

# 餐饮殿堂级盛会「开宴」全国美食亮相

第二十四届中国美食节暨首届中国海洋美食文化节在青岛西海岸新区开幕



美食节启幕。

本报10月13日讯 13日,第二十四届中国美食节暨首届中国海洋美食文化节在青岛西海岸新区青岛嘉年华会展中心开幕。本届美食节持续三天,以“新消费、新场景、新体验”为主题,分为论坛会议、技能竞赛、展览展销、演绎演示、让利惠民五大板块20余项活动。本届美食节由中国饭店协会和青岛西海岸新区管理委员会主办,青岛西海岸新区贸促会、西海岸新区商务局、西海岸新区融合控股集团、青岛时空文化集团承办。开幕当天,中国饭店协会与青岛西海岸新区管委会现场签约,共同举办首届中国海洋美食文化节,并永久落户青岛西海岸新区。

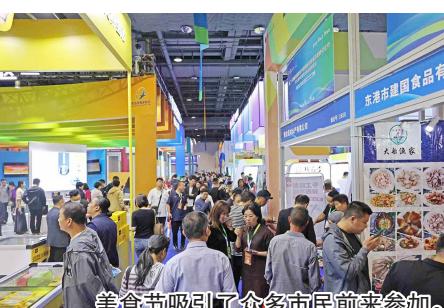
本届美食节期间将举办2023中国餐饮业品牌大会、中国餐饮业食品安全和健康营养高峰论坛等6场专业论坛峰会,同步发布《2023中国餐饮业年度调查报告》和2023餐饮业领跑者名单等多份行业报告。期间,第九届全国饭店业职业技能竞赛全国总决赛等三场比赛举办,来自全国的200多名高技能人才进行技艺比拼,角逐“全国技术能手”等奖项。据悉,第九届全国饭店业职业技能竞赛全国总决赛是由人力资源

和社会保障部批准,由中国饭店协会、中国就业培训技术指导中心、中国财贸轻纺烟草工会全国委员会联合举办的全国性职业大比武、大练兵活动,是国家二级赛事,也是全国饭店行业规格最高的国家级职业技能比赛,总决赛胜出选手按程序报批后,将授予“全国技术能手”称号。

中国饭店协会会长陈新华表示,本届美食节以“会、展、赛”的联动模式,聚焦地标美食、品牌美食、海洋美食三大美食的高质量发展。希望本届美食节为青岛西海岸新区打造国际海洋美食新名片发挥积极作用,为实现人民对美好生活的向往作出新的贡献。据悉,此次中国海洋美食文化节特别策划了2023海洋地标美食展示、海洋文化主题宴席展示、海洋特色热销菜品展示等系列活动,同步发布《2023中国海鲜餐饮品牌发展报告》、入围《2023海洋地标美食名录》的地标美食名单、入围《2023地标美食名录》的海洋地标名宴名单、2023年度海鲜美食热销菜品名单。本次盛会将在主展馆设立了西海岸新区、青岛市以及胶东地区餐饮业主题展,宝山蓝莓、明月苹果、绿色



美食节上的菜品琳琅满目。



美食节吸引了众多市民前来参加。

硅谷果蔬、海青茶、隆铭牛、深远海三文鱼等新区特色农产品亮相“西海岸好礼”。

活动当天,青岛嘉年华会展中心正式启用。青岛嘉年华项目是新区落实城市更新和城市建设三年攻坚行动在老城区实施业态升级的样板。未来,青岛嘉年华将成为中国海洋美食文化节永久举办地,一个涵盖商业、娱乐、酒店、会展等多业态协同发展的文商旅综合体加速崛起。以“展”聚力、以“会”活城。第二十四届中国美食节暨首届中国海洋美食文化节为青岛餐饮企业搭建起与业界同行交流的平台,围绕新区海洋特色推动餐饮行业发展,为新区再添一张崭新的“美食名片”,在加快促进餐饮消费市场恢复发展的同时,有力推动新区与海洋食品、海洋养殖等相关产业和服务的联动结合,为海洋经济发展注入新动能。

(观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 于波)



