

厨艺精湛 鲁菜飘香

首届全国鲁菜名厨技能大赛在文登举行

技能人才助力乡村振兴活动同期举办

通讯员 顾旭 王英娜

现场比拼厨艺,美食琳琅满目……5月15日至16日,由中烹烹饪协会主办,中国烹饪协会名厨委员会、威海市人力资源和社会保障局和文登区人民政府承办的首届全国鲁菜名厨技能大赛暨技能人才助力乡村振兴活动在技师学院举办。来自全国8个省市的130多名参赛厨师齐聚一堂,同台竞技,用烹饪技艺与匠心美食带来一场丰盛愉悦的美食之旅。

5月15日上午8时许,大赛现场,统一着白色厨服的中式面点选手们,个个在聚精会神地制作。在菜品的制作上,讲求创意和营养搭配,可谓“八仙过海,各显神通”;中式烹调选手们,人人工精湛流程有序,调味准确火候得当,主题新颖设计合理,更难得的是层次清晰寓意深远。不一会,一道道精美的菜肴仿佛一件件艺术品摆到了菜品展示台上,颇见功底的各色菜肴,引得现场观众食欲倍增,大家纷纷拿出手机拍照留念。

长长的展示台上,形状各异的盘碟中盛放的各色菜肴面点,不要说色泽味道,光是造型和名字就令人叫绝:“鸳鸯灌汤海参”“金汤菌香龙虾饺”“金蚕吐丝”“乌龙戏绣球”“养生河豚狮子头”……大赛上各种菜肴名目繁多、精巧传神。10名大赛评委正耐心细致地对每一位选手的参赛作品进行打分。

“参赛选手在60分钟内要现场制作完成两道自选菜品,我们将准备工作、专业烹饪、作品呈现、口味质感四方面作为评判标准,对选手进行现场评分。”来自威海职业学院旅游系副教授丛培柱是中式面点赛项的一名评委,他告诉记者,各项目比赛均分为专业理论考试和技能比赛两项,大赛响应“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”的要求,提倡环保、营养的可持续理念,还规定了每款作品的份量,符合当前减少浪费的餐饮趋势,厉行节约、大众实用成为赛事的主旋律。

作为中国传统八大菜系中唯一的自发型菜系,起源于齐鲁大地的鲁菜是中国历史最悠久、技法最丰富、难度最高,也最见功力的菜系,“食不厌细、脍不厌精”是对以“精雕细琢”著称的鲁菜最好的诠释。

“此次比赛我带来了作品《情丝万缕》《荷包酥》,作品中用到调色技术,为了找到最能凸显作品主题且自然健康的色

调,单单一个红色,我就尝试了上百次,最后终于找到了心仪的色彩。”选手唐在飞说,自己对这次比赛非常重视,报名后在工作间隙学习理论知识,并为大赛认真研发新品,精心选材。

通过此次活动,将加强本地市民以及外地游客对鲁菜文化的认识和关注,提高威海这座城市的全民精致饮食意识和生活幸福指数。

以赛为媒,交流技艺;扎根乡村,展示风采。在首届全国鲁菜名厨技能大赛活动期间,特色乡土技能展示、威海特色农产品展示和技工院校技能成果展在技师学院中心广场同期举办,为展示威海独特的乡村技艺提供了舞台。

5月15日上午10时,在特色乡土技能展示区,鲁绣、花饽饽、葫芦烙画、剪纸、泥塑等15种具有威海本地特色的手工艺、传统技艺技能项目在这里展示,威海乡村技艺能人现场演示本地特色工艺流程,现场观众不住地赞叹喝彩。

