



首届鲁菜创新大赛系列报道

主办: 菏泽市商务局 菏泽市人力资源和社会保障局 承办: 牡丹大酒店 全程媒体策划: 齐鲁晚报·今日菏泽

菏泽首届鲁菜创新大赛报名火热,“食神”大赛一触即发

鲁菜高手汇集 期待巅峰对决

本报记者 董梦婕

菏泽首届鲁菜创新大赛紧锣密鼓地展开,菏泽城区及各县区酒店顶尖高手和身怀绝技的民间能人纷纷报名参赛,将为菏泽市民献上一场精美绝伦的美食盛宴巅峰对决。

菏泽各大酒店顶尖高手踊跃参与,气氛热烈

“每天都有餐饮企业的负责人或厨师打电话报名参赛,咨询比赛细则。”菏泽市商务局商贸服务科黄涛科长告诉记者,如何创新鲁菜菜品,成为各参赛选手琢磨的重点。

据了解,菏泽举办首届鲁菜创新大赛的消息,自菏泽市商务局下发通知并经齐鲁晚报·今日菏泽报道后,各类餐饮企业反

应热烈,积极报名响应。

记者在大赛组委会了解到,本次活动由菏泽市商务局、人力资源和社会保障局共同主办,牡丹大酒店承办。目前菏泽市区及各县区的知名酒店均已报名参加,多数酒店均由老总调度参赛事宜,厨师长担任参赛团队主厨,可以说是真正代表了酒店的厨艺水平。目前,参赛选手都已进入积极备战状态。

身怀绝技的民间厨师加入对决,不容小觑

记者了解到,报名选手不仅有来自各大酒店的顶级厨师,还有一些特色饭店的厨艺高手、在校人员等。

“报名参赛的人员来自菏泽各阶层的厨艺高手,前几天就有3位来自菏泽交通汽运技校的教师打电话来参赛。”大赛组委会人员告诉记者,各县区报名参赛的人员可以先到县区所在地商务局报名。

大赛组委会工作人员透露,目前以个

人名义参赛的比例也很大,很多酒店内没有被选上参赛团队的厨师都想以个人名义参赛,个人参赛人员中也不乏很多市井民间厨艺高手,参赛人员一般要准备一到两个热菜参赛。

“事先没想到会吸引来这么多高手前来参赛,尤其是在齐鲁晚报·今日菏泽刊登报道后,报名人数激增。”黄涛说,通过比赛一定能挖掘出很多菏泽特色菜系,为打造精品鲁菜品牌奠定基础。

菏泽鲁菜“食神”桂冠令选手有压力也有动力

采访中,不少才赛选手表示,在齐鲁晚报·今日菏泽版面看到寻找菏泽“食神”的报道后,压力和动力同时变大,今后会一直关注大赛筹备情况,同时也不忘多改进自己参赛的菜品,拿出最完美的菜品参赛。

多位参赛厨师表示,本届大赛是菏泽首届鲁菜创新大赛,不仅能展现自身的鲁菜厨艺还能和各路高手切磋一二,对他们来说不仅是一个没有硝烟的战场,还是一个学习交流的机会。

“已经预料到此次首届鲁菜创新大赛会有很多厨师报名参赛,报名后一点也不敢松懈,每天都会挤出时间反复摸索创新菜品,有准备才有获胜的希望。”和平大酒店的参赛厨师陈江伟说。

记者采访多位参赛选手了解到,比赛临近,各位高手都进入紧锣密鼓地准备阶段,力争从从菜品造型、调味上表现出创新,从参赛器皿、服装等各方面也争取让人耳目一新。

“食神”传说

中华厨祖伊尹

伊尹,又名伊挚,夏朝有莘国(今山东省曹县)人,出身奴隶,曾辅佐商汤起兵伐桀,建立了商朝,成为一位奴隶出身的宰相。是历史上第一个以负鼎调五味而佐天子治理国家的杰出庖人。他创立的“五味调和说”与“火候论”,至今仍是中国烹饪的不变之规。

伊尹的“名头”有很多:思想家、政治家、军事家、元圣(第一个圣人)、我国历史上第一个贤能相国、帝王老师、中华厨祖。

据《史记》记载,伊尹是个聪明勤恳且有心计的人,虽然身为奴隶,地位卑微,可他胸怀大志,注意研究尧舜和大禹等英明君主的施政之道,对当时社会有深刻的观察和思考。后来汤为得到他,与莘氏通婚,伊尹作为有莘氏的陪嫁奴隶到商做厨师。

伊尹的烹调技术高超,做出的饭菜味道极好,汤吃后赞不绝口,就问厨师是谁?下人告知是陪嫁奴隶伊尹,汤就召见伊尹询问做饭菜的技巧。伊尹就以烹调为例,向汤阐明自己的治国主张,说:“做菜既不能太咸,也不能太淡,要调好佐料才行;治国如同做菜,既不能操之过急,也不能松懈懈怠,只有恰到好处,才能把事情办好。”商汤十分佩服伊尹的道理,认定伊尹是个治国安邦之才,正式拜为右相授以国政。



谁是“食神”?

创造历史?毁灭文明?

阻止全球沙漠化, 低碳生活马上行动

我国是世界上受沙漠化危害最严重的国家之一,几乎每分钟就有11公顷的土地被沙漠化。如果沙漠化继续下去而得不到有效抑制,本世纪末,预计损失的耕地将会达到目前耕地的1/3。

