

茂名市首届“高凉菜大师”评选活动(高州赛区)昨举行,各赛区共有18名选手进入复赛。网络投票已于今日零时开启

# 大师级的巅峰对决 舌尖上的味蕾盛宴

图/文 茂名日报社全媒体记者 李颜东 柯诗华



比赛现场。

本报讯 昨日,茂名市首届“高凉菜大师”评选活动(高州赛区)在高州市第一技工学校举行。来自高州赛区的12名粤菜师傅用实力与激情为大家奉上一场高水平的厨艺比拼和精彩纷呈的美食盛宴。经过一番激烈的角逐,《菜头焖鱼块》菜品创作者梁国民、《曹江深薯干焗鱼腩》菜品创作者余小华、《煎焖东岸豆饼》菜品创作者叶易泉获得一等奖,成功进入复赛。

道充满创意、富有美感的高凉好菜惊艳亮相,香气扑鼻而来,在展示厨艺技能的同时,又将高凉美食文化贯穿始终,真正做到技艺和人文完美融合。经过专家评委打分后,现场观众迫不及待地前往菜品展示区品尝,大家吃完都不禁纷纷点赞。

接下来,高州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“山海人味,不时不食”的高凉饮食文化推广开来。

## 厨艺比拼显身手 本地食材烹制高凉好味道

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。高州菜属于高凉菜系,追求食材新鲜,原汁原味,香而不腻,其中包含有盐焗鸡、东岸豆饼角、曹江头菜蒸扣肉、杏花村猪手、玉子豆腐鲈鱼、薯包粽、簸箕粽、生菜包等菜式和美食。

去年以来,在茂名市人社局的指导下,高州市成立了茂名高凉菜系研究院高州分院,致力于打造具有高州特色的“粤菜师傅”品牌。高州分院通过深入挖掘高凉菜系文化,对高州传统菜式进行创新改良,开发高凉菜新品,既发挥高州当地特色优质食材的优势,又突出菜品独特的魅力。此外,高州市还举行高凉菜系联盟成立暨预制菜发布会,正式推出高凉菜系预制菜并上线小程序商城。目前,高凉菜联盟共有17家本地企业加入。

比赛现场,切菜、配菜、下锅、摆盘……选手们站在料理台前大展身手,一丝不苟地专注手中的锅铲,纷纷使出看家本领,或炸、或煎、或煮、或焖、或炒,把新鲜的食材变成了一道道色香味俱全的佳肴。在摆盘上,选手们也独具巧思,把普通的萝卜和南瓜做成了精致的牛、凤凰、鱼等造型来装饰各自的菜品。

烹饪结束后,陈皮古丁黄牛、煎焖东岸豆饼、曹江深薯干焗鱼腩、曹江淮山桂圆羹、菜头焖鱼块……一道

## 网络投票已开启 18名选手进入复赛争夺决赛入场券

据主办方介绍,“高凉菜大师”评选活动本着促进高凉菜系品牌建设的宗旨,通过在茂南、高州、信宜、化州、电白开展初赛,初步筛选出了18名优秀选手进入复赛,共同争夺进入决赛的入场券。网络投票已于今日零时开启,投票得分占决赛分值30%。决赛将最终评选出5名“高凉菜大师”和5名“优秀厨师”。

本届比赛评选出的“高凉菜大师”,将担当起宣传推广高凉菜的重任,并可获如下荣誉及政策支持:一是由茂名市高凉菜系品牌建设领导小组办公室及茂名市人力资源和社会保障局授予荣誉证书和牌匾;二是茂名市人力资源和社会保障局指导、支持其设立“高凉菜大师”工作室;三是茂名市劳动竞赛委员会授予“茂名市技术能手”称号。

本次比赛由茂名市人力资源和社会保障局指导,高州市人民政府主办,茂名日报社、高州市总工会、高州市科工商务局、高州市文化广电旅游体育局、高州市市场监督管理局、高州市融媒体中心协办,高州市人力资源和社会保障和社会保障局、茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻中心、高州市第一技工学校共同承办,并得到总冠名单位茂名市嘉豪轩食品有限公司的大力支持。



煎焖东岸豆饼



曹江深薯干焗鱼腩



菜头焖鱼块



扫一扫 更精彩



评委现场  
菜品打分。



选手精心烹饪。