

“食神”大对决 真是很馋人

第二届鲁菜大赛开勺,今年参赛作品瞄准年轻人的胃

民生 快递

本报9月6日讯(通讯员 孔渭东 记者 孙芳芳 齐金钊)油炸、清蒸、凉拌……在6日的第二届鲁菜大赛现场,参赛厨师们忙而不乱,使出浑身解数烹调参赛作品。与往年不同,今年不少参赛作品主打绿色、营养、养生,讲究“少油、轻盐、重营养”的做法,试图让更多的年轻人喜欢上鲁菜。

绿色、营养、养生,成为第二届鲁菜创新大赛比赛现场的热词。“不论是食材,还是制作工艺都充分考虑到了养生的理念。”百纳餐饮推出的东巡长生宴受到了众人的关注,制作这桌筵席的大厨称,今年他们打造的这桌长生宴连鲍鱼都是用菌类雕刻出来的“素鲍鱼”。

“传统的鲁菜给大家留下一种油腻、口味重的印象,现在的年轻人不太喜欢。”评委会主任刘雪峰介绍称,现在不少鲁菜制作者都开始向“少油、轻盐、营养”的方向发展,试图留住更多年轻人的胃。

经过数小时的激烈对决,参赛团队精心制作的8桌参赛筵席制作完毕,并摆放到筵席展区供评委打分。

想一睹筵席“芳容”的参赛人员在展区门口早已等不及了,观摩时间一到,参赛人员纷纷涌进展区,用手机、相机等记录下这些精美绝伦的筵席。“外行看热闹、内行看门道”,不少参赛选手还主动与同行相互交流鲁菜烹饪技艺。

饭店的服务水平直接影响着鲁菜在来宾、食客心目中的形象,6日当天,筵席项目比赛与服务类项目比赛同时进行。

“这些选手已基本达到比赛要求,摆台规范、准确,味碟与餐碟的距离,白酒杯、葡萄酒杯、水杯之间的距离与角度,看上去都是规范美观的。”评委张怡说道。

经过一天的激烈比赛,三个项目分别决出了优胜者。来自凤凰山宾馆的金秋娱乐宴夺得主题筵席金奖,将代表烟台参加山东省鲁菜大赛。来自中心大酒店的蔡静获得餐饮服务项目冠军。来自东方海天酒店的蒋淑娟获得客房服务项目的冠军。

据悉,7日将进行中式面点技能制作、小吃茶艺宴两个比赛项目。

主题筵席获奖名单:

- 第一名 凤凰山宾馆 金秋娱乐宴
- 第二名 百纳餐饮 东巡长生宴
- 第三名 碧海饭店(刘鹏组) 秦始皇东巡宴
- 第四名 毓璜顶宾馆 毓璜顶胜景宴
- 第五名 中心大酒店 胶东一品长寿宴

大厨教你做菜

红酒酿雪梨

推荐大厨:莱阳名门华宴厨师祝俊林

主料:梨、红酒、冰糖

做法:将梨去皮,按照2斤梨、半瓶红酒、1两冰糖、1斤水的比例进行蒸煮。煮20分钟后即可出锅。据介绍,这道菜的成本在6元左右,有润肺止咳之效。

老厨白菜

推荐大厨:莱州新世纪大酒店厨师郎晓杰

主料:大白菜、五花肉、粉条、韭菜段

做法:锅放底油加热,放入五花肉煸炒至七分熟,加入葱姜蒜爆香,加酱油,放入白菜煸炒三分钟,加适量盐味精,放入粉条和韭菜段,淋香醋,起锅。



▲大厨在大鱼上最后浇汁,这么大的鱼也引来评委围观。

▲出锅了!厨师们往盘子里放海参,翠绿的菜色让人垂涎欲滴。

▼松脆可口的天鹅酥做好了。

●直击现场

“食神”战江湖,我们有口福

鲁菜创新大赛现场,大厨的作品让人口水不断,海参、鲍鱼、大龙虾等贵重食材让人目不暇接,还有很多特色菜品,让食客看得食指大动,都有哪些特色菜呢?记者带您逛现场。

最昂贵>>

一道元鱼汤造价近千元

海参、鲍鱼、大龙虾……在主题筵席比赛中,各种贵重食材频频出现,“海参宴”、“渔家乐”充分利用了烟台当地丰富的海鲜品种,打造出来的筵席价格自然不菲,最贵的一道滋补元鱼汤造价近千元。

在福山宾馆的鱼宴中,一道滋补元鱼汤十分显眼。盆里侧卧着一整只甲鱼,头露在外面,锅内还配以乌鸡、人参等食材。“甲鱼每斤280元,这只大概在3斤左右。”打造这桌筵席的大厨介绍称,这道菜的整体造价在千元左右。

最团圆>>

20多种月饼组成“团圆宴”

马上中秋节了,有参赛队伍很合时宜地推出了一道“团圆宴”,由20多种不同口味的月饼组成的月饼宴成为当天“最团圆的宴席”。

“一共有20多种口味,这里面肯定有一种适合顾客口味。”卡特西点的蔡女士说,桌上共有绿豆沙、紫薯板栗、五仁、八宝、莲蓉、蛋黄、巧克力等20多种口味的月饼。

桌上还有一个“镇桌之宝”,那就是重达16斤的宝塔团圆饼。这个大月饼由大小共6个月饼叠加起来,最大的一个6斤重。

最民俗>>

胶东一品寿宴获好评

“寿桃”寓意长寿,“仙鹤”寓意吉祥,“石榴”寓意多

子多福,“苹果”寓意平平安安……在这场食神大战中,中心大酒店打造的“胶东一品长寿宴”可以说是最民俗的一桌。

整桌寿宴以红色为主色调,制作精美的寿桃、栩栩如生的仙鹤,再配以寓意良好的苹果、石榴、花生等配料,整桌筵席显得既喜庆又充满民俗色彩。

最意境>>

“高山流水”搬上桌

“海市餐楼”、“观海听涛”、“仙山飘渺”……每道菜都有一个诗意的名字,桌上还打造出一幅“高山流水”,自由自在的鱼儿欢快地游着,毓璜顶宾馆打造的“毓璜顶胜景宴”称得上是最有意境的筵席。

以毓璜顶公园的美景为依托,毓璜顶宾馆打造的这桌筵席一上桌就引得大家一片喝彩。

最家常>>

5元做出蜜汁芋头

在主题筵席比赛中,也有不少队伍将寻常百姓常见的普通食材搬上了餐桌。莱阳名门华宴酒店的一道金牌蜜汁芋头吸引了众多市民的目光,不少人更是现场学艺。

莱阳名门华宴酒店厨师祝俊林介绍,这道蜜汁芋头的原料只需冰糖、芋头两种,造价5元左右。制作时,先将冰糖熬化上色,然后将削好皮的芋头放入熬好的冰糖中煮40—50分钟,其中冰糖量依据个人口味适量添加。“这道菜具有润肠的作用,老人、孩子都比较适合吃。”



来自凤凰山宾馆的金秋娱乐宴夺得主题筵席金奖。



百纳餐饮的东巡长生宴获得亚军。 本报记者 李泊静 摄