茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动电白赛区成功举行

匠心巧手展厨艺 “香”提并论争高低

文/ 茂名日报社全媒体记者 严志强　图/茂名日报社全媒体记者 李颜东

活动现场。

选手展风彩。

评委试食打分。

领导嘉宾与参赛选手合影留念。

昨日上午，茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动电白赛区在电白安泰渔村海鲜主题饭店火热举行，来自电白的18名厨娘同台切磋，匠心巧手烹制电白特色美食，“香”提并论争夺决赛“入场券”，现场气氛热烈，香飘四溢，给大家带来了一场精彩的厨艺比拼和美食盛宴。

比赛现场，参赛选手们身着厨师装，各显神通秀厨艺，电城鳝炸、鲍汁红腰豆扣鲍鱼、红荔千层、多彩“棒棒糖”等一道道色泽诱人、香味扑鼻的菜肴、点心陆续上桌，同台展示。无论是个人风采展示还是菜品展示，选手们一丝不苟，匠心独运，领导嘉宾纷纷点赞。现场评委通过一菜一品、一菜一评，严格打分，选出优胜者。

经过激烈角逐，最终詹碧荣（参赛菜品《电城鳝炸》）、赖小宏（参赛菜品《彩虹蛋黄酥》）、向玉梅（参赛菜品《舌尖上的高凉——粄》）、李登峰（参赛菜品《椰蓉糯米卷》）、陈小雁（参赛菜品《糖醋猪脚》）、伍梦旋（参赛菜品《多彩“棒棒糖”》）、黄嘉玲（参赛菜品《农家番薯乐》）、陈羿彤（参赛菜品《黑醋排骨配米麻薯》）等8名选手获得“优秀厨娘”称号，成功晋级决赛！

参赛选手赖小宏告诉记者，赛前她就在电白区各镇搜罗特色食材，想通过电白美味吸引八方来客，从而助力乡村产业振兴。“本次我制作的蛋黄酥选用的是电白的海鸭蛋制作的咸蛋黄，口感独特，通过厨艺比赛推广，相信可以让更多人了解并且喜欢上我们电白的产品。”选手詹碧荣则想通过传统手艺让地道的电白风味传播得更远。“电城鳝炸、蚝炸历史悠久，靠海吃海，海鲜加上米浆，高温煎炸后外酥里嫩，是电白沿海的特色口味，我们要把这种美味分享出去，也要把手艺传承下去。”詹碧荣说。

电白区地处茂名沿海，地方风味以“鲜”字为要。电白区有关领导表示，将以本次活动为契机，全民推广高凉菜品牌建设，丰富建设载体，在烹饪技术、食材开发、标准化制作、配套服务、宣传推广等方面进行全方位的优化完善。

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、茂名市电白区人民政府、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、茂名日报社、茂名滨海新区管委会、茂名高新区管委会主办，电白区人力资源和社会保障局、电白区总工会、茂名日报社传媒中心、茂名日报社经济新闻中心共同承办，茂名市食品行业协会、电白区市场监督管理局、电白区农业农村局、电白区科工商务局、电白区乡村振兴人才驿站、茂名滨海新区社会事务局、茂名高新区社会事务局协办。此外，活动还得到总冠名单位广东海龙阁饼业有限公司，以及支持单位广东茂名农林科技职业学院、茂名安泰大酒店有限公司、茂名安泰渔村有限公司，特别赞助商广东仙人洞生态农业有限公司的大力支持。

晋级作品《多彩“棒棒糖”》

晋级作品《电城鳝炸》

晋级作品《彩虹蛋黄酥》

晋级作品《椰蓉糯米卷》

晋级作品《农家番薯乐》

晋级作品《粄》

晋级作品《黑醋排骨配米麻薯》

晋级作品《糖酸猪脚》

扫一扫　看视频