

厚重大气、积淀了悠久的齐鲁饮食文化，传统鲁菜味传天下数百年，始终是海内外众食客舌尖上的美味。然而，当下鲁菜创新呼声越来越高，顺应民意，山东省第二届鲁菜创新大赛如火如荼，省内17地市鲁菜高手纷纷亮出拿手创新绝活。



日照赛区“养生汤王”



泰安赛区评审现场



潍坊赛区评审现场



青岛赛区评审现场

特色新鲁菜 各地勇争先

琴岛渔家宴 青岛特色浓



青岛赛区获奖作品

聊城东昌府 水城阿胶宴

“江北水城——聊城”的选拔赛共有18桌主题筵席、3桌小吃荟萃宴、24名中式面点师、35名餐厅服务员、42名客房服务员、20余种最山东伴手礼产品参加了角逐。经过三天的比赛，东阿阿胶文化主题酒店的“阿胶上品宴”、临清开元山庄的“运河十景宴”、东昌宾馆的“东昌府风味宴”、5种“最山东伴手礼”产品以及中式面点技能、餐厅服务、客房服务等项目前三名的选手脱颖而出，获得了参加“山东省第二届鲁菜创新大赛”决赛的资格。

本届聊城市第二届鲁菜大赛比赛规模大，共有20余家大中型餐饮企业派出200余名选手参加，参赛作品档次较高；聊城辖区内的骨干餐饮企业拿出具有地方特色的“筵席”、“菜品”踊跃参加，大赛集中了全市的名厨、名菜、名品，把最优秀的选手和最高水平的菜品评选出来。按照本次大赛“弘扬鲁菜文化、创新鲁菜发展、打造鲁菜品牌、倡导绿色健康消费”的理念，参赛的“筵席”、“小吃荟萃宴”不仅注重提高菜品质量，还发掘了其历史背景和文化内涵，并冠以具有文化底蕴的规范名称，使菜品和文化合二为一、融为一体。

美食加美器 淄博式创新

据淄博市商务局工作人员介绍，“第二届淄博市鲁菜创新大赛暨首届淄博市美食美器文化创新大赛”同时举办，是深入开展“满意消费惠万家”的活动，活动的成功举办，促进了鲁菜创新发展，打造鲁菜品牌，弘扬了淄博餐饮文化。广大餐饮企业潜心研究，开拓创新，以本次大赛为契机，弘扬鲁菜文化、创新淄博餐饮业，在比赛中精益求精，充分发挥技艺特长，取得了优异的成绩。

淄博赛区的比赛设立了主题筵席(美食美器文化创新大赛)、小吃荟萃宴、美食美器文化创新大赛单品、中式面点、餐厅服务等六个项目，全市36家企业的300多名选手参加了比赛。本次大赛评出筵席特等奖4名；小吃荟萃宴特等奖1名；美食美器文化创新单品特等奖5名；中式面点技能特等奖2名；餐厅服务特等奖5名，客房服务特等奖5名。这些企业和选手将代表淄博市参加全省的决赛，为淄博餐饮文化增光添彩。



淄博赛区参赛选手一丝不苟

名厨会泰安 现场拼比分

据了解，第二届鲁菜创新大赛泰安预赛在泰安市虹桥宾馆成功举办。比赛分为筵席、中式面点、餐厅摆台等项目，经资格审核，来自全市59家餐饮企业的200多名选手符合要求，其中参加筵席、热菜比赛选手达到100人，参加餐厅摆台比赛的选手48人，参加中式面点比赛的选手35人。比赛邀请国内烹饪大师及泰安市烹饪与美食专家组成评审团现场评分。

经过激烈角逐，在筵席比赛中，来自宝石名家的王荣庆、御座宾馆的王敏、名豪会所的成立贞实际操作分别获得

94.18分、93.44分、87.9分的好成绩，分列前三名；在中式面点比赛中，来自御座宾馆的马仁胜、名豪会所的成立贞、御座宾馆的王兴俊分别获得97.9分、97.4分、96.8分，分列前三名。本次大赛选拔了全市名菜之精华，创新发展了泰山名吃名点，弘扬了泰安传统饮食文化，选出了参加全省决赛的泰安选手。



泰安赛区获奖菜品

茶韵幽香夏 魅力出日照

“日照鲁菜大赛暨山东省第二届鲁菜创新大赛选拔赛”共有12家餐饮企业、单位、学校选派了36名选手参赛，通过激烈的角逐，突出茶香、茶色、茶味、茶养生主题的日照碧波山庄“茶韵幽香宴”和“应”“圣公”文化而设计制作的日照魏园度假村山庄“儒风圣公宴”胜出，代表日照参加全省主题筵席决赛。

