

茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动化州赛区圆满结束,高州赛区比赛今日举行

# 厨房娘子军灶台比高低

文/图 茂名日报社全媒体记者 彭文彦 黎雄

本报讯 2月28日上午,茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动化州赛区在化州市职业技术学校举行,来自化州的18名厨娘同台切磋厨艺,大展身手,带领大家寻找记忆中的家乡味道,感受巧手高凉厨娘的魅力风采!

比赛现场,参赛选手统一着厨师装,纷纷亮出自己的拿手绝活。参赛作品中既有采用化州特色食材制作而成的橘红杞、橘红酥、柠檬猪手等地方特色美食,也有造型美观,让人眼前一亮的灰水粽、香煎排骨、爆炒花甲等好吃又好看的菜品。经过厨娘们的巧手侍弄,一道道色香味俱全的菜肴,让评委和领导嘉宾赞不绝口。

经过激烈的角逐,最终评出陈代媚(参赛作品《鸡仔饼》)、黄金燕(参赛作品《灰水粽》)、冯清梅(参赛作品《爽滑马蹄羹》)、吴艺燕(参赛作品《柠檬猪手》)、黄小清(参赛作品《田艾杞》)、苏明娟(参赛作品《甜醋猪脚》)、邓苑(参赛作品《橘红杞》)和房子澄(参赛作品《橘红酥》),共8名选手获得“优秀厨娘”称号,晋级本届赛事决赛。

一口家乡味道,一种文化传承。《田艾杞》的创作者黄小清告诉记者,田艾草具有舒经活血、祛风散寒、强身健体等功效,由古至今,艾杞一直都是家喻户晓、老少咸宜的高凉名点。“这次能够代表家乡进入“高凉厨娘”决赛,既惊喜又兴奋。感谢主办方提供这么好的展示平台,让家乡美食走出茂名,走出广东,发扬光大。”选手房子澄在采访中说道。

赛后,评委们认为,本次比赛选手展示的菜式搭配新颖,接地气,以及菜品结合高凉特色食材,传承民间烹饪技巧,具有烟火气。通过竞赛达到展示厨娘们的职业素养和操作技能,不但检验了厨艺的基本功和创新能力,还充分展现了特色高凉美食,传承了高凉美食的传统文化。

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、化州市委市人民政府主办,茂名日报社、化州市人力资源和社会保障局、化州市市场监督管理局、化州市总工会、化州市妇女联合会、茂名市食品行业协会、茂名市家政行业协会协办,茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻新闻中心承办;此外,活动还得到了总冠军单位广东海龙阁饼业有限公司,以及支持单位化州市职业技术学校、特别赞助单位广东仙人洞生态农业有限公司(仙人洞茶)的大力支持。

另据了解,3月1日上午,茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动高州赛区将在高州市第一技工学校举行,厨娘们将大展厨艺、秀出“真功夫”,让我们拭目以待!



粤菜师傅  
高凉好菜

