

寻找隐世美味 挖掘民间厨神 这里 ,荷香遇到肥牛



白云居 云间美食大点评

你炒菜好吃 敢不敢到厨神大赛上露两手？
这里四季如春 ,植物郁葱 ,各地珍贵花草树木争奇斗艳 ,四周流水环绕 ,活鱼嘻戏。一入其间 ,便可拥绿意满怀。
这里不仅有历山土鸡、农家锅巴 ,还有美极深水虾、广式多宝鱼 ,不管洋到底的还是土到家的 ,都能在这里尽饱口福。
这里就是热带丛林中的美食乐园 白云居生态餐厅。
春风起、战鼓擂 ,厨神大赛 珍馐香！放眼永城 ,吃货尽出 ,准厨神们 ,上菜忙。近来 ,白云居又增添一番新景象 ,永康首届私房菜厨神大赛在这里举行 ,一时间 ,引得永城各路吃货们奔走相告 ,每周六准时准点等候隐世美味。
23日下午 ,永康首届私房菜厨神大赛周赛第三场 ,在大家的热切关注下准时开火。6位实力派选手奉上了拿手好菜 ,让在场的评委和吃货既饱了眼福 ,更饱了口福。经过一番角逐 ,土豪菜 荷香土豆烩和牛以口味取胜 ,成为本场周赛第一名。牛肉可是来自澳洲的 ,选手朱红胜说 ,他这道菜的食材花费要上千元。
除了美味本身 ,现场还有0元拍卖、阿庆嫂小龙虾品尝等环节 ,加上连接地气的主持人来自青年传媒的网红永康小白花幽默专业的解说 ,直叫围观的市民拍手称快 ,现场人气轻松完胜。
据了解 ,此次比赛面向全市烹饪爱好者 ,以 只要你有一道拿手的私房菜 的平民性去吸引各路参赛者。所以这里不需要你有多专业 ,只要你有拿手好菜 ,隐世厨神 桂冠等着你来摘！更有丰厚奖品等你！



徐龙伟
(白云居主厨)

相比较前面两场周赛 ,选手在摆盘和创意上都有很大的提升。比如烤包子 ,虽然前两场比赛中也有选手做同样的菜品 ,但是分数明显没有这期高 ,主要优势就凸显在摆盘上。
这场比赛选手存在最突出的问题是做菜太过着急 ,导致菜品的口味有所偏差。比如鸡翅还没有煮透 ,这就直接影响到菜品的口味。毕竟在评分标准中 ,口味一项占40%的比重。建议选手还是要注重口味的保证。另外一点就是时间的把控问题 ,有些选手现场略显仓促。比如红烧肉端出来还没有熟烂 ,建议如果菜品时间较长的 ,可以提前准备好半成品到现场再进行进一步的加工。

赛事报名

报名方式 :A、微信 :在永康生活网上或永康一周微信上发送关键词报名 ,发送格式为 私房菜大赛+姓名+手机号码 ;B、电话 :13858912150 ;C、添加微信 :13757995090报名。
(备注 :每一位参赛者还将获得最多100元的食材采购金。)

大众评审招募

报名方式 :在永康生活网上或永康一周微信上发送关键词报名 ,发送格式为 私房菜评审+姓名+手机号码 。

大赛信息

由永康日报主办 ,高端厨具品牌印师傅独家冠名 ,白云居生态大酒店全程赞助支持的永康首届私房菜厨神大赛将先进行周冠军赛 ,然后再进行年度总决赛。
冠军将获得3000元现金和价值4500元的德国AMT进口锅具三件套。亚军和季军分获2000元、1000元现金以及德国AMT进口锅具二件套。

周赛三强

第一名 朱红胜
作品 :荷香土豆烩和牛



食材 :土豆、澳大利亚牛肉、秘制牛肉汤
主厨点评 :胜在选材 ,澳大利亚的牛肉 ,肉质多汁细嫩、脂香四溢 ,富含不饱和脂肪酸 ,可谓是牛肉中的精品 ,再配上本地的土豆 ,嫩口入味 ,很是鲜美。

第二名 陈晓军
作品 :水到鱼行



食材 :小布鱼、大蒜、姜
主厨点评 :是本地比较受欢迎的河鲜烩的做法 ,有鱼有虾 ,建议可以再进行一些去腥的处理 ,口味更佳。

第三名 徐贞
作品 :烤包子



食材 :白萝卜、葱、豆腐
主厨点评 :烤包子 最妙的地方就是它的 包子皮 很薄 ,在电饼铛上一烤 ,又香又脆。装盘色彩搭配很突出。

泰国 金枕头榴莲来啦



说到泰国 ,除了想到那句亲切的萨瓦迪卡 ,你还想到什么？
去过泰国的吃货们大概都会抢答说 ,是 泰国的水果 。
眼下正值泰国金枕头榴莲的盛产季 ,永康淘 为大家挑选了个头在1.5-2千克的优质榴莲。

传说 榴莲 的名字是郑和取的

传说早在明朝时期 ,郑和率船队三下南洋 ,当航海舰队到达今东南亚地区时 ,郑和发现了一种很神奇的果子。船员们一同品尝后 ,都对这种水果赞不绝口 ,也冲淡了大家的思乡之情 ,郑和将其取名为 流连 ,后人取其谐音 ,称作 榴莲 。
每年五到八月是榴莲的盛产期 ,这个时候的榴莲不仅品质好 ,出肉率高 ,而且价格也更能让人接受。永康淘 为大家订购了一批榴莲 ,为了让大家尝尝鲜 ,永康淘 美食小分队磨破了嘴皮子 ,就是为了大家能用超级划算的价格买到美味新鲜的进口榴莲。

金枕头 肉多味甜 新鲜抵永

榴莲大约有两百多个品种 ,泰国金枕头是一个颇受欢迎的品种。金枕头的果肉成黄色 ,经常其中有一瓣比较大 ,称为 主肉 。金枕头的出肉率比较高 ,夏天大约能达到35%左右 ,肉多且甜 ,在众多品种的榴莲中 ,金枕头榴莲的气味不算特别浓郁 ,因此很适合初尝者 入门 。
这批泰国金枕头榴莲到达永康 ,送到大家手上时 ,大家可以戴上手套 ,看一看榴莲有没有自动裂开缝隙 ,或者摇一摇感受一下榴莲肉是否有松动 ,如果榴莲已经自动裂开或者摇动时能够感觉到肉已经松动 ,那就代表榴莲已经可以打开食用了。

<<<<榴莲小食DIY

榴莲忘返
主料 榴莲 糯米 黑米 椰奶 牛奶
辅料 炼乳 白砂糖
方法 :1.将糯米和黑米按1:1的比例混和 ,用水浸泡3-4小时后上锅蒸30分钟左右 ,蒸好后放入适量白砂糖搅拌均匀；
2.把牛奶、椰奶倒在一起 ,加入炼乳后放入冷冻箱；
3.冷冻后的椰奶解冻10分钟 ,在半溶化的状态下用匙子将其搅拌为冰沙状；
4.用冰淇淋勺将糯米和榴莲果肉分别弄成圆球状加入椰奶冰沙中即可。
Tip :经过冷冻后的榴莲可以遮盖掉一部分气味 ,很多闻不惯榴莲味的人也不太会排斥 榴莲忘返 这道甜品。



规格:1只(2千克左右)
市场价:118元
有礼价:86元
扫一扫直接购买