



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

比赛日益临近,各参赛团队准备工作就绪

“食神”大赛将成一场创意秀

本报记者 董梦婕

鲁菜创新大赛,顾名思义,比拼的就是创新。如何创新自然成了各参赛团队的重点。随着大赛的临近,各方准备工作均已就绪,记者探访了解,参赛筵席多方位创新,看点颇多,比赛将成为一场创意展示。



参赛团队准备就绪

“大赛31日就开始了,参赛团队的服装、器皿等细节都已经准备完毕。”菏泽市牡丹大酒店相关负责人表示,比赛已经进入倒计时阶段,酒店方的准备工作都已就绪,参赛人员都积极进入备战阶段。

同时,随着比赛的临近,之前

还没有确定参赛筵席及菜品的参赛团队,目前也已确定了参赛菜品。采访中,一些参赛的高手表示,早已预料到会有很多高手参赛,但是对自己经过反复改良的参赛菜品很有信心。

记者之前探访了解到,很多参赛酒店都为自己的参赛团队设计

订制了参赛“战袍”,目前各参赛团队服装基本到位,比赛当天,隐藏在酒店幕后的厨艺高手们将以全新的形象亮相在市民眼前。“设计并订制的厨师服装及两套迎宾礼服都已到位,其他准备工作也都准备完毕。”菏泽百事得大酒店相关负责人说。



大赛更像创意展示

记者探访菏泽多家参赛团队了解到,此次菏泽首届鲁菜创新大赛,不仅烹饪技巧有所创新,果蔬雕等装饰物也将极有看点。

菏泽花都大酒店相关负责人告诉记者,目前筵席菜品都已确定,参赛厨师也都准备就绪,

不仅菜品精致创新,整桌筵席的果蔬雕等搭配物也有很大创新,整桌筵席更像一个艺术品。

记者探访了解到,比赛当天的果蔬雕刻种类繁多且栩栩如生,不仅有雄鹰、孔雀、麒麟等动物,还有神态逼真的人物雕刻,定会带给观摩人员强大的视觉

冲击力。

另外,一些酒店还将推出独特的筵席装饰,一些现代沙盘制作等技艺也将运用到筵席之中,身穿精美礼服的专业人员或将现场为市民展示彩色五谷沙盘,实现现代技艺与创新鲁菜筵席的完美结合。



参加比赛进步更快

来自菏泽交通职业学院烹饪系的副主任黄玉峰也将携带两位得意门生参加比赛,每人将推出一道精美菜品。黄玉峰称,带学生参赛旨在让学生在比赛的同时观摩大师烹饪技巧,通过比赛的锻炼,才能使其厨艺进步更快。比赛当天,黄玉峰还将带领烹饪系学员现场观摩。

作为菏泽首届鲁菜创新大赛,本届大赛受到菏泽各界人士的关注,大赛组委会的咨询电话一直响不停,菏泽市烹饪协会会长张孟合表示,此次菏泽首届鲁菜创新大赛涉及面之广,准备工作之充分得到很多烹饪专家的认可。

“一个行业离开创新就很难发

展起来,之前提及鲁菜就会说发扬传统鲁菜,现在提出的鲁菜创新理念很值得推广。”张孟合说,饮食是市民关注的焦点,参赛选手不仅能展示自己的鲁菜技艺还能观摩别的选手的制作方法,很多鲁菜技术一点就破,此次比赛的主要目的是通过比赛提高厨师的技术水平。



好吃不过家乡味

李大厨说菜

盘点儿时最喜爱的食物,相信这一道菜你肯定没忘掉——爆盐鱼。每每谈起它,都会激发出内心的很多情感,尤其对离乡游子而言,想起它定会带着几分对母亲的怀念。长大后,我们依然眷恋这道美食,不仅是因它的鲜香,更多的是留在记忆中浓浓的“妈妈味”。

爆盐鱼



这道菜起源于单县农村,早些年,农村穷,从河里抓来几条鱼,母亲不舍得多放油,通常是粘点面糊沾点油,煎至金黄就出锅上了桌。但也就是在一粘一沾之间,我们记住了这浓浓的清香味。