朱良才的创意菜品龙腾盛世。



参赛选手朱良才。



海鲜唱主角。

## 探访 热销菜品海鲜唱主角

在青岛人的餐桌上,总少不了蛤蜊、扇贝、墨鱼、大虾等各式各样的海鲜。在本次美食节上,2023十大胶东热销菜品出炉,海鲜依旧唱主角。这些市民最熟悉的食材,在厨师们的精心制作和设计下,成为了一道道堪称艺术品的菜肴。苏公烧肉、海鲜狮子头、青岛家常熬大鲤鱼、青岛煎蒸——卤鲜胶东大鲈鱼、日照渔家墨鱼烧乌鱼蛋、青岛油焖海捕大虾、青岛手拉冲浪活海参、烟台扒雪花鱼腹、烟台糟溜鱼片、日照钢塌黄金大刀鱼……十大胶东热销菜品一登场,瞬间成为了众人关注的焦点。优质的食材、精湛的技艺,让人们忍不住感叹大海的馈赠和匠人们的匠心独运。

其中,海鲜狮子头这道菜品的名字让往来的参观者都忍不住驻足多看两眼。毕竟狮子头有着很高的知名度,是宴席上不可或缺的硬核菜。至

于海鲜狮子头,大家还觉得很陌生。其实,此次当选的这道菜,吸取淮扬菜“蟹黄狮子头”精髓,经过不断挖掘,根据现代饮食习惯改良,以鱼肉为主、猪肉、虾仁、蟹黄为辅制作成一个特大的丸子,象征着富贵吉祥、团团圆圆,口感也更加鲜香滑嫩,香糯不腻。

除此之外,这里既有青岛海捕大虾这种看上去就很“豪横”的大菜,更有“烟台糟溜鱼片”“烟台扒雪花鱼腹”这些功夫菜。其中论功夫,“烟台扒雪花鱼腹”不遑多让。这道菜用牙片鱼肉打成像雪花膏质地的泥状,然后提前余成滑润的梭子形状鱼茸备用。炝锅的底油用的是提前炸好的葱姜油,只需再加蒜片爆香即可,然后加入高汤,适量白糖和食盐调味,倒入提前备好的鱼茸段,淋底油出锅即可。扒雪花鱼腹这道菜的特点是鲜软滑嫩,洁白如雪,入口即化,也是胶东菜的一个代表。

## 讲述 备战大赛俩月买200条鱼

“我带来的菜品是银芽金丝,还有创意菜龙腾盛世。”在美食节上,记者采访到了参赛选手——河南洛阳丰盛斋餐饮管理公司总经理朱良才,他一大早就和小伙伴们赶到会场参与比赛,直到傍晚才走出会场。作为一名从业十多年的厨师,朱良才可谓身经百战。河南洛阳的饮食文化深厚,其中洛阳水席有着超高的知名度和群众缘。这些年,朱良才一直奋战在餐饮行业,已从主厨做到了老板。即便如此,他没有选择安于现状,而是寻求更高的发展机会,努力提升个人职业素养。朱良才告诉记者,此次举办的第九届全国饭店业职业技能竞赛全国总决赛含金量非常高,可以说是餐饮圈殿堂级的赛事,不仅有机会赢得全国技术能手荣誉,还能够和

全国各地的高手切磋、交流,实属难得。

据了解,朱良才在河南省参加选拔赛,最终8名选手脱颖而出,获得机会前往青岛参加第九届全国饭店业职业技能竞赛全国总决赛。为了筹备比赛,朱良才用了两个月的时间备战,精心设计了龙腾盛世这一创意造型菜品。“我选用的是鲤鱼、桂鱼,用三四条鱼拼成龙身,这不仅考验刀工,还考验我们的设计能力。”朱良才告诉记者,在家筹备过程中,他买了200多条鱼,每天反复训练,才达到了预期的效果。当天,朱良才作为第一轮选手上台比赛,菜品的制作完成非常顺利。“我很看重这次切磋技艺的机会,青岛是个非常美丽的城市,明年我还会带着小伙伴来到青岛西海岸新区,继续参加比赛,提升我们的厨艺。”朱良才说。