

茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动茂南赛区昨举办

巧手巧心秀厨艺 厨娘同台展风采

文/图 茂名日报社全媒体记者 和沛蓉 李颜东

粤菜师傅

高凉好菜



领导嘉宾参观参赛作品。



扫一扫 看视频



颁奖仪式。



《鱼跃莺歌》



《金玉满堂》



《五谷丰登》



《家乡灯笼茄子》

本报讯 昨日上午,茂名市首届寻找“高凉厨娘”活动茂南赛区在国家农业科创中心粤西研究所圆满举办。21名参赛选手纷纷亮出绝活,一展风采。她们中既有餐饮行业创业者、从业者和专业烹饪师生,也有爱好美食烹饪的家庭主妇等。她们利用当地食材,烹饪出一道独具特色的美食,充分展现当代“高凉厨娘”的精湛技艺和良好的精神风貌。经过比拼,最终综合评选出8名选手晋级本届赛事决赛。

比赛现场,参赛选手身穿厨师服,头戴厨师帽,个个精神饱满。在个人风采展示环节中,她们轮流上台,自信应战,分别介绍精心创作的作品以及作品特色、烹饪技法,阐述对高凉菜系文化内涵的理解,展现饮食文化魅力。

随后,现场评委嘉宾来到作品展示区,对场内所有参赛选手的作品进行品尝。脆皮墨鱼饼、姜酒糖焗脆罗非、家乡灯笼茄子……选手制作好的一道道菜点装盘亮相,食品雕刻和艺术拼盘吸引了众多观摩人员的眼光;食材色泽光鲜,搭配得当,作品造型栩栩如生,引得现场评委关注好评如潮。

评委对参赛选手个人展示的表现以及作品呈现成型美观、烹饪技艺特征、火候得当、调味适当、作品整洁卫生等方面进行了点评,并对选手在烹制过程中的创意给予了肯定与赞赏。“今天的比赛我非常满意,每一位选手的作品都可圈可点。”作为评委,在茂名市食品行业协会支部书记、秘书长,高凉菜发起人,高凉菜专家蔡活看来,选手从色、香、味、形、刀工等方面认真创作,从食材选用、菜肴制作、摆盘造型等细节追求完美呈现,展现出了精湛的厨艺水平,体现出了对高凉美食的热爱。

比赛环节结束后,评委对选手作品进行现场打分。经严格把关,精心筛选,最终综合评选出林婷婷(参赛作品《雪龙送珍》)、马群英(参赛作品《金玉满堂》)、余英柳(参赛作品《鱼跃莺歌》)、梁香梅(参赛作品《姜酒糖焗脆罗非》)、黎志君(参赛作品《家乡灯笼茄子》)、朱志颖(参赛作品《阿朱家乾》)、赖笑容(参赛作品《高良姜炖牛腩》)、何绮罗(参赛作品《五谷丰登》),共8名选手获得“优秀厨娘”称号,晋级本届赛事决赛。

“我这次带来的作品是《五谷丰登》,这道菜的主要特色是用面点的形式展现高凉特产。”就读于茂名市特殊教育学校的何绮罗用手语告诉记者,番薯土豆是农民的主粮,高州仙人洞番薯也是我们茂名的特产之一,所以就想起了做这个作品,侧面展现农民在丰收时的喜悦和满足。此外,谈及参加本届大赛的感受时,何绮罗分享道:“我很高兴能参加这次大赛,和这么多优秀选手同台竞技,很大提升了我的制作技能和心理素质。决赛我一定继续努力,为学校争光!”

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、茂南区人民政府主办,茂名日报社、茂南区人力资源和社会保障局、茂南区妇女联合会、茂名市特殊教育学校、茂名市华技职业学院、茂南区乡村振兴人才驿站协办,茂名日报社传媒中心和茂名日报社经济新闻中心承办。此外,活动还得到总冠军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、国家农业科创中心粤西研究所(茂名市粤桂食品有限公司),特别赞助商广东仙人洞生态农业有限公司的大力支持。



《姜酒糖焗脆罗非》



《阿朱家乾》



《雪龙送珍》



《高良姜炖牛腩》