

探寻圣地祥光 品味运河美韵

“探寻圣地祥光,品味运河美韵”,济宁赛区选拔赛将美食和旅游紧密结合,充分展现了运河菜系、孔府菜系、佛家菜系等菜系风采。全市有63位选手参加单款热菜比赛,10位选手参加主题宴比赛,12位选手参加面点小吃比赛,24位选手参加餐厅客房服务比赛。

在筵席展示中,不乏“运河风情宴”、“孔府礼宾宴”、“儒风盛宴”、“孔子养生宴”,等带有浓郁地方特色的筵席。“今年的比赛重在创新,所以我们推出了新概念孔府菜,这种菜将传统饮食与现代营养结合,用西方烹饪手法制作运河沿岸的食材。”参赛方康斌说。

“每桌筵席、每款菜品不仅要注重菜品颜色、形态、质量,还突出发掘了它的文化内涵。”济宁市烹饪餐饮业协会常务副会长王冠良说,本次比赛中创新的分值占40分,复杂的雕刻品缩减到10分,主要是鼓励厨师在菜品上进行创新。

在现场,记者注意到,涉及养生的主题宴占了半壁江山,这个主题的菜品占参赛作品七成左右。“山药玫瑰、菊花豆腐……没想到只用蔬菜做出这么多的花样,真让人长见识!”

在对面的养生宴上,淡水鱼是主要食材,一亮相便博得了满堂彩。“我们选用微山湖的淡水鱼结合中草药食材,通过清炖、红烧、干煸、卤炙、蒸拌等多种传统烹调技法制作,菜品色泽鲜艳,绿色环保。”参赛选手张红君介绍,绿色、健康、环保,成为第二届鲁菜创新大赛济宁现场的热词。



鲁菜文化源远流长,三大分支彰显文化。山东各地的鲁菜颇具地方特色,在食材选用、烹饪手法上各具千秋。“弘扬鲁菜文化,创新鲁菜发展,打造鲁菜品牌”,第二届山东省鲁菜创新大赛各地市的预赛特色鲜明,手艺堪称绝活。

亮的是特色 比的是绝活

□李伟



传承烟台鲁菜 发展创新精品



“本次大赛作品有创新,有继承,新技法、新工艺大量涌现,口味与价格更加适应市场需求,充分展示了烟台餐饮行业的水平和风貌。”烟台赛区选拔赛现场一位烟台商务局的工作人员这样说,烟台市第二届创新鲁菜大赛比赛项目包括餐饮服务、客房服务、主题宴会、小吃荟萃宴席和面点单项技能,全市共有43家餐饮企业、单位、学校选派162名选手参赛,涉及范围及规模创下烟台近年来餐饮大赛之最。

据了解,烟台赛区采取“五个现场”方式,即选手现场制作、评委现场评判、得分现场公布、作品现场展示、专家现场点评。同时体现了大赛所倡导的“新食材、新调味、新技法”和“绿色、营养、健康、实用”等理念。

在“主题筵席”的比赛中,凤凰山宾馆的“金秋渔乐宴”、百纳餐饮的“东巡长寿宴”斩金夺银;山东省城市服务技术学院打造的“花好月圆渔家喜宴”摘得“小吃荟萃宴”的桂冠;百纳餐饮的“龙须面”、莱州新世纪的“提包酥”,凤凰山宾馆的“八珍水煎包”摘得“面点”的前三名;还有其他六名不同酒店的选手分别获得餐厅服务、客房服务的奖项。



依托滨州文化 讲求人文创新

在滨州大饭店举行的鲁菜创新大赛滨州选拔赛,共有9家企业、45名选手参加。经过参赛选手激烈角逐和评委客观公正打分,滨州大饭店的主题筵席“四环五海盛世筵”荣获“筵席创新金牌”;滨州大饭店、沾化腾达时代酒店、腾达酒店3家企业荣获“面点创新金牌”;银茂大酒店、滨州大饭店、华滨大酒店的3名参赛选手荣获“餐厅服务金奖”称号;华滨大酒店的2名客房服务参赛选手及银茂大酒店的1名客房服务参赛选手荣获“客房服务金奖”称号。

此次鲁菜创新大赛滨州赛区体现出更多的创新元素:从筵席主题上看,更加突出文化气息,主题筵席菜品的设置搭配与滨州本地的人文特征相结合,风格各异,主题鲜明,带有浓郁的滨州地方文化特色;从比赛形式上讲,本次大赛是整桌筵席的比拼,冷拼热炒,荤素兼具,使得比赛的厚重感增强,突出了整体效果;从营养搭配上讲,菜品更加注重营养成分的配合,色、香、味融为一体,形、神、韵兼而有之;从菜式造型上看,创意新颖奇特,做工独具匠心,独特的艺术效果给评委与观众带来不同凡响的视觉享受。

弘扬鲁菜文化 品味莱芜美食

莱芜地处鲁中地区,当地餐饮特色鲜明。“莱芜香肠”、“莱芜羊汤”、“莱芜炒鸡”、“雪野鱼头汤”等地方名吃享誉省内外。

第二届山东省鲁菜创新大赛莱芜市预赛,以“弘扬鲁菜文化,品味莱芜美食”为主题,莱芜当地各大酒店、饭店、宾馆等单位精心组织谋划,积极参与选拔赛。经过紧张有序的比赛评比,雪野湖假日酒店的“山水雪野宴”、莱芜御樽楼的“味‘道’齐鲁”、元氏酱香源“羸城食集”和莱芜宾馆、龙园宾馆、益锦食品、口镇方火烧等单位的的面点技能及餐厅、客房服务选手代表莱芜参加省决赛。“齐鲁干烘茶”、“益锦黄金酥”参加“最山东伴手礼”评选。

