



■青岛嘉年华鸟瞰。

5月17日,第四届
中国海洋美食文化节暨
2026中华民族美食文化节
在西海岸新区落幕。本届美
食节以海为媒、以食会友,为
餐饮从业者、市民游客奉上一场
海洋与民族美食交相辉映的行业
盛宴。

本次活动以“蓝色粮仓、海洋味
道、民族风尚”为主题,集八大板块于
一体,以美食赋能发展,以文化凝聚人
心。节会期间,20万市民游客观展,
360余个品牌,1100余款食材、产品及
设备登场,500亩青岛嘉年华滨海旅游
度假街区全域办节,客流量同比增长
30%,各业态营业额同比增长20%。“国
际海洋美食金名片”熠熠生辉。

作为2026年商务部“中华美食
荟”系列活动重要组成部分,本届美
食节采用“双节联动”创新模式,不仅
集中展现海洋美食与民族美食交融
之美,也是大力提振消费、推动住
宿餐饮特色优质发展的一次生
动实践。

海陆交融,百味共舞

第四届中国海洋美食文化节暨2026中华民族美食文化节闭幕,
20万市民游客观展,各业态营业额同比增长20%

“产业与消费”高效链接

承载百年历史与非遗传艺的老绥元烧麦再次来青“大摆宴席”,这是老绥元第二次参加美食节。“羊肉不能剁碎,要切成0.8厘米见方的肉粒”“做烧麦最难的是擀皮,要薄而不破,要压褶成花”……传统烧麦制作技艺第四代传承人、老绥元首席烧麦大师霍金玲站在蒸屉和案板前,向市民游客讲解一朵“朵”烧麦的传承与制作技艺。

只见她将馅料放至面皮中央,拿木勺一顶,轻轻一抓,一朵石榴花似的烧麦便绽放开来。蒸制8分钟,烧麦花朵般的形态依旧,馅料却已汁水丰盈。这是霍金玲用50年练就的手艺。除了传统羊肉烧麦,老绥元还创新推出深受食客喜爱的牛肉烧麦,同时带来凉糕、草原肚包肉、手把肉、烤羊背等特色美食,打造出一桌丰盛的绥远烧麦宴席。

美食节上,中华琅琊宴、绥远烧麦宴、多彩黔喜宴、青岛融合宴、淄博四四席、齐鲁八仙宴等宴席,让海洋的鲜、民族的醇、齐鲁的厚,在一道道匠心菜品中彼此交融、相得益彰,诠释了山海相逢的美好情谊。

中粮酒业、五常乔府大院、贵州老凯里酸汤等220余家企业,360余个品牌,1100余款食材、产品及设备集中亮相。青岛高家糖球、安徽黄山呈坎毛豆腐、温州苍南肉燕等60家海洋地标、非遗老字号、网红小吃、国潮美食、民族特色美食等名小吃前来展览展销,面塑、剪纸、雕刻等非遗技艺传承人现场表演。

在惠民美食嘉年华现场,一枚直径60厘米的大月饼吸引市民游客驻足打卡。陈昌盛月饼负责人陈尔杰介绍,这枚大月饼是温州陈昌盛糕饼店专门为本次美食节定制,重达30公斤,里面的馅料不仅有传统的脊髓内、花生,还融入了冬瓜条等。制作时烘烤、包馅、翻面都是高难度动作,而且需要在专门的烤箱中烤制,烤一个月饼要两个多小时。

“这枚定制的月饼,不仅传递着美味,更寓意着团圆,旨在让每一个参与活动的人都能真切地感受到温暖与欢乐。”陈尔杰说。

“作为2026年商务部‘中华美食荟’系列活动重要组成部分,本届美食节采用‘双节联动’创新模式,不仅集中展现海洋美食与民族美食交融之美,也是大力提振消费、推动住宿餐饮特色优质发展的一次生动实践。”中国饭店协会名誉会长韩明表示。

