



云间美食大点评

厨神第四场: 鱼变成了花



第一名 王雅各
作品: 菊花鱼



第三名 姚登先
作品: 水果牛排



第二名 卢菲娅
作品: 你没吃过我的小牛排

□记者 施美园 采访

厨神决赛

蛋黄的、麻辣的、五香的、蒜蓉的、油爆的、冰镇的。当小编说出这些形容词的时候,你的口水是不是已经不自觉地下来了呢,如果我再加上三个字 小龙虾 呢?是不是已经垂涎三尺。如果我们还要办一场囊括以上各种流派的小龙虾节,那画面简直太美,不敢看。

5月21日,也就是下周六,这样的美食盛事将在永康第一季厨神大赛小龙虾专场暨啤酒龙虾节上隆重呈现。

亮点一

谁是永城最会烧小龙虾的人

厨神大赛小龙虾专场比赛也将盛大呈现,永城的小龙虾美味制造者将各显其能,逐鹿小龙虾烹饪之王的王座。吃货们也能现场观摩,看各种奇思妙想的小龙虾是怎么烹饪出来的,或许还能偷师学一手呢。

亮点二

上百公斤小龙虾等着你

永城朋友圈里知名的小龙虾美味制造者将被我们一网打尽,更有私家秘制新品小龙虾大发布。比如像蛋黄小龙虾、锅巴小龙虾等充满奇思妙想但又美味十足的新品将在现场首发呈现。

预计到时候,现场有上百公斤的各式小龙虾等着你来品尝。

亮点三

现场吃喝对决,看谁最能吃

现场我们还将举办吃小龙虾大赛、喝啤酒大赛、美味小龙虾大评比等互动环节,吃货们还不来一显身手,有得吃还有奖品拿哦。

不得不提的是,本次小龙虾节的啤酒是青岛啤酒一厂友情赞助的扎啤,喝啤酒的人都知道,同是青岛啤酒,品质却不一样,要喝就喝青岛一厂的。

参与方式:

1、你只需关注下方永康一周微信,并发送 小龙虾节+姓名+手机号,就能到场免费领取小龙虾和青岛啤酒一份。

2、关注永康一周微信,发送 吃小龙虾+姓名+手机号,报名参加吃小龙虾大赛。发送 喝啤酒+姓名+手机号,报名参加喝啤酒大赛。

3、如果你是朋友圈里的 烧虾达人,我们期待你的加入,共同托起一场小龙虾盛宴。微信号:13858912150。



刀工大比拼、摆盘抢人眼、香味满屋飘。参赛选手们各显神通,绝活儿一一亮相。面对佳肴,观众垂涎欲滴,恨不得自己就是评委,上去品尝一番。这是由永康日报主办,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第四场周赛上的一幕。7位民间选手同台竞技,最终 菊花鱼 拿下本场比赛第一名,成功获得决赛晋级资格。

本届私房菜厨神大赛的场地,依然设置在热带丛林中的美食乐园白云居生态餐厅。

这边,选手们带来了酸辣土豆丝、香烤鸡、酸菜鱼、宫保鸡丁等耳熟能详的菜品,让吃货们体会到了浓郁的家味道。

另一边,由于比赛没有特定的主题,全凭厨师自由创作,更能让厨师天马行空地制作出自己最想表现的美食。像西餐中的标志性的食物牛排,现场就有了两种创新的做法。白云居主厨徐龙伟点评:水果牛排 是法式做法,香气四溢的牛排配上爽口的水果,既好吃又解腻。你没吃过我的小牛排 创意十足,在口味与摆盘上都亮点迭出。其中呈现的另一道菜 菊花鱼 更是将鱼烹饪成花,让人为之一亮的同时更带来了味觉上的可口。其亮丽别致的造型禁不住让人想大快朵颐。

当然现场为观众所津津乐道的不只是美食,还有专为观众设置的0元拍卖互动环节,将现场气氛拉向另一个高潮。来自舒华健身俱乐部价值1588元的年卡、碧诺利亚酒庄288元红酒、保格利大酒店288元的房卡,全部被现场参赛的市民被收入囊中。来自永康青年传媒的永康网红小白花,主持诙谐有趣、妙语连珠,也赢得选手及在场观众啧啧称赞。



徐龙伟
(白云居主厨)

主厨上菜:竹荪老鸭煲

原料:
竹荪30克、鸭子半只、枸杞子6克、药膳少许

步骤:
1、鸭子洗净后切成块,用水捞一下备用。
2、将竹荪剪去根部,用温水泡一下备用。
3、汤煲内放入老鸭、枸杞子、药膳用大火烧开,后转为小伙炖1小时。
4、放入竹荪,继续炖10分钟后,关火调味即可。

竹荪润肺止咳、利湿滋阴,水鸭滋阴、益气、补血,枸杞子润肺、辅助降血压,是一道适合各种宴会场合的夏季养生菜。



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