



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

特色当家菜“赶考”食神大赛

菏泽市民长见识的机会来了 厨师学本领的机会也来了

本报记者 董梦婕

“食不厌精,脍不厌细”,随着生活水平的不断提高,如何吃、怎么吃成为市民关注的焦点。记者了解到,本次菏泽首届鲁菜创新大赛将把菏泽特色、当家、知名热菜和筵席一股脑“吸引”出来,届时,市民可以到现场大长见识,餐饮企业的从业者也可借机多学习交流。

按照大赛规则,本届鲁菜创新大赛包括“筵席”和“热菜”两个比赛项目。筵席由参赛团队自行设计并在60分钟内制作完成一桌8人量筵席;热菜由参赛选手在30分钟内现场完成一款8人量热菜。

记者从大赛组委会了解到,报名菏泽首届鲁菜创新大赛的筵席主题新颖,牡丹筵、全羊宴、孔雀迎宾宴等让人耳目一新,原有的菜品经过层层改良,将以让全新的姿态呈现在市民眼前。

养生筵席成主打

近年来,随着人们进补养生意识的突进,养生筵席日渐受到市民的推崇,吃饭也能吃出健康,成为不少市民追捧的健康筵席。

记者在家和海鲜大酒店探访到,此次店方将以一款海鲜宴参赛,围绕养生为主体,目前正在积极研发新菜品。

“准备以健康养生为主体推出一款孔雀迎宾宴参赛,以

突出本地原料为主。”菏泽市百事得大酒店厨师长赵宏伟告诉记者,比赛食材将着重选择营养价值高、应季的安全食品原料,着力突出绿色环保及健康,倡导养生保健意识。

鹿一直被崇为仙兽,自古就是皇帝和达官贵人的长寿补品,具有很高的药用价值和养生保健功能,传说中的鹿鸣宴也将有望亮相本届大赛。

记者了解到,和平大酒店同样也会以营养健康为主题打造一份精美绝伦的筵席,不过筵席的具体名字将在比赛时揭晓。“外地市民来菏泽时,最喜欢吃菏泽当地的特色菜品,这次比赛所选择的食材主要以突出地方特色的食材为主,围绕营养健康打造。”和平大酒店厨师长刘海领说,在比赛现场将为市民呈现一桌既营养又让人耳目一新的菜品。

绿色菜肴有魅力

“菏泽的传统筵席很多,传统、无污染蔬菜制作的筵席越来越受到市民的欢迎。”成武县文亭湖大酒店相关负责人告诉记者,土家筵、野菜筵在某些时节成为热销筵席。

记者了解到,土家筵菜肴以蒸制为主,以蒸为主的烹制方法,一笼可蒸多碗,方法简便,上菜迅速。土家筵又称过

年菜,春节期间吃土家筵的市民较多,而野菜筵由于其无污染的特点,在春天里也极受市民欢迎。

其实,美食并不取决于烹饪材料的名贵,也不取决于制作过程是否繁复,用最平凡的烹饪材料、最简单的制作过程,同样能做出最色香味俱佳的佳肴。形象质朴的简单食材,依然可以“创意”无限。

文化“入味”特色筵

菏泽历史悠久,文化底蕴深厚,记者采访了解到,此次筵席比赛在讲究菜品创新的基础上,融入了更多的文化底蕴。

“牡丹筵不仅体现了牡丹的富贵华丽,整桌宴席将牡丹的传说融入其中,经过多年的研制创新,牡丹筵口味纯正,让人在品尝的同时有全新的视觉享受。”花都大酒店相关负责人告诉记者,此次比赛将推出花都牡丹筵,现在正处在积极准备阶段,在赛场将全力展示牡丹筵的精华。

记者走访了解到,同样以牡丹筵为主题参赛的酒店不在少数,各家酒店对筵席“撞车”现象表示在意料之中,目前都进入积极备战阶段,比赛当天将以不同的角度诠释牡丹饮食文化,市民可以“大饱眼福”了。

另外,文亭湖大酒店也打

起文化筵席大旗,确定以伯乐为参赛主题,“参赛的同时也是一个促进提高的机会,这次准备参赛的筵席将以地方原料为突破口,每道菜的制作和命名都会有很大创新。”文亭湖大酒店相关负责人表示,极具文化底蕴的筵席不仅能让市民有视觉上的享受,还能带给市民一场文化盛宴。

传统筵席拼创新

全鱼筵、全牛筵、斗鸡筵、全羊筵等特色筵席也有望在比赛当天悉数亮相在市民眼前,同样食材,经不同的烹饪后以不同的形态口味展现在市民眼前,绝对会让您“惊叹”!

羊肉汤是鲁西南地区最具代表性的传统名吃,而“三义春羊肉汤”更单县羊肉汤的一块金字招牌,记者在三义春了解到,这家百年老店将推出全羊筵参赛,根据全羊躯干各部肌肉组织的分布不同,用不同的烹调方法,做出色、形、味、香各异的羊肉菜肴。

另外,全鱼筵、全牛筵、斗鸡筵等也将让人眼前一亮,其实,这类特色筵席本身就是同类食材的多种创新,例如全鱼筵,不同的烹饪手法做出的菜品口感和外形全然不同,整桌筵席将极具视觉冲击力。

鲁菜历史

山东菜简称鲁菜,绝大多数人都认为,鲁菜是中国八大菜系之首。鲁菜可分为济南风味菜、胶东风味菜、孔府菜和其他地区风味菜。

鲁菜历史极其久远。远在周朝的《诗经》中已有食用黄河的鲂鱼和鲤鱼的记载,而今糖醋黄河鲤鱼仍然是鲁菜中的佼佼者。鲁菜系的雏形可以追溯到春秋战国时期。

鲁菜中的清汤,色清而鲜,奶汤色白而醇,可能是继承古代做羹的传统;胶东菜则是承袭海滨先民食鱼的习俗。而“食不厌精,脍不厌细”的孔夫子,还有一系列“不食”的主张,如“鱼馁而肉败不食,色恶不食,臭恶不食,失饪不食,不时不食,割不正不食,不得其酱不食……”。

北魏的《齐民要术》对山东地区的烹调技术作了较为全面的总结。详细阐述了煎、烧、炒、煮、烤、蒸、腌、腊、炖、糟等烹调方法。

到元、明、清时期,鲁菜大量进入宫廷,清高宗弘历曾八次驾临孔府,并在1771年第五次驾临孔府时,将女儿下嫁给孔子第72代孙孔宪培,同时赏赐一套“满汉宴·银质点铜锡仿古象形水火餐具”给孔府。

▲筵席注重各类菜品的搭配,造型别致的菜雕是必不可少的。

装修只选城市人家

公司郑重承诺材料假一罚十

品牌家装 领先中国

HTTP://WWW.CSRJ.COM.CN

城市人家®

装修专家

力邀 20 户菏泽业主前来体验

订装修 送 空气检测

健康家居 从您开始

活动细则:

◆ 活动内容: 活动期间, 在菏泽城市人家订装修, 免费赠送空气检测

◆ 活动人物: 力邀 20 户菏泽业主前来体验低碳环保的健康家居生活

◆ 活动期限: 额满为止

◆ 活动地址: 菏泽市人民路699#, 龙威阳光城15#

◆ 报名热线: 0530-2077222、2077333

◆ 活动详情请到菏泽城市人家店内咨询

品质高

更环保