3天时间里,百名网络达人走进专业展览和美食嘉年华,抖音视频号直播线上曝光量近8万。据统计,节会期间,青岛嘉年华累计接待观众近20万人次,户外广场客流量同比增长30%,真正实现了从产地到餐桌、从企业到消费者的全链条联动。

此外,美食节还开展“大师走进嘉年华”活动,邀请全国名厨走进嘉年华餐饮商户,就鲁菜、川菜、西餐、融合菜等开展菜品研发、授艺、品鉴等交流活动,把办节成果切实转化为青岛西海岸新区餐饮业的长期财富。

“科技与传统”携手向前

本届美食节上,科技赋能烹饪成一大亮点,吸引大批市民游客围观品尝。2026饭店业智能炒菜机器人设备展演现场,造型各异的智能炒菜机器人整齐排列,工作人员在触控屏上选定菜品,机器人便能精准完成投料、翻炒、调味、出餐等全流程操作,整个过程一气呵成。

“我们这款智能炒菜机单锅是5公斤,一次可以同时炒两个菜,按照预设程序全自动翻炒,能精准把控火候大小和调料配比,精准复刻大厨手艺。智能炒菜机涵盖八大菜系,菜谱不定期更新。”参展设备企业工作人员张亮一边招呼观众品尝菜品,一边介绍着自家产品亮点。

智能炒菜机器人设备展演赛上,嘉豪、优特、鹏满、九号等企业同台竞技。另一边,2026CHA美食技能锦标赛—齐鲁大花馍、海洋鲁菜宴席、烧烤美食、炒鸡美食、美食创新等专项赛事热闹非凡,有116名选手、70家企业参与,展示美食菜肴近500道。

在2026CHA美食技能锦标赛—齐鲁大花馍专项赛现场



■市民游客现场品鉴美食。

场,一组色彩艳丽、栩栩如生的国潮花馍醒狮颇为显眼。“最大醒狮的高度达到1.18米,以中国红为主色调精心打造,寓意着祥瑞吉祥、招财纳福。”烟台莱阳的胶东花饽饽非物质文化遗产传承人刘少莉介绍,这组作品是她和两名徒弟耗费36天制作而成,全部采用纯手工修剪、粘贴、雕琢,每一处细节都凝聚着传统非遗技艺的匠心与坚守。

本届美食节是一次科技与传统的对话。在这里,传统与未来并肩而立,既保留了传统烹饪的烟火气与手作温度,也展现了“人工智能+”赋能餐饮业的无限可能。科技没有冲淡味道,反而让味道走得更远、更稳。

活动期间,还举办了“三新”交流会、饭店业行业协会商会规范化建设交流会、标准宣贯解读会等一系列专业会议,发布了2026中华民族美食文化节民族美食推荐官、《关于推动中国海洋餐饮高质量发展的倡议》,为行业高质量发展提供制度保障和方向指引。

《关于推动中国海洋餐饮高质量发展的倡议》由中国饭店协会海洋专业委员会面向全国海洋餐饮企业及从业者发出。

倡议共有五条,包括坚守安全底线,健全全链条溯源体系;强化标准引领,提升产品与服务品质;深化人才与技术创新,培育海洋美食新质生产力;打造地标品牌,推动海文化与餐文旅深度融合;践行绿色理念,推动海洋生态可持续发展。倡议倡导以优质的食材、规范的服务、创新的模式,积极推动海洋生态文明保护,共同构建互信共赢的产业生态,共绘中国海洋餐饮高质量发展新篇章。

本届美食节期间,还组织了溯源好食材·解锁新动能——2026海洋美食产业链龙头企业青岛行活动,来自全国各地的客商与青岛本地海洋美食产业链龙头企业互动交流,并走进海参全产业链、高端雪花牛肉、手工面点等企业进行现场品鉴。供需双方在面对面沟通中精准匹配需求、缩短流通链条,达成多项采购意向。

