



近日,山东省首届鲁菜创新大赛各地市预赛在省内17地市陆续展开。各地选手积极踊跃,分别拿出本地特色鲜明的创新筵席和热菜。按照大赛规程,预赛胜出的51桌筵席、百余款热菜将角逐11月20日开始的全省总决赛。



图文无关

# 鲁菜掀起创新潮

鲁菜是我国八大菜系之一,历史源远流长。鲁菜文化博大精深,是我国覆盖面最广的地方风味菜系。“弘扬鲁菜文化、创新鲁菜发展、打造鲁菜品牌”是山东省首届鲁菜创新大赛的宗旨。

## 鲁菜开走创新发展之路

为推动鲁菜创新发展,弘扬鲁菜饮食文化,加强交流合作,倡导绿色健康消费,山东省商务厅、人力资源和社会保障厅共同组织举办山东省首届鲁菜创新大赛。省商务厅的孙厅长称:“这是一次共同改写鲁菜历史,让鲁菜走市场化创新发展之路的尝试。”

据大赛组委会办公室负责人介绍,大赛分为预赛和决赛两个阶段,预赛由各地市在决赛前自行组织完成,各选出3桌筵席、9款热菜代表本市参加11月20—22日在省商务厅培训中心(泰安)进行的决赛。

大赛设“精品筵席”和“创新热菜”

## 地市选拔赛各具特色

**济南:**济南市商务局商贸服务管理处韩处长说:“济南市商务局史局长亲自挂帅,任本次大赛济南选拔赛组委会主任。另设济南选拔赛评判委员会,由济南市饭店业协会专家委员会成员5—7人组成。围绕创新这个主题,引导鲁菜创新并健康发展。”

目前,确定参赛的鱼翅皇宫大酒店、鱼翅皇酒家、鹤华居酒楼、皇家花园酒店要求其内部店之间先比赛,出精华筵席和热菜,包装创意后再进入下面的比赛。参赛的金三杯酒家,在传统鲁菜的基础上,不断创新,是“新时期的老字号。”鸿腾三馆旗下八家店也参加选拔赛,其创新菜品可谓颇具特色。

**济宁:**济宁是儒家文化的发源地,孔府宴更是宫廷宴的代表作,济宁市已确定“孔府宴”和“鱼湖菜系”必须参加。有的县初赛选出了特色名吃,在此基础上推选出筵席和热菜。如:泗水县选出了“龙门山烤全羊”、“齐老山熟肉”、“虹鳟鱼生鱼片”、“宋家羊头”、“圣源肉末粉条”、“泗张黏糊鸡”、“柘沟大烧饼”、“御膳香蛋”、“风味豆腐皮”、“柴禾炖笨鸡”等特色地方名吃。

**聊城:**聊城共有11家重点餐饮企业报名参加筵席比赛,其中包括阳谷县的“水济宴”、“全鸡宴”;临清市的“运河文化宴”;东阿县的“阿胶宴”、“曹植文化宴”;莘县的“蘑菇宴”,昌润大酒店的“乾隆宴”等著名筵席参赛。另外,热菜已有30余名选手报名参赛。

**淄博:**博山区、临淄区结合区里每年一届的“博山美食节”、“齐文化节”组织了选拔,目前,各区县共上报了6款筵席、20余款热菜。在省内有影响的单位有齐盛宾馆(原鲁中宾馆)、桓公台生态园、翰林养生会馆、嘉周宾馆、理工大学学术交流中心、淄博技师学院等单位。

**东营:**10月26日,东营鲁菜大赛预赛——“仁信号”第一届黄河口烹饪(服务)技能竞赛开赛。预赛是在参赛单位选拔赛的基础上产生了参赛选手和竞赛作品,筵席作品以体现黄河口风情,突出东营特色,具有一定影响且为大众所接受的美食产品为主。本次预

两个比赛项目。17地市预赛胜出的51桌筵席、百余款热菜将分别角逐筵席创意设计金、银奖和鲁菜创新金、银奖。同时,决赛还将评选“鲁菜创新金牌厨师”、“鲁菜创新银牌厨师”,大赛奖励获得情况将作为餐饮企业参加山东省“鲁菜名店”的评选条件之一。

