

# 烟台首届鲁菜创新大赛“开勺”

栖霞苹果、莱阳梨、龙口粉丝等烟台特色食材纷纷入菜

本报11月15日讯(通讯员 孔渭东 记者 孙芳芳 侯文强) 15日上午9点,烟台首届鲁菜创新大赛选拔赛在烟台市商贸高级技工学校热闹开场,来自全市60余家酒店的130多名大厨同场竞技。比赛设置了“筵席”和“热菜”两个比赛项目,15日进行的是“筵席”比赛。这个项目要求参赛团队自行设计一桌8人量鲁菜创新筵席,并在60分钟内制作完成并且

要体现出创新。上午九点整,比赛正式开始。来自各大酒店的厨师长们各亮绝活,现场评审也根据选手们的表现进行打分。“备料情况、卫生状况、仪容仪表、操作规范等都是制作过程中打分的重要环节。”正在制作现场进行打分的评委胡波告诉记者,从现场能够明显对比出选手之间的差距。“有的选手参赛经验比较丰富,而有的选手则准

备得很仓促,像很多食材都是现场削皮、去壳,很耗费时间。”经过一个小时的紧张制作,第一场的筵席已经全部制作完毕。由来自全国各地11位评委组成的评委团成员经过品尝,进行了现场打分。“从这些选手呈现的作品能明显看出烟台鲁菜的特色。”评委团主任刘雪峰告诉记者,参赛选手们不约而同地选择了烟台当地

的特色海鲜作为食材,“长岛海参、崆峒岛鲍鱼都成为厨师们手下的食材。”在现场记者看到各家酒店的食材中既有海参、鲍鱼等烟台特色海鲜,同时不乏鹅肝等高档食材。除了烟台的特色海鲜外,厨师们将烟台的特色产品栖霞苹果、莱阳梨、龙口粉丝等都融入到了菜品中,打造出来的筵席色香味俱全。

据首届鲁菜创新大赛组委会工作人员介绍,本次鲁菜创新大赛有严格的评分标准,对创意创新要求较高,参赛选手既要继承鲁菜传统,又要开拓创新,有关专家将从创意设计、筵席制作、营养健康三个方面打分评判。记者从主办部门了解到,16日还将举行热菜项目的决赛。届时,将评选出三桌筵席和9款热菜参加山东省鲁菜创新大赛决赛。

## 几块钱就能做美味鲁菜 小食材也能做出大文章

本报记者 孙芳芳 侯文强

美味鲁菜不只有海参、鲍鱼、鹅肝等高档素材才能打造,小食材龙口粉丝、莱阳梨照样能入菜。不用下馆子在家里就能吃到美味鲁菜,酒店大厨们告诉我们,用小食材也能做出大文章。

### 只需5元钱 打造一道“参花雪梨”

“参花雪梨”是烟台望海宾馆的招牌菜,平时不对外单卖,但在大部分宴席上都会有。这道菜有除痰,润肺,补肺的功效。

烟台市望海宾馆行政总厨史绍楠介绍说,这道菜的原料是一个雪梨,2元多,10克海参花,2元多,以及少量的冰糖蜂蜜,成本价只需要5块钱。

具体操作步骤是:将雪梨洗净,去皮掏空,隔水蒸好。用冰糖、蜂蜜、银耳放在一起熬,凉透后倒入雪梨中。将海参花溜一下,放入雪梨中,将雪梨封好再蒸一遍。

史绍楠说,这道菜热吃凉吃都行,完成上面的做法后,有兴趣的市民还可以用冰糖、蜂蜜、淀粉勾芡后,热着浇上去,视觉效果和口感会更好。

### 粉丝不再只是凉拌 能做出十菜一汤

15日的比赛现场,来自招远的欣源黄金大酒店为市民们打造了一桌由粉丝为主料的“粉丝宴”。

“粉丝是老百姓能消费得起的食材,只要合理运用,照样能做出美味的菜肴。”打造这桌粉丝宴的欣源黄金大酒店总经理郭秀峰说。

“一共是十菜一汤,全部以粉丝为主原料。”郭秀峰告诉记者,这其中的粉丝的做法各不相同,有的是传统的凉拌,有的是炒出来的,还有的直接入汤。通过各种不同的做法,打造出了包括蒜香粉丝、粉丝沙琪玛、粉丝晶饺、蟹黄粉丝煲等多种美食。

### 饺子入席 蒸煎炸烤酸甜苦辣

饺子是老百姓热衷的一道美食,那么怎么才能吃出新

花样呢?在15日的比赛现场,来自莱阳的交通宾馆为我们打造了一席饺子宴。水饺不光能煮着吃,蒸、煎、炸、烤样样都行,而且还有酸甜苦辣各种口味。

“传统的饺子一般都是煮着吃,而且口味比较单一。”莱阳交通宾馆副总经理宫梅杰这次打造的饺子筵席不光在做法上进行了创新,在口味上也进行了创新。记者看到,摆在席面上的饺子既有传统煮出来的水饺,也有通过炸、烤等方法制作出来的。馅料上也有创新,芥末、蝉蛹等都成为入馅的食材。