“海洋与民族”深度交融

青岛嘉年华大酒店精心熬制的酸汤手海鲜丸,热辣鲜香。海鲜丸由深海虾丸、黄花鱼丸、墨鱼丸组成,劲道弹牙;酸汤取材云南菌菇,配以各种名贵中草药精心熬制,与海鲜搭配能够去腥提味,还能激发海鲜的鲜甜。

这道由山海特色食材精心熬制而成的美味,无需繁复的烹饪技艺,便能展现出纯正口感,这正是海洋美食与民族美食深度交融的魅力。

本届美食节深耕文化交融内核,推动璀璨海洋文化与多彩民族文化相融共生、交相辉映。

活动推出“铸牢中华民族共同体意识”主题艺术展,荟萃各类优质艺术作品,吸引各族群众与海内外游客观展。活动同步开展非遗鉴赏、技艺研学、民族文创等多元文化活动,以精品文艺佳作生动展现各民族同心同向、相融共进的美好图景,文化氛围浓厚、内涵底蕴十足。

来自贵州的好品优品商贸流通联合体组团参展,把酸汤、刺梨、腊肉等一众“贵州好物”带给岛城市民。摊位前,身着民族服装的负责人董江热情地接待着每一位咨询者,介绍每一种特产的功效,邀请市民游客品尝品鉴他们带来的腊肉、黄粑。“我们联合体将不遗余力,把贵州的绿水青山转化为品牌的金山银山,让更多更好的高原珍品走出大山。”董江表示。

美食节上发起成立供应链联盟,联合各地产业链、供应链企业,共同开展中华好物名优特产展销。首家门店落户嘉年华,美食节期间开门纳客。

该门店聚焦农产品展销,非遗文化传播、民生生活保障、文旅消费融合四大核心方向,东北黑土地孕育的榛蘑、人参,西北丝路特色的枸杞、牦牛肉干,西南独具风味的野生菌、刺梨汁,华南经典的椰子制品、广式腊味,中原腹地的山药、莲藕等杂粮食材,以及华东知名的西湖龙井、黄山毛峰等名茶,近2000种各地名优特产悉数登场,全方位展现各地风土物产与特色文化,真正实现“中华好物,民族共融”。

这些活动融合民族特色风情、特色美食业态与非遗民俗文化,将民族团结宣传教育融入实景体验,让文化浸润看得见、感受深、落地实。依托1.5万平方米展示展览区域和1500米滨海优质海岸线,构建美食相融、情味兼具的高端休闲消费场景,全方位提升游客游玩体验。

近年来,青岛西海岸新区青岛嘉年华度假街区依托多年成熟办节经验,形成高品质、高人气、高销量的标杆级办节格局,凝练出以流量聚人气、以场景提品质、以产业拓市场、以品牌促发展的一体化成熟运营模式。本届美食节突破传统展会局限,统筹整合全域消费场景,打造专业展会阵地与市井烟火市集相融的展销新格局,设立全国名优特产及西海岸特色农产品展销专区,搭建多元化产销对接平台,有效拓宽产品销售渠道,现场交易火热、市场销量节节攀升,商贸成效硕果累累。

美食无界,创新不止。第四届中国海洋美食文化节暨2026中华民族美食文化节不仅是一场味觉与视觉的双重盛宴,更是一次行业向新而行、聚力共赢的崭新起点。

西海岸新区作为中国海洋美食文化节永久举办地,将全力打造永不落幕的美食文化节,推动嘉年华全域创新发展,不断打造美食体验新场景、新模式、新业态。未来,美食文化节将持续深挖文旅美食融合发展潜力,擦亮节会“金字招牌”,全力激活区域消费活力。

(王凯)



■厨师在美食节上制作菜品。



■美食节现场互动。



■2026CHA美食技能锦标赛—齐鲁大花馍专项赛。



■评委品鉴相关菜品。



■外国友人参观美食节。