

厨神大赛 本周日迎来封王之战

西式培根黄鱼卷、一品乾隆鱼头皇、三鲜柔香鸽肉、财郎鸭 光看这些菜名,你是不是会认为这是顶级大厨的作品。错,这些美味全部来自于永康的民间厨神。

6月5日,也就是本周日,永康第一季厨神大赛的总决赛将在白云居生态大酒店举行 封王之战,历经2个多月精挑细选出来的6位周冠军将角逐王位,谁会是永康最能做菜的民间厨神呢?

厨神大赛总决赛一定会让你大饱眼福、口福。我们还在现场搭建了指尖上的端午系列活动,现场将开展包粽子、缝香包等活动。相约白云居厨神大赛总决赛现场,过一个舌尖上的端午吧。

总决赛作品一览

选手:谢金美
菜名:三鲜柔香鸽肉
食材:鸽子、柔香牛蒡茶、马蹄、豆腐皮、牛蒡酱、莴笋

选手:朱红胜
菜名:一品乾隆鱼头皇
食材:千岛湖包头鱼、海参、私制虾丸、时令时蔬

选手:王雅各
菜名:淡糟螺片
食材:海螺、酒糟、豆芽、胡椒粉、黄酒

选手:郭沅龙
菜名:西式培根黄鱼卷
食材:美式培根、宣平藕、黄鱼

选手:卢菲娅
菜名:想吃意面
食材:意大利面、南瓜、芝士

选手:曹超严
菜名:财郎鸭
食材:老鸭、生姜、啤酒



扫一扫参与大赛



市民辣评

郦长雨:很期待决赛,但是又有点失落。因为以后就不能那周周去现场品美食了。
王玲玲:永康老板是鼻涕当酱吃。说的是永康人会干活,但是对吃的不讲究。现在时代进步了,我们永康人不仅要会创业,也要懂得享受生活。希望这样贴近生活的比赛越来越多,让永康人的生活越来越丰富。
小妖:厨神系列赛我都关注,以前不知道永康人这么能烧菜。年纪轻的选手烧的菜很小资,年纪大的选手烧的菜很老练,看了就觉得是妈妈的味道。
陈穗:那么热闹的龙虾节在我的记忆中是头一次,感谢永康日报主办的厨神大赛小龙虾专场,那天我真有点吃撑了。

看点1 身披 鸭毛 上桌的鸭

啤酒鸭、烤包子、土豆丝,如果说这还是周赛的一般水准的话,总决赛的水准那是大大的提升了。
比如说有这样一只鸭子,竟然是将要披着 鸭毛 上桌的,但是这 鸭毛 不仅不会让你倒胃口,而且还会让你食欲大增。这葫芦里卖的到底是什么药?欲知谜底,静候总决赛当天的 财郎鸭 出炉吧。
总决赛各位选手的 绝活,一如这个 财郎鸭,不仅追求好吃,还追求色香味俱全以及创新。我们的评分也会按照 口感口味 刀工摆盘 色彩搭配 创新系数 这四个标准来进行。
美味值得期待。

看点2 植物园里 烹饪

烹饪的更高境界,比拼的其实不仅仅是技术,更是一份内心的沉静和愉悦。在绿树成荫、活水环绕的植物园里烹饪,那心情肯定不一样的。本次厨神大赛总决赛,我们的战场就设在白云居生态大酒店这个热带植物园里。
为了支持本次大赛和达成选手们的梦想,白云居生态大酒店这次也是蛮拼的,把这么好的环境贡献出来。到时候不仅选手们心情愉悦,烧菜有感觉,对专业评审、大众评审和现场观众来说同样也是一次难得的人生体验。

看点3 快乐过端午

下周就将迎来中国的传统节日端午节,我们特别在决赛现场营造了很多端午元素,邀请大家一起来过端午。
首先我们邀请了福瑞祥的师傅来教大家包粽子。福瑞祥是金华规模最大的粽子加工企业之一,他们的包粽子师傅据说一天能包成百上千个粽子,那手艺已经是臻于化境了,到时候家长带着孩子来学一手,自己包的粽子可以带走哦。
第二个元素就是香囊了。只要你来到现场观摩,就能获得山川大药房提供的中药香囊一个。这个不是普通的香囊啊,山川大药房用石菖蒲、金银花、丁香、薄荷、藿香、艾叶等秘制成了这个中药香囊,有较好的防虫驱蚊的效果,到时候孩子身上戴一个,或者床头摆一个就可以和驱蚊液、蚊香等说拜拜了。

厨神大赛回顾

3月25日,永康日报联合印师傅厨具、白云居生态大酒店在报纸、微信、APP上首次发出民间厨神征集令,引发永城美食圈、朋友圈里的热烈互动。
厨神比赛倡导的是健康快乐的饮食生活方式及态度,图的是为永康的烹饪爱好者和美食爱好者提供一个以菜融通、展示自我、感受生活之美的平台。在这里我们要特别感谢印师傅厨具为本次赛事冠名,特别感谢白云居生态大酒店为民间厨神的梦想助力。
民间厨神就应由民间选出。此次比赛我们通过永康日报全媒体平台面向社会招募大众评审,每场周赛都有至少10名大众评审参与评分。而且每场比赛都选择不同的大众评审参加,最大限度的保证了比赛的公平性。比赛历时2个多月,经过6场周冠军赛的激烈比拼,终于迎来最高水平的封王之战。

邀您参与

关注左下方永康一周微信,发送 厨神决赛+姓名+手机号,就能到现场观摩赛事,并免费领取一个中药香囊以及参与包粽子活动。发送 厨神评委+姓名+手机,还有机会当上大众评委。名额有限,还等什么。

大赛信息

厨神大赛总决赛冠军由3位专业评审和10位大众评审共同打分评定。此次总决赛,我们邀请到了永康宾馆的浙江烹饪大师贾水洪、白云居生态大酒店的主厨徐龙伟以及新开元大酒店的行政主厨张国友。
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。

想吃烟台樱桃的看过来



真好吃,不愧是正宗烟台大樱桃!近日,永康淘的樱桃热线一直响个不停。除了想吃正宗烟台大樱桃的市民打来订购电话外,还有不少回头客,家住芝英的应女士在品尝了朋友购买的烟台大樱桃后,连订两箱。

个大、口感好 烟台樱桃获赞

应女士告诉记者,她是永康淘的忠实粉丝,买了不少产品,相信这次的樱桃肯定不会让人失望。
家住东城街道的陈女士在朋友家品尝了永康淘烟台大樱桃后,更是直接拨打樱桃热线,称也想要来一箱,味道真得不错,个头也大,先买一箱自己吃。不过,看这个包装,当礼物送人也不错!
看来,中国大樱桃第一镇烟台张格庄镇的大樱桃果然不负盛名!
永康淘胡掌柜介绍,烟台地处神奇的北纬37度,那里全年平均温度适中,四季分明,土壤中富含最适宜大樱桃生长的石灰岩层,出产的大樱桃含钙量丰富。经过百余年培育,烟台大樱桃形成了果实大、口味美的独特品质。

想吃樱桃抓紧啦 错过要再等一年

由于樱桃是季节性很强的水果,每个品种上市的时间基本保持在一周左右,最多不超过十天。所以想吃樱桃的市