根据比赛结果，以东方日出为主线，以魅力日照为主题，展现日照从自然风光到和谐社会，从太阳到海景到山色的日照食为天大酒店的“日出东方宴”参加全省小吃荟萃宴决赛；在面点技能比赛项目中，日照凌海大酒店酥香、鲜美、营养全面的“鲍鱼千层酥”、五莲良友大酒店皮薄、柔嫩、鲜咸味浓的“大虾灌汤包”和日照碧波山庄形美、味香、重养生的“茶叶面条”获得优胜，代表日照市出赛。

在日照伴手礼比赛环节，以五行养生理论和现代营养学理论为依据，以盛产山东的粮食类为主料的日照市营养师学会制作的“五五养生曲饼”；以绿色、健康为主题，突出时尚、美观特点的日照碧波茶叶有限公司的“碧波绿茶”和以自然、环保、时尚为主题的日照新华瑞有限公司“千姿味食品”将作为日照伴手礼参加全省的评选。此外，还有日照岚桥锦江大酒店的“海洋文化”、“黑陶文化”、“绿茶文化”三款摆台设计和“金婚夜床”参加全省餐厅服务和客房服务决赛。



德州吉祥鸿运宴

不仅风筝都 名吃也突出

潍坊当地的鲁菜颇具地方特色，近年来，当地大厨们一直钻研潍坊鲁菜的传承与创新。为促进鲁菜创新发展，振兴潍坊特色餐饮，潍坊市商务局在潍坊市技师学院成功举办了第二届山东省鲁菜创新大赛潍坊赛区预选赛。大赛设主题筵席、小吃荟萃宴、面点技能、餐厅服务等5个比赛项目和最山东伴手礼评选项目。

本次大赛吸引了全市各地报名参赛选手120多人。经过比赛，评选出主题筵席金奖3款、银奖5款；小吃荟萃宴金奖2款；中式面点技能金奖5名、银奖9名；餐厅服务金奖10名、银奖14名；客房服务金奖3名、银奖6名。经过专家评委严格评判，最终评选出3款主题筵席、1款小吃荟萃宴、3名面点选手、3名餐厅服务员、2名客房服务员参加全省决赛。大赛还评选出潍坊市技术能手3名。



枣庄赛区及获奖菜品



日照赛区“砂锅素什锦”



日照赛区“麦香双拼虾”

传承老德州 创新焕生机

德州市以选拔赛为契机，倡导各餐饮企业和优秀厨师投入到鲁菜创新中来，推创新菜品，改进传统菜品，不断提升菜品品质，丰富鲁菜品种；让消费者在了解中享受美食，在消费中感受地域文化、德州文化、鲁菜文化。

第二届德州市鲁菜创新大赛选拔赛组委会邀请了市知名餐饮专家5人组成了评审委员会，由评审委员会按照第二届鲁菜创新大赛评判细则对预赛选出的参赛单位和参赛作品进行了实地考察评审，最终确定“鸿运当头宴”、“黄河故道宴”、“保店驴肉宴”获得“德州鲁菜名筵”称号；马水平、李庆安、李传双、郝红梅、赵书志、王雪被授予“德州鲁菜创新名厨”称号；李兴涛、战建宇、于光宝、袁洪刚、郭旭、何建、杨向云被授予“德州鲁菜创新优秀厨师”称号；李艳玲、张玉燕、刘燕被授予“德州鲁菜服务明星”称号；北京东来顺德州饭庄、齐河县晏婴楼养生会所、平原县桃源宾馆、宁津县保店大酒店、德城区又一村蒸包饭店、庆云宾馆被授予“德州鲁菜名店”；太阳岛微排国际酒店被授予“德州服务名店”称号，他们将代表德州参加全省第二届鲁菜创新大赛的各项决赛。



潍坊赛区评审现场

枣庄古城宴 红荷湿地鲜

第二届山东省鲁菜创新大赛枣庄选拔赛在滕州、薛城、市中三个分赛区分别进行。共计27家参赛单位、260余名选手参加。两天的比赛公平、公正、公开，经评委及专家认真评选后，最终枣庄大酒店有限责任公司的“运河古城宴”和滕州市北辛承来鱼宴楼的“红荷湿地全鱼筵”两家主题筵席，布衣楼大酒店的“鲁南民俗小吃宴”一家小吃荟萃宴分别获得金奖，将代表枣庄市参加全省决赛。本次选拔赛的成功举办，提高了枣庄餐饮经营者和从业人员对鲁菜文化与菜品创新的认识，深入挖掘了鲁南民俗传统饮食美食。