据了解,各地市预赛筹备工作进展顺利,各地市规模以上饭店、酒家、酒店和烹饪相关专业院校报名十分踊跃,各具特色的筵席、热菜在当地展开大比武,鲁菜创新大赛预赛成了各地餐饮行业的盛会,吸引了大批市民及游客的关注,社会反响十分强烈。

赛共有19个餐饮企业、近百名选手参赛,将根据竞赛结果,推选3桌筵席、9个菜品参加决赛。

**德州:**德州市商务局邀请评委会三名餐饮专家利用一周的时间走访了15家重点餐饮企业。各餐饮企业普遍表示,这次鲁菜大赛在我省餐饮业发展历史上前所未有,必将有力促进鲁菜的创新发展。目前,德州市四星级以



上酒店已全部报名参加比赛,三家酒店已上报参赛作品名单,平原、武城、临邑三县预赛已举办完毕。德州市选拔赛将于11月5日举办。

**临沂:**临沂通过对全市各类筵席进行的考评和筛选,最后评定出30余席具有临沂地方代表性的特色筵席,如荣华大酒店的“羲之家宴”、姚记老店的“姚氏私家宴”等参加省里的决赛。

**菏泽:**目前菏泽的十个县区已经完成了初选和报名工作,菏泽市比较有代表性的筵席“牡丹宴”、“水浒宴”、“黄牛宴”、“斗鸡宴”都在积极准备参赛。

**威海:**已有10多家企业报名参赛,每市区挑选1—2家本地知名餐饮企业和1—2名优秀选手参加全市预赛。7家重点餐饮企业隆重推出了“胶东民俗美食周”、“鲁菜美食周”、“海派菜美食周”等品尝、评选活动。

□李伟



图文无关

## 创新筵席热菜如何出炉

按照决赛规则,每个地市通过预赛推出3桌精品筵席和10款热菜,代表本市参加省里决赛。决赛时,精品筵席由各参赛团队自行设计并在60分钟内制作完成一桌8人量筵席;创新热菜各参赛选手在30分钟内现场制作完成一款8人量热菜。

据本次大赛工作人员介绍,决

赛专家评审委员会由10名国家级评委组成。采取现场打分,去掉一个最高分最低分后,计算平均分为参赛筵席和单款热菜的最终得分。如参赛筵席和单款热菜有扣分,则减去扣分后,为参赛选手的最终得分。

具体分值设置为:筵席评判满分为100分,其中创意设计40分、现场制作40分、营养健康20分;单款热菜评判满分为100分,其中菜品创新40分、现场制作40分、营养健康20分。

按照大赛要求,项目制作所需食材、器皿,可提前完成初加工工序。展示设计新理念,创新设计方案,要最大程度表现鲁菜烹调技艺水平与文化内涵,突出菜品的色、香、味、形、质、养、皿等鲜明的鲁菜风味特色。所有菜品在挖掘传统的基础上,突出创新,科学组合搭配,体现鲁菜文化,餐具与菜品组合合理、规范、美观,整体效果良好。注重食品安全卫生和营养健康,禁止用国家保护类动物和植物为原料。

## 首届鲁菜创新大赛具体奖项设置

- 1.对筵席设“创意设计金奖”、“创意设计银奖”和“创意设计优秀奖”。其中获得前10名的为金奖,11—30名的为银奖,31—100名的为优秀奖。另设“最佳营养搭配奖”10名。
- 2.对热菜设“创新金奖”、“创新银奖”和“创新优秀奖”。其中前10名的为金奖,11—30名的为银奖,31—100名的为优秀奖。另设“最佳制作技艺奖”10名。
- 3.对参赛选手设“鲁菜创新名厨”和“鲁菜创新能手”奖,分别授予筵席、热菜前10名的主要制作人和11—30名的主要制作人。

