

聚力打造具有独特魅力和影响力的高凉菜系品牌

——茂名市首届“高凉菜大师”评选10强选手揭晓

文/图 茂名日报社全媒体记者 谭高鹏 黎雄

锅中天地，勺里争短长。9月25日，茂名市首届“高凉菜大师”评选10强选手正式出炉。

《五谷有米猪》菜品创作者梁海涛、《高凉三宝》菜品创作者周茂生、《金汤小米浸脆肉罗飞》菜品创作者赖冠天、《招牌秘制山植鸭》菜品创作者林坚、《罗坑米酒焗膏蟹》菜品创作者陈承德、《煎焗东岸

豆饼》菜品创作者叶易泉、《山姜头焗乳鸽》菜品创作者戴滔、《菜头焗鱼块》菜品创作者梁国民、《橘红汁罗飞》菜品创作者梁业、《松仁香煎博贺墨鱼饼》菜品创作者陈万成等茂名厨界“大咖”登顶“十佳”。

他们将在总决赛里再次同台PK，用激情与实力，于精雕细琢间，争夺我市首届“高凉菜大

师”称号。脱颖者将同时获得“茂名市技术能手”称号，获支持设立“高凉菜大师”工作室，担当起聚力“打造具有独特魅力和影响力的高凉菜系品牌”的重任。

首届“高凉菜大师”称号花落谁家？让我们拭目以待！

梁海涛

目前任职信宜市宴江南，2007年开始从事厨师行业，从业期间刻苦钻研、大胆创新，曾先后在上海、广州知名大酒店酒店任职主厨工作。2012年至今任信宜宴江南行政总厨，并考取了中级烹调师。具有丰富的参赛经历，制作的“茵皇怀乡鸡”获评信宜十大名汤，作品“金银蒜焗石斑”获评信宜十大名菜，作品“五谷有米猪”获得茂名市首届“高凉菜大师”评选活动（信宜赛区）一等奖，在茂名美食周东南杯“粤菜师傅”茂名争霸赛中荣获茂名市十大名厨称号！

感悟高凉菜：高凉菜清而不淡、鲜而不俗、嫩而不生、油而不腻，自古以来深受高凉郡人民的喜爱，也是高凉菜文化源远流长的重要原因。参赛宣言：我将传承与创新助力高凉菜文化发扬光大！



戴滔

茂名美食文化产业协会理事长，2000年成立新辉煌餐饮店任总经理，2008年至今担任化州海龙阁酒店厨师长，从事餐饮业已有20多年。酒店以“清炖汤、特色名吃”的餐饮风格招待来宾。致力将地方特色食材研发成美味高凉菜。



林坚

目前就职于信宜市誉满糖餐饮管理有限公司，自1985年于广州加入餐饮行业，曾任职广州宾馆、白云宾馆、南海渔村、深圳正中集团荣粤酒家行政总厨。2015年至今，担任誉满糖餐饮管理有限公司行政总厨。考取了国家一级厨师证，多次参加全国各地美食大赛获奖，受邀在多个烹饪节目及《中国美食杂志》发表经典菜式与论谈。先后获得2003郑州美食大赛一等奖，2011澳门美食节大赛二等奖。

感悟高凉菜：高凉菜，讲究食材新鲜，烹调精简，以保留食物的原汁原味为本，突出清、香、鲜、甜、嫩等口感，将美食与地域文化融为一体，彰显一方水土独特魅力。

参赛宣言：信宜，好山好水好食材，希望通过本次大赛，讲好信宜高凉菜故事。



周茂生

目前任职茂名市茂南八和食庄，从事餐饮行业30余年，曾在1997年至1998年两年在春怡美食城参加烹调比赛获二等奖，获得国家二级厨师证。

参赛宣言：为推广茂名特色菜贡献力量。



赖冠天

1990年进入茂名市西餐厅海鲜楼开始从事烹饪工作。1991赴深圳海霸王港野味海鲜酒家从事茶市点心工作；1994年任东莞渔村广彩城酒店中餐炒锅师傅；1999年回茂名，先后在龙门大饭店、益盛食庄、新天地大酒店、鑫源酒店、渔民新村茂名店、威利国际酒店等大、中型餐饮企业任中厨主要职位或总厨，现任化州星河国际假日酒店行政总厨。擅长各种红扣类、芝士焗海鲜类及小炒类等菜品。曾获广东省“粤菜师傅”工程茂名大赛一等奖，被评为“粤菜师傅”茂名十大名师，获奖菜式“百香果焗海虾”被评为茂名十大名菜，至今仍然在茂名地区各大酒楼畅销，广受好评。



