



厨艺比拼



香气四溢

# 舌尖上的大美上饶

本报记者 王章 徐斌 文/图

7月10日,由市总工会、市人力资源和社会保障局、市烹饪餐饮行业协会举办的2017“鱼鹰杯”烹饪劳动技能竞赛在上饶县举行,来自全市80多位厨师参加了此次比赛。

本次竞赛持续三天,以中式烹饪为中心,以每人两道自选菜为主题,以本地食材为特色,为上饶烹饪人士搭建了一个良好的技能切磋、学习交流的平台。

比赛现场,刀光剑影式地切,精心细致地雕,悠然浑厚地刺……普普通通的食材被参赛选手舞弄得美轮美奂,随后,煎、炒、烹、炸、煮,弥漫着令人垂涎欲滴的香味,选手们使出浑身解数,拿出看家本领,目的只为一个,征服评委的味蕾。

经过三天激烈的角逐,42名顶尖厨师进入了决赛的比拼。在决赛现场,选手们纷纷拿出了自己独特的烹饪技术,制作了

一系列特色本土农家美食:鱼鹰金龟宴、港边鹅、将军牛排、双燕归巢……这些精致可口的美食让人垂涎欲滴。选手们的精彩表现,也获得了评委和现场观众的好评。最终来自上饶市自家人餐饮管理有限公司的陈文旺,以其精湛的技艺在众多参赛者中脱颖而出,获得了本次烹饪竞赛总成绩第一名。

本次竞赛作品的烹饪手法多样化,既有老菜传承,又有注重创新。通过竞赛的平台,餐饮业同行汇聚一堂、互相交流,对发掘我市餐饮行业人才、推动烹饪技艺的创新发展、促进上饶饮食文化的传承弘扬起到了积极的推动作用。

据了解,此次烹饪竞赛前三名获得者颁发上饶市“五一劳动奖章”,4至10名授予“上饶市劳动职业技能能手”,其他优胜者可评为中级工或上饶市烹饪大师称号。



评分



品尝



七夕之桥



色香味俱全



龟峰荷花莲子扣



人美鱼香