

三大美食盛会带来“舌尖上的狂欢”

386家企业参展、超千款美食亮相、200余款年度新品爆品首发……西海岸新区上演餐饮文化盛宴

金秋九月，海风送爽。9月12日上午，第二十六届中国美食节、第三届中国海洋美食文化节、2025民族美食文化节在青岛西海岸新区嘉年华启幕。来自全国各地的餐饮从业者、美食爱好者、文化学者齐聚黄海之滨，共同见证这场集“中国味道、海洋产业、民族特色、百姓节日”于一体的餐饮文化盛宴。

本届美食节通过“三节联动”，全面构建“四大平台+五大展区+六大产业对接+十大餐饮行业论坛+千款特色美食”立体架构，打造一场系统性强、参与面广、促消费效应显著的餐饮行业年度盛典。通过美食展销、产业对接、文化展演等多元形式，带来一场兼具“产业高度”与“民生温度”的餐饮文化盛宴，为提振消费、促进文化交流、赋能海洋经济注入强劲动力。

超千款特色美食邀你品尝

“您好，这是我们今年推出的全自动炒菜机，仅需3分钟就能吃到地道的家常菜。”在第二十六届中国美食节展区内，一家头部供应链企业的工作人员正热情地向参观者介绍。作为商务部2025“中华美食荟”、工信部2025“吃货季”系列促消费活动之一，本届中国美食节堪称中国餐饮行业的“年度检阅”，吸引了386家企业参展，其中头部供应链企业超260家，450个知名餐饮品牌带来超1000款特色美食，200余款年度新品、爆品集中首发。

“没想到能在这里一次性尝到这么多地方特色菜，还能了解到餐饮行业的最新趋势，真是不虚此行。”来自济南的餐饮从业者王先生拿着笔记本，认真记录着各展位的特色产品。

本届中国美食节的“科技C位”，当属2025全国智能炒菜机器人设备展演赛现场。10台造型各异的智能炒菜机器人一字排开，工作人员只需在触控屏上选择菜品，机器人便会自动完成投料、翻炒、调味等一系列操作。“我们这款机器人能精准控制火候和调料比例，一分钟就能炒出一份辣椒炒肉，味道和手工炒制的几乎没差别。”一名参展企业的负责人介绍。现场观众纷纷排队体验，亲眼见证智能科技如何让“标准与特色”完美结合，让“科技赋能烹饪”不再是抽象概念。

除了美食展示，本届中国美食节还权威发布《2025中国餐饮业年度报告》、《餐饮业领跑者Top100》、《中餐评价规范》国家标准内容等国字号榜单和报告，引领行业向纵深发展。此外，2025全国热销地方菜、首发首秀创新菜榜单也在现场发布，200家企业展示了热销菜、首发首秀菜、新产品和新爆品，为消费者提供权威美食指引。中国饭店协会会长陈新华表示，本届中国美食节将为扩大服务消费，推动青岛海洋产业发展注入活力，打造一场“乐享中华美食、共创美好生活”的盛会。

西海岸鲅鱼宴首次亮相

自2023首届中国海洋美食文化节成功举办并永久落户青岛西海岸新区以来，这里已成为推动海洋美食产业发展的重要阵地。本届美食节紧扣“海洋产业”主题，围绕海洋美食产业链上下游强链补链，打造蓝色经济新引擎。

在海洋美食烹饪竞技区，50位烹饪大师同台竞技、各显神通，用各种海产食材打造创意菜品。现场，来自青岛的厨



展会吸引众多市民打卡。



展会现场展出的西海岸鲅鱼宴。



展会现场展出的醒狮花饽饽。

师李师傅正专注地处理一条新鲜的鲅鱼，只见他手法娴熟地将鲅鱼去骨、切片，再搭配青岛特色海菜，烹饪出一道色香味俱佳的“海菜鲅鱼卷”。“咱们青岛人对鲅鱼有着特殊的感情，这次希望通过创新做法，让更多人了解青岛海洋美食的魅力。”李师傅说。

除了烹饪比赛，本届美食节还同步举办2025地标美食和海洋文化主题宴席精品展、海洋食材供应链等展示展览活动，集中展示海洋特色食品、食材、调味品以及海鲜冷链物流成果；举办海洋美食产业对接会，搭建海洋食材供应链企业、餐饮品牌、文旅产业的合作桥梁，进一步推动海洋产业链、供应链向纵

深发展。

值得一提的是，结合前两届海洋美食文化节的技艺传承，青岛嘉年华大酒店以本地食材为原料烹制的西海岸鲅鱼宴、中华琅琊宴在本届美食节上首次亮相。在鲅鱼宴展区，鲅鱼水饺、香辣鲅鱼排、剁椒鲅鱼头、清汤鲅鱼丸、玉米面香煎鲅鱼、鲅鱼酱配馒头等十几种以鲅鱼为原料的菜品摆满展台，鲜香四溢。一旁的中华琅琊宴展区更是汇集了琅琊湾海参、泊里西施舌、唐岛湾蛏子、积米崖酱墨鱼、古镇口臭鲈鱼、灵山岛鲍鱼等西海岸新区当地的海鲜美食，吸引了许多市民拍照。“我们这次精心准备了这两大海鲜宴席，采用的都是当地的海鲜食材，

就是为了把青岛的美食文化、海洋文化传递给全国各地的朋友们。”青岛嘉年华大酒店经理刘明表示。

民族美食丰富味蕾体验

“这边的西藏牦牛肉干太香了！”“广西的螺蛳粉味道真地道！”在2025民族美食文化节展区，来自西藏、内蒙古、云南等地的特色美食吸引了大批观众。作为青岛市第25个民族团结进步宣传月系列活动之一，本届民族美食文化节以“铸牢中华民族共同体意识”为主线，成为展现多彩民族文化、促进各民族交往交流交融的重要平台。

展会现场，来自西藏、内蒙古、云南等地的企业带来了地道的民族食材与手工文创产品，吸引了不少市民前来购买。本届美食节重点邀请了18个民族地区餐饮协会，围绕“民族美食传承与产业升级”展开交流，助力民族地区餐饮品牌标准化、市场化发展。

此外，本届美食节还组织开展了“铸牢中华民族共同体意识”艺术展，占地面积6000平方米，设置陶瓷艺术展、“五六华药”精品展、“五六华坊”文创展、“五六”全家福摄影展等特色展览，展出各类展品9800余件，让“舌尖上的民族风情”与“视觉上的文化盛宴”相互呼应，在文化和艺术的融合中不断加强各民族交往交流交融，实现互嵌式发展。

从清晨到夜幕，从“中国味道”到“海洋产业”，从“民族特色”到“百姓节日”，三大美食盛会将在青岛西海岸新区奏响了一曲融合发展的交响乐。这场兼具“产业高度”与“民生温度”的餐饮文化盛宴，不仅让市民游客大饱口福、眼福，更推动了餐饮行业创新发展、文化交流互鉴、区域经济协同，为青岛西海岸新区乃至全国餐饮文化产业的发展写下了浓墨重彩的一笔。

眼下，美食节的热度丝毫未减，快带上家人和朋友，来青岛嘉年华一饱口福吧！

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 郭念礼 实习生 万雨欣



扫码观看相关视频

拍摄/剪辑

记者 郭念礼