在饺子的制作中,饺子皮也是很重要的一个环节。在这桌饺子宴中,除了传统的白面外,还使用了紫薯、菠菜、南瓜汁等调制的面粉,呈现出的颜色也是五彩缤纷。饺子的造型也是各异,既有南瓜、核桃、梨等造型,还有企鹅等小动物的造型。



参赛选手做评选前最后准备。 本报记者 李泊静 摄

## 三家酒店将参加全省比赛

本报11月15日讯(记者 侯文强 孙芳芳) 15日下午,烟台市首届鲁菜创新大赛筵席类有了结果,东方海天大酒店获得“烟台市筵席创意设计金奖”,代表作品是极品海珍邀东坡。中心大酒店

和新时代大酒店获得银奖,代表作品分别是胶东海鲜珍馐宴和邻家喜宴。这三家酒店将代表烟台参加全省鲁菜创新大赛筵席类比赛。其余6家酒店获得了创意优秀设计奖。

## 美国前50高中招生官来烟 赴美读高中名校讲座

2011年11月18日,华兹华斯国际教育友好合作学校,美国排名前50的私立高中:朴茨茅斯教会学校国际招生副主管、奖学金主管 Steven Pietraszek先生将会到烟台举办赴美读高中的讲座。主要介绍赴美读高中的优势及前50高中名校录取及奖学金的申请方案。此次朴茨茅斯学校来烟访问对于烟台意向赴美读高中的学生家长是一次非常珍贵的机会。

去美国读高中,孩子的潜能可以得到更大的发挥,离美国名校的距离也更近一些。赴美读高中以冲刺美国常青藤盟校已经成为国内很多一线、二线城市留学市场的新热点。在烟台,

很多家长也开始早早为孩子盘算。很多家长认为出国读高中花费斐然,但笔者在华兹华斯了解到现美国政府资助的J1交换学生项目一年总费用仅需九万多元。

华兹华斯致力于初、高、大学生的国际交流与英语教育,每月邀请国外大学招生官来烟访问,为烟台的出国学生及家长提供最直观、最前沿的名校留学信息。请烟台出国留学的学生家长可即时关注华兹华斯最新活动动态。

时间:2011年11月18日 15:00  
地点:烟台市芝罘区三水大厦10F  
预约:0535-6643388

烟台首届鲁菜创新大赛评委会主任刘雪峰——

## 不能老在海参鲍鱼上下功夫

本报11月15日讯(记者 侯文强 孙芳芳) 鲁菜该怎么创新?未来的出路在哪里?烟台市首届鲁菜创新大赛评委会主任刘雪峰说,鲁菜的根在民间,烟台菜的根是家常菜,鲁菜创新不能老在海参鲍鱼上下功夫。

15日的比赛中,大厨们做出来的筵席上有近半是海参

鲍鱼,但也有不少成本低,老百姓能接受的家常菜。其中一道琉璃苹果的原料成本只要10元左右。刘雪峰解释说,鲁菜创新要考虑菜品的实用性和可推广性,能在技法、调味手段上有所创新。

刘雪峰举例说,有一道金丝虾条是中餐西做,用上了沙拉酱;生炒水东芥菜是一道颇

具特色的鲁菜,厨师用来自广东的水东芥菜配上了鲁菜的传统技法。

“鲁菜创新还应该延长产业链条,在调味料上下功夫。”刘雪峰说,其他菜系大都有专供调味料,但鲁菜一直是空白。最近山东春雪公司围绕“鲜”的特点,生产出了专供鲁菜的调味料,刘雪峰认为这是一种很好的趋势。

# 实惠天天有 便宜天天剪

## 本报“剪便宜”报角广告火爆征集

即日起,《齐鲁晚报·今日烟台》在报耳位置推出“剪便宜”报角。读者凭报角可以享受打折、抵用等多种优惠。小小一角,在商家与读者间架起互动的桥梁,轻松一剪,享受超值优惠。

为了让更多的商家共同掀起一场优惠风暴,让更多的读者享受到实实在在的优惠,“剪便宜”报角面向广大商家公开征集。

**本报“剪便宜”报角广告优惠信息主要包括:** 各个商家的打折信息、凭券领奖、抵用现金等。

**征集的商家范围主要包括:** 餐饮、酒店类、旅游类、商业类、家电类、家居建材、教育培训机构类、通讯类、美容保健类等。

咨询电话: 6630821 13808903393

QQ群: 50102795

