南高级技工学校、茂名市第一职业技术学校、广东蛋业(广东)有限公司、广东荔乡凤餐饮管理有限公司、国之菜(广东)农业科技有限公司、茂名巨爆传媒有限公司的大力支持。

(茂名日报社全媒体记者 莫离羽)

本版图片由 茂名日报社全媒体记者李颜东 摄



选手精心烹制菜品。



扫一扫
看视频