

# 今日滨州

官方网站 (<http://binzhou.qlwb.com.cn>)

**兴业银行** 滨州分行  
INDUSTRIAL BANK CO.,LTD.

**买理财 到兴业**

一跨月底理财产品震撼来袭,5万起  
参考年化收益最高可达6.1%  
额度有限,欲购从速。

服务热线:95561 滨州分行:3093688 邹平支行:4366119  
滨州分行地址:滨州市黄河五路391号(大学饭店西侧)  
邹平支行地址:邹平县黄山三路140号

## 家常菜大赛,77道菜品榜上有名

### 黄河龙杯滨州首届美食大赛圆满落幕,10道家常菜将竞技“美食山东”



参赛作品集中展示吸引了不少美食爱好者围观。本报记者 李运恒 摄

#### 腾达、聚贤楼 热菜组并列榜首

在4日上午举行的黄河龙杯首届滨州百姓最喜欢家常菜大赛上,滨州腾达酒店和邹平聚贤楼酒店成为最大赢家,这两家酒店分别占据热菜组、凉菜组、面点组的榜首。

热菜组的榜首菜点有两道,由腾达酒店的“渔家一锅鲜”和邹平聚贤楼酒店的“金瓜献瑞”并列获得。凉菜组的榜首是腾达酒店的“荷尖拼三样”,而面点组的榜首位置则由聚贤楼酒店的“聚贤纸皮包子”获得。对于为什么能获得如此好的成绩,腾达酒店的大厨刘忠民和聚贤楼的负责人李经理都给出了异常接近的答案,那就是紧贴本次大赛的主题——家常菜。刘忠民表示,“这道荷尖拼三样,完全取材于当地,嫩荷尖、荷花、莲子构成了这道菜的主要元素,凉拌就可以,做法简单,普通老百姓都可以做。”除去贴近大众消费这一点,聚贤楼的经理李光耀也说道,营养、健康同样是必不可少的,“金瓜献瑞由老南瓜加枸杞等烤制而成,老少皆宜,是难得的保健佳品。”

本届大赛要求的参赛菜点以家常菜为主,并且具有地方特色,适合向大众推广,普通老百姓可以在家学习烹调。

本报记者 韩志伟

本报7月6日讯(记者 王茜茜) 4日,由市服务业发展局与齐鲁晚报、大众网联合举办的黄河龙杯首届滨州百姓最喜欢家常菜大赛在海天大酒店圆满落幕,60余家参赛单位的百余道特色家常菜参与评选。其中,77道特色菜分别获得状元、榜眼、探花三类大奖。

为深入挖掘滨州地方特色菜肴,打造美食餐饮品牌,倡导绿色健康的大众消费理念,促进全市餐饮行业持续健康发展,特举办本届滨州百姓最喜欢家常菜大赛。本次大赛自5月下旬开始筹备以来,受到了社会各界的广泛关注,共有60余家餐饮企业,105道特色菜点报名参赛。其中,参赛菜点以鲁菜风味为主,突出家乡特点和家常味道,具有一定的文化底蕴和独特的地方传统风味特色,能在大众普及推广;食材选用绿色、环保、健康,以老百姓餐桌上常见的食材为主,菜点加工工艺相对简单,便于掌握,方便居家烹调学习。

随着比赛正式开始,一道道美味佳肴陆续端上展示桌。比赛现场吸引了百余人观看品尝,并对餐桌上的美食赞不绝口。

滨州市烹饪餐饮协会常务副会长兼秘书长刘吉凤评价本次滨州家常菜评选活动组织有

力,举办得非常成功。“菜品使用当地原料,环保,具有地方特色和地方口味。”滨州市烹饪协会执行会长王俊学在现场指出,此次大赛严格按照“鲁菜、本地原料、环保、创新、适于家常推广”五个标准评选。在最后评选环节,根据比赛情况和菜品质量,大赛组委会现场调整了本次参赛菜点的获奖结构,并选出了10道滨州特色家常菜参加山东省商务厅举办的“美食山东——家常菜”大赛。评选中,热菜组腾达酒店的“渔家一锅鲜”和邹平聚贤楼酒店的“金瓜献瑞”共摘首魁;凉菜组的腾达酒店“荷尖拼三样”位居前列,邹平聚贤楼酒店的“聚贤纸皮包子”夺得面点组第一名。

“举办此次大赛,目的是鼓励和引导大众消费,打造美食山东品牌。”山东省“美食山东——家常菜”组委会办公室主任魏文胜说,餐饮文化是中国文化的组成部分,借助此次活动,推广餐饮文化,也是引导市民对厨师有一个正确的认识。“有些滨州人连滨州的特色菜都不知道,一些饭店的菜品也缺乏创新特色,滨州是一座食材丰富的城市,此次活动就是餐饮行业间的互相学习借鉴,深入挖掘当地的特色菜品,引导餐饮文化创新。”魏文胜说。

#### 黄河龙、鲁花助力首届美食大赛



黄河龙、鲁花产品展示区。

本报7月6日讯(记者 韩志伟) 随着黄河龙杯首届滨州百姓最喜欢家常菜大赛的落幕,各组别的冠军也站到了领奖台上,黄河龙集团营销公司副总经理、滨州大区经理任军为获奖单位颁发了奖品。

对首届美食大赛的举行,黄河龙和鲁花都给予了极大的支持和帮助,任军就表示,“家常菜大赛紧贴大众消费主题,将会赢得更多老百姓的关注,我们也紧紧围绕这次大赛做宣传,进一步提升我们的形

象。”除去黄河龙提供精美的奖品外,鲁花还为参赛选手提供了食用油、酱油、醋的等调味品。鲁花驻滨州负责人李晓亮赛前就向记者表示,将向本届美食大赛提供最好的食用油和调味品,保证参赛选手都能做出最好的特色菜点。这次鲁花提供的鲁花压榨一级花生油独创5S纯物理压榨工艺,靠物理压力将油脂直接从原料中分离出来,全过程无任何化学添加剂,保证产品安全、卫生、无污染。

#### 蚊蛤青菜钵 营养有内涵

“本次大赛的评选标准主要有三项标准,一是鲁菜,二是有地方特色和地方口味,三是必须有质感、质感和观感。”滨州市烹饪协会常务副会长兼秘书长刘吉凤在评选中指出。

其中质感是指,调味品的基本搭配,鲜咸适量,还要做到突出原材料本身的口味,“山药本身带点甜味,所有加点糖,尊重原味,还不掩盖原材料的本味。”质感要求的是火候,观感就是注重形,让别人眼前一亮,比如切丝就要做到长短一致,粗细均匀,不能粘连。

“其中一道蚊蛤青菜钵汤鲜、肉嫩,搭配了些青菜,做到了低盐、低油、营养。”滨州市烹饪协会执行会长王俊学说,滨州是蚊蛤的主产地,而且被乾隆皇帝封为天下第一鲜,所以这道菜既具有地方特色、营养卫生,又有文化内涵。

另外,在评选中组委会指出,个别菜品存在对原材料理解不到位,创新力不足和工艺欠缺等问题,不适合在大众餐桌上推广。

本报记者 王茜茜

#### 黄河龙杯首届滨州百姓最喜欢家常菜大赛榜单

C06版

## 水落坡成中国首个收藏文化名镇 黄河三角洲意象博物馆开馆迎客

C04版