梁业

目前担任化州市丽枫酒店总厨，从事厨师职业近30年，是高级中式烹调师。曾任职广西南宁嘉华度假酒店（国际五星级品牌店）粤菜中厨宴会厨师长、三亚海棠湾康莱德酒店（港丽酒店）及三亚希尔顿逸林酒店粤菜主厨，辽宁省盘锦福德汇精品粤菜行政总厨、武汉金钱豹利苑会所粤菜厨师长（台湾知名连锁餐饮名店）、浙江杭州萧山国际大酒店国际品牌名店粤菜厨师长。现担任茂名市饭店协会专业名厨委员会副会长，荣获世界粤菜国际交流勋章。



陈承德

从2007年至今在茂名市海景湾国际大酒店任中厨师傅职位，作品“明炉焗鸡”在2020年茂名美食周东南杯“粤菜师傅”茂名争霸赛中荣获“特色名菜”称号。

感悟高凉菜：高凉菜属于粤西菜式源头之一，具有悠久历史，它的特点是原料新鲜，是粤西菜系里非常优质的分流；特色高凉菜，讲究至清至纯、原汁原味，既保持了原料的优良质感，又通过烹调方法令其锦上添花，双重口感美味，突出了鲜、甜、清的高凉菜系特点，保留了最原始的风味。



陈万成

现于茂名市高级技工学校任综合教研组组长。1992年从事烹调职业，2011年开创茂名市高级技工学校烹饪专业。2009年以来，致力于参加省级、国家级、国际级职业技能竞赛，以赛促学，以赛促教，以赛促研。从业期间所获奖项包括：世界赛4次，全国赛2次，省赛7次。获得中式烹调高级技师证书。

感悟高凉菜：高凉菜的形成和发展与茂名的地理环境、经济条件和风俗习惯密切相关。山海入味，鲜在茂名，赋予了高凉菜得天独厚的烹饪食材及独特烹调技法。

参赛宣言：让更多人了解高凉文化，让世界爱上高凉菜。



梁国民

目前任职茂名市东南高级技工学校，从事烹饪专业23年。2018年参加广东省茂名市第一届“粤菜师傅”工程大赛茂名比赛并荣获职工组二等奖、2019年荣获茂名市技工教育工作技能竞赛突出奖、2019年参加第五届广东省技工院校（烹饪）专业职业能力竞赛三等奖、2020年指导学生获第三届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛中式烹调师新星组优胜奖并被评为优秀指导老师，2019年至2021年连续荣获学校优秀教师、优秀班主任、优秀指导老师等荣誉。

感悟高凉菜：饮食是了解一方文化的窗口，历史悠久的“高凉菜”，给人留下了重剑无锋、大巧不工的深刻印象。高凉菜，指以茂名为地理中心的古高凉所辖或者文化辐射范围的粤西特有地方风味菜，从食材来源、烹饪技法、菜式特点、饮食礼仪、饮食文化的层面，初步形成一个体系化、特征鲜明的系统，当地人称之为“高凉菜”。

参赛宣言：弘扬中华传统美食，推动“粤菜师傅”工程，为高凉菜系品牌贡献力量，我自豪，我骄傲！



叶易泉

来自茂名市东南高级技工学校，2010年毕业于湛江师范学院烹饪与营养教育专业，中式烹调高级技师，广东省“粤菜师傅”大师工作室负责人，茂名市“粤菜师傅”创新工作室负责人，茂名市名厨协会副秘书长，广东省高州市第十一届政协委员；多次作为选手或指导老师参与省级以上的烹饪比赛，从事烹饪教育工作12年。

2018年带领学校教师组和学生组参加茂名市粤菜师傅工程比赛，12人参赛11人获奖，奖项有一等奖2名、二等奖4名、三等奖5名；2020年被茂名市饭店协会聘请为协会名厨委员会副秘书长；2020年获茂名市劳模和工匠创新工作室《叶易泉粤菜师傅创新工作室》，作为指导老师或评委参与了多场“粤菜师傅”技能竞赛，如：广东省大湾区“粤菜师傅”技能竞赛、茂名市“好心茂名，最美厨师”争霸赛。所指导选手杨宾、郑智文两位教师获得“茂名市十大名厨”称号；2021年3月参加粤菜烹饪全国邀请赛，并获得铜奖；2021年10月作为指导老师指导学校教师参加第六届广东省技工院校（中式烹调师）教师职业能力竞赛，获得二等奖；2021年11月作为指导老师指导学校教师参加第六届广东省技工院校（中式面点师）教师职业能力竞赛，获得三等奖。

