

茂名市首届“高凉菜大师”评选(电白赛区)昨举行 取山海入味 烹真味美食

文/图 茂名日报社全媒体记者 柯诗华 李颜东

本报讯 食在广东,鲜在茂名,山海入味,不时不食。昨日,茂名市首届“高凉菜大师”评选(电白赛区)在电白区安泰渔村举行。来自电白(包含茂名滨海新区、高新区、水东湾新城)的23名厨师同台比拼,亮绝活,赛厨艺,为大家带来一场视觉与味觉的精彩盛宴。经过一番激烈的比拼,最终,菜品《滨海聚三宝》创作者梁亚卿摘得桂冠。

本次活动由茂名市人力资源和社会保障局指导,电白区人民政府、广东茂名滨海新区管理委员会、茂名高新区管理委员会、水东湾新城管理委员会主办,电白区人力资源和社会保障局、电白区总工会、电白区市场监督管理局、茂名滨海新区财政与国资管理局、茂名市市场监督管理局滨海分局、茂名高新区组织人事局、茂名市市场监督管理局高新分局、茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻新闻中心承办,并得到总冠名单位茂名市嘉豪轩食品有限公司及茂名安泰大酒店有限公司 & 茂名安泰渔村餐饮有限公司的大力支持。

以菜为媒 诠释高凉好菜深刻内涵

高凉菜,是指以茂名为地理中心的高凉古郡所辖的粤西地区特有的地方风味菜。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。电白地处南海之滨,海洋旅游资源丰富,海产品种类繁多。广阔海域孕育出无数海洋美食,不同地方口味千差万别,做法也各有千秋。电白菜讲究的是一个“鲜”字,多以海鲜入馔,口味清淡,烹饪上以白焯、水煮、清蒸的方式为主,并少放调味料,力求带出材料最原始最新鲜的风味;而爆炒、烧烤、香煎的方式,也能最大程度发挥食材的美味,挑动食客的味蕾。

“我今天带来的菜品是一道来自电白霞洞的豆饼,这是当地一道非常出名的小吃……”“我对高凉菜最早的认识应该要从年例说起。高凉菜在食材上讲究新鲜,追求原汁原味……”“旗楠飞凤”是电白观珠镇的特有菜式。该菜肴采用中国八大菜系之一的粤菜鸡肴的传统客家做法,并以沉香药材作为配料……”比赛开始,首先考评的是选手们的综合素质以及对高凉菜系文化底蕴与内涵的了解。每位参赛选手在限时3分钟内,上台完成个人介绍、烹饪菜品介绍,以及对高凉菜系的理解。当天,选手们同台竞技,各展绝活,通过制作出一道独具匠心的高凉好菜,把自己对高凉菜系的理解生动地呈现出来。

蒸煎炖炒 诸选手争“鲜”斗艺秀绝活

除了考评选手们的综合素质以及对高凉菜系文化底蕴与内涵的了解外,选手的烹饪技能考评才是本次大赛的重头戏。23名参赛选手分成3组,先进入烹饪区,铆足干劲,以娴熟的刀工及独特的创意,在灶台上蒸、煎、炖、炒、煮、炸……纷纷亮出了看家本领。菜板上,手起刀落,物已成形;灶台边,挥勺颠锅,炒功发挥得淋漓尽致。

根据菜肴的口味、质地、色泽、造型、营养卫生、时间控制等,专业评委认真品尝,交流点评,对各个作品进行综合打分。最终,菜品《滨海聚三宝》创作者梁亚卿荣获比赛一等奖;菜品《罗坑米酒焗膏蟹》创作者陈承德、菜品《丰衣足食》冯洪华创作者荣获比赛二等奖;菜品《棋楠飞凤》创作者李建致、菜品《百香果金丝龙虾》创作者张亚荣、菜品《甜酒乡味脆罗非》创作者许春经、菜品《金贝海胆炒饭》创作者张永、菜品《凤凰展翅》创作者詹建武、菜品《翡翠汁烩白鳝》创作者林文伯、菜品《黄金海胆烤角螺》创作者劳承满荣获比赛三等奖。

赛后,一等奖获得者梁亚卿接受记者采访时表示,在本次比赛中,他选用了电白的三大特色菜来进行参赛,分别是深海马鲛鱼丸、电城蚝仔卷、香煎墨鱼饼。这些菜品平常都是电白人民在摆宴席时的首选菜,深受广大群众的欢迎。他说:“在接下来的比赛中,还将继续以展示电白的人气美食为主,为推介我们电白的高凉好菜尽一份力。”

接下来,电白还将以本次活动为契机,全面推广应用高凉菜创新烹饪技术,引导当地各饭店进一步对高凉菜烹饪技术进行优化完善,让高凉菜中的“鲜”传播得更远更广更受欢迎。



《滨海聚三宝》



《罗坑米酒焗膏蟹》



《丰衣足食》



扫一扫 更精彩

