



鲁花杯山东“一城一味”家乡味道美食评选聊城开锣

寻味江北，水城“味道十足”

本报记者 王逸涵

6月13日上午,由齐鲁晚报、山东省烹饪协会主办,鲁花集团冠名的山东“家乡味道·一城一味”特色美食评选聊城站,在聊城市阿尔卡迪亚国际温泉酒店正式拉开帷幕。开幕式后,聊城市酒店业协会的专家评委完成了聊城特色美食的评选。

在评选活动现场,来自聊城市的众多餐饮业老板、专家评委、美食家、知名大厨会聚一堂,交流探讨,也有不少美食爱好者慕名前来,赏味品尝。一道道形态各异、制作精美、鲜香四溢、令人垂涎的美食令人目不暇接。现场美食飘香,人头攒动,热火朝天,这不仅是一场惊艳的美食技艺比拼,更是奉献给聊城市民的一场饕餮盛宴。根据活动组委会前期邀请及报名,6月13日,聊城市共有包括阿尔卡迪亚国际温泉酒店、光岳宾馆、义安成鲁菜馆、昌润大酒店、东阿阿胶体验酒店、润源达大酒店、鸿宾楼等21家酒店和餐饮机构参与了聊城站“家乡味道”的现场评选。前来参评的餐饮机构拿出各自看家本领,推出独具聊城特色的地域美食。

来自阿尔卡迪亚国际温泉酒店选送的作品“水城莲花”(清蒸鱼茸)博得现场专家一致好评。据了解,此菜原料选自东昌湖野生草鱼,鱼肉制成茸泥,再加入各种调料,蒸制成莲花形(象形),此菜工艺精细,鱼肉鲜嫩爽滑、入口即化,色香味俱佳。

来自鸿宾楼食府选送的一道地方特色菜“荷叶笨鸡”受到

了现场众多食客的围观热议。据总经理张宏斌介绍,这道菜品需要选取两年以上的健康本地鸡,配以上等调料腌制24小时,还要经过十年老汤数小时的大炖、小炖等工序,上桌前用荷叶包裹好洒上老汤上笼蒸制数小时,出笼后用当年新茶熏制后,凉到常温方可品尝。

义安成鲁菜馆选送的空心琉璃丸子,也成为现场的一道人气大菜。成菜色泽金黄,内空外圆,口感酥脆香甜,显示出烹饪技术的独到。据鲁菜烹饪技艺省级非遗传承人高文平介绍,这道空心琉璃丸子系东昌府历史名菜,它原料普通,但技术含量高,丸子内部不加任何受热融化的原料,完全靠对面性及油温恰到好处的掌握才能制作而成。在中国烹饪协会主编的《中国名菜谱》(山东分册)中,也将空心琉璃丸子作为聊城地区代表菜肴收录其中。

旅游作为集休闲和娱乐为一体的行业,在旅游六大要素“吃、住、行、游、娱、购”中,排在首位的“吃”可谓是非常重要的因素。

在聊城市酒店业协会会长李文华看来,美食有着丰富的文化价值,是当地文化的一种象征与展现,不同的地理和人文环境,造就了不同旅游目的地独特的饮食文化,因此,美食可以成为旅游目的地标识、形象和品牌的重要构成部分,也是促进当地经济发展的重要因素之一。京杭大运河源远流长,文化之河育千年古城,聊城餐饮文化历史悠久,地域特色浓



►阿尔卡迪亚国际温泉酒店选送的作品“水城莲花”

▼义安成鲁菜馆选送的空心琉璃丸子

郁,美食名吃众多,多年来,聊城市一直积极打造江北水城、运河古都的城市文化名片。

聊城的自然资源与人文景观相互交融也形成了丰富的旅游资源,享有“中国北方威尼斯”之称。同时,聊城也是国土资源部命名的“中国温泉之城”。温泉旅游产业在带动聊城服务业发展中已经起到了明显的支撑作用。

阿尔卡迪亚国际温泉酒店行政总厨王安峰表示,对于游



客来说,美食是一个非常重要的吸引物。人们认识并享受旅游目的地的特色美食,也会成为不少游客的重要出游动机。游客



感受旅游目的地文化的一条重要的途径,就是品尝当地的特色美食。“通过本次家乡味道美食评选,还创造了一个很好的行业间学习交流的环境,有助于发扬行业从业者的工匠精神,依靠实践经验的积累,提高创造能力,弘扬饮食文化,为餐饮业的进一步发展助力。”王安峰说。