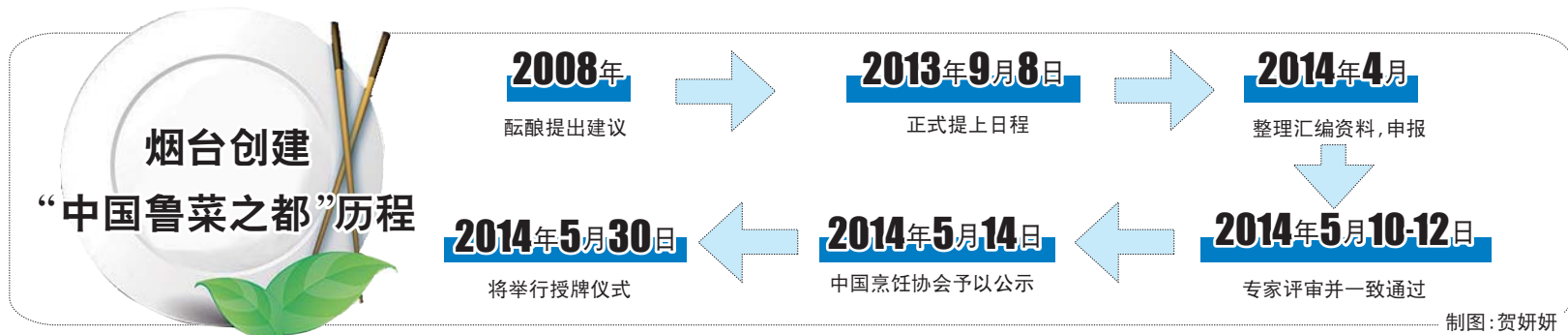


烟台再添城市名片

# 烟台正式获批“中国鲁菜之都”

六年前酝酿申报,30日中国厨师节开幕当天将授牌



本报5月22日讯(记者 王永军) 22日,记者从烟台市商务局了解到,7天的公示期满,烟台最终获得“中国鲁菜之都”称号。30日,第24届中国厨师节开幕当天,将举行授牌仪式。从此,烟台的城市名片阵列中又多了一个沉甸甸的符号。

“这个称号,烟台餐饮人等了6年。”烟台市商务局调研员李少杰说,2008年,烟台餐饮行业有识之士根据外地经验,结合烟台自身实际,酝酿提出了创建“中国鲁菜之都”的建议。

去年9月8日,烟台市人民政府出台《关于印发烟台市创建“中国鲁菜之都”工作实施方案的通知》。按照通知要求,争取用3年左右时间,获得中国烹饪协会授予的“中国鲁菜之都”称号。

以中国厨师节在烟台举办为契机,创建工作得以提前开展。今年4月,创建“中国鲁菜之都”的资料整理汇编工作开始,

烟台积极向省烹饪协会、中国烹饪协会申报。

5月10日到12日,专家评审组进驻烟台,对烟台的餐饮企业、食材企业、餐饮烹饪专业学校以及鲁菜博物馆等地方,现场评审考察,并听取了烟台关于申报“中国鲁菜之都”工作的报告。经过评审,专家组成员一致建议中国烹饪协会授予烟台“中国鲁菜之都”的称号。

14日,中国烹饪协会在官网上发布消息,依据中国烹饪协会《认定工作管理办法》,对材料初审并实地考察评估后认为,烟台市人民政府申请的“中国鲁菜之都”项目评估合格并进行公示。

“授牌仪式将在中国厨师节开幕当天举行。”李少杰说,目前公示期已满,烟台最终获得此称号。30日当天,在烟台国际博览中心,中国烹饪协会将举行授牌仪式。

李少杰说,有了这张城市名片,可以进一步提升鲁菜的知名度,推动烟台餐饮业繁荣发展。“中国鲁菜之都”的称号具有排他性和唯一性,可以给烟台带来更多发展机会。

## 说创建:“一个月干了一年半的活”

10天写完20万字申报材料

去年9月8日,烟台市下发《烟台市创建“中国鲁菜之都”工作实施方案》,烟台创建“中国鲁菜之都”正式提上日程。方案中原来确定:2013年10月至2015年2月为组织实施阶段,2015年3月到4月为材料报送阶段。

“一个月干了一年半的活。”“中国鲁菜之都”申报材料起草专家组组长、山东省城

市服务技术学院教授刘雪峰说,因为各项工作提前开展,20万字的申报材料初稿用了10天时间就完成了,这完全是加班加点赶出来的。

刘雪峰说,烟台创建“中国鲁菜之都”,有各方面的优势。烟台是鲁菜的发祥地之一,鲁菜文化源远流长。烟台鲁菜在中华大地上具有非凡的影响力,曾经为鲁菜名列中华“四大菜系”之首

撑起了半壁江山。

据介绍,目前烟台境内的星级宾馆、酒店、餐馆和小吃店等餐饮企业超过8000家,从业人员超过20万人,2013年实现餐饮总收入157.6亿元。中华名店、中华绿色饭店、中国鲁菜名店等超过30家,在鲁菜繁荣之路上扮演了十分重要的角色。

本报记者 王永军

## 谈影响:“餐饮业会有一个大的提升”

烟台城市形象也将更深入人心

“这在鲁菜发展史上也是一件大事。”中国烹饪大师、山东省烹饪协会副秘书长李长茂说,这次烟台获评“中国鲁菜之都”,可以进一步挖掘鲁菜的历史内涵,提升鲁菜在全国的影响力。

李长茂说,此前福山已经

获评“鲁菜之乡”,这次烟台获评“中国鲁菜之都”,涵盖的地域辐射到整个烟台地区。

烟台餐饮业将迎来新的发展契机,“如果能打好这张牌,餐饮业会有一个大的提升。”

李长茂认为,除了带动餐饮业发展外,烟台也会得到不

少摸得着的好处。

随着烟台鲁菜得到更多认同,更多的人会被吸引走进烟台,分享美食带来的快乐,旅游等行业也会得到进一步发展,烟台的城市形象也将更深入人心。

本报记者 王永军



吉星乾坤随身杯系列



乾唐軒  
ACERA

活瓷

LIVEN®



活瓷品牌产品的3大口感体验

- 【喝水】:更顺更细更绵,如山泉水般甘甜可口。
- 【饮茶】:降低茶中苦涩味,保持最佳原生态茶香,口感甘淳。
- 【品酒】:降低白酒辛辣味,口感绵顺。酒香浓郁,像收藏了多年的陈酿酒。

乾唐轩专卖店全国加盟招商电话: 400-180-6001  
网址: [www.acera.cn](http://www.acera.cn)