到了1995年,曹州宾馆建立,菏泽城有了专门的接待酒店。应接待外宾之需,酒店厨师开始将民间精美的菜品引入酒店,这道爆盐鱼也和那里的羊肉汤一道进了城。

或许是厨师们出于隐密于心的情感,进城后的爆盐鱼,仍保留了传统的口味,只是顾及现代人对营养价值的追求,才在制作工艺上作出了改进。牡丹大酒店的厨师

们在制作这道菜的过程中,就增加了腌制程序,但有一点坚持不变:选料必须是野生鲫鱼。

将鲫鱼宰杀洗净,用葱姜、花椒、盐搅匀腌4个小时,把鱼表面的花椒、葱、姜抹去,填到鱼的腹中腮中,沾上面粉、待食用油入油锅至9成热,把鱼锅煎至9成熟即成。其中,最要紧的是,在腌制鲫鱼的过程中,配料的搭配定要精致,突出菏泽人最爱的葱、姜、花椒的使用,这样才能让美味丝丝入肉。

爆盐鱼上桌时也颇为讲究,鱼对着客人一侧应是鱼腹,切不可将鱼背对着客人,如此则非常不礼貌。而吃起来也有技巧,左手持勺按住鱼腮部,右手持筷将腹部的肉,从脊处轻轻向下一拨,肉就下来了。这样待你吃完肉,鱼身上的主刺也是完整的。

外焦里嫩、口味麻香是这道菜的特点,但你或许不知,它还富含较高的营养成分。鲫鱼所含的蛋白质质优齐全,易消化吸收,常食可增强抗病能力。

解说/牡丹大酒店厨师长 李岱林

整理/本报记者 景佳

股骨头坏死不是顽症

电话: 0531-82025296 51686304

地址: 地址同下

强直性脊柱炎、类风湿能治好

电话: 0531-82025806 51689389

地址: 济南济司机关医院东一楼济南建国小经三路(省纪委向西50米路南)

泌尿生殖健康

病毒感染

权威、专业防治

治疗

专家

健康

地址

中国

医院

东院

二楼

(原

青州

宾馆

路口

,香

格

里

拉

斜

街

过

著名骨病专家王瑞主任毕业于上海第二军医大学特色医疗研究生班,重点研究股骨头坏死发病原因和新的治疗方法,在数百种天然动植物药中提炼浓缩高效成分,科学精制而成的“中华活骨宁”等多种治疗方法,合理用药后,药效直达股骨头坏死部位,使断骨和毛细血管迅速生长,短期恢复正常关节功能。

电话: 0531-82025296 51686304

地址: 地址同下

著名骨病专家张秀骊主任毕业于上海第二军医大学特色医疗研究生班,长期重点研究脊柱炎、类风湿发病原因和新的治疗方法,在数百种天然动植物药中提炼浓缩高效成分,科学精制而成的“脊柱炎康宁”等多种治疗方法,合理用药,药效直达病灶,见效快、疗程短,加快骨关节修复,使畸形、功能障碍的各位关节恢复正常功能。

电话: 0531-82025806 51689389

地址: 济南济司机关医院东一楼济南建国小经三路(省纪委向西50米路南)

泌尿生殖健康

病毒感染

权威、专业防治

治疗

专家

健康

地址

中国

医院

东院

二楼

(原

青州

宾馆

路口

,香

格

里

拉

斜

街

过

全球排名
22位

中国品牌
500强

中国晚报
3甲

日发行量
160万

投递速度快

版面多

内容丰富 版面精彩

新闻好看

第一时间热点新闻 独特视角深度报道

订报省钱

页码越来越厚 价格一分不涨

好省

多快好省

投递速度快

版面多

新闻好看

订报省钱

好省

齐鲁晚报·今日菏泽

我们努力为您创造价值

订报热线:

邮政局订报电话: 11185

新闻热线: 0530-6330000

菏泽订报热线: 5380711

广告热线: 0530-6330010