“各领域能工巧匠、民间艺人等乡土人才在这亮相,让我们大饱眼福,领略到了浓浓的威海特色,感受到乡土技艺的独特神韵。”外地游客曲霞说。

各式各样的胶东花饽饽成为现场的焦点,龙凤呈祥、富贵花开、石榴元宝……一个个绝妙的手艺无不展现出文登这片土地上绚烂质朴的乡土文化。

为了借助本次大赛,将更多优质的威海农产品进行推广,活动现场还举办了威海特色农产品展示活动,来自全市的50家单位参与其中。推动威海刺参、荣成海带、乳山牡蛎、文登西洋参、乳山大姜等地域特色品牌快速成长,宣传推广威海地区饮食文化和特色农副产品,助力威海特色农产品走出威海。

践行工匠精神,展现青春风采。在技工院校技能成果展示区内,威海8家技工院校通过现场技能操作展示和成果实物展示的形式,对优质学科和技能成果进行展示,让观众领略到现代技工技能的创造力量。

5月15日下午,农家乐宴席开发演示在汤泊温泉举行,活动邀请了济南舜耕山庄等省内外10家经营农家乐宴席的餐饮旺店、名店,利用沙柳村西红柿、文登大花生、荣成海带、乳山牡蛎等威海当地的特色食材现场制做一桌农家乐宴席进行展示,并针对宴席所用威海当地食材特点、菜品口味特色和



宴席主题等方面展开陈述、介绍,对菜品的制作过程、烹饪技法、饮食文化等进行讲解、传授,开展有针对性的烹饪技法培训,达到以赛促训、以赛促培的目的,助力乡村振兴和精致城市建设。

“在竞争日益激烈的社会中,厨师只有靠不断创新,才能寻求更长足的发展。”文登本地餐饮行业从业人员丁德刚告诉记者,通过参观学习,进一步开拓了思路,他将利用本土食材开发创新菜品,更好地迎合顾客的消费需求。

近年来,人社部门充分发挥自身职能,扎实推进技能人才队伍建设,结合乡村振兴战略需求,搭建新型技能培养平台,精准培训,培养技能人才,以人才振兴服务乡村产业振兴。相信通过“首届全国鲁菜名厨技能大赛暨技能人才助力乡村振兴活动”的舞台,更多技能人才可以尽展才艺,交流切磋,传承文化,振兴产业。



经过激烈角逐,大赛共产生金牌34枚,银牌62枚,铜牌30枚,另外还设立了“最具创意奖”“最具推广价值奖”“最具营养价值奖”“最佳呈现奖”“最佳特色奖”等若干奖项。

首届全国鲁菜名厨技能大赛的举办对推广鲁菜、发展鲁菜、交流鲁菜起了积极的促进作用,大赛将各地特色鲁菜、符

合市场发展的传统鲁菜、创新鲁菜集中展现,搭建了餐饮业学习和交流的平台,达到了传承中国鲁菜烹饪文化,挖掘交流鲁菜技艺的目的。广大参赛选手们也以赛为媒,以学促进,为在更广范围内宣传鲁菜、繁荣鲁菜、促动鲁菜烹饪工作者技能提高具有里程碑式的意义。



厦门市人大调研组参观文登花饽饽

本报记者 姜坤 5月16日

厦门市人大常委会副主任陈深带领调研组在威海市人大常委会副主任张竟的陪同下来到威海市九九食品有限公司参观考察食品安全信息追溯工作。文登区人大常委会主任张建亭,区人大常委会党组书记邹大勇陪同。

威海市九九食品有限

公司位于米山镇,是一家专业生产花饽饽的企业。调研组参观学习了花饽饽的完整制作过程和销售形式及产品安全追溯情况,并对九九食品的制作工艺和流程给予了高度评价。

威海市九九食品有限公司经理吕桂华介绍,自公司成立以来,严把产品质量关,并建立了食品安

全信息追溯系统,确保食品安全。我们的产品从原料到生产,从包装到运输,每一个环节都确保安全卫生。并且每一份生产出来的花饽饽都可以通过包装上的二维码进行全程追溯,让百姓吃的更放心。

目前,九九食品生产的花饽饽远销国内外,已成为文登花饽饽行业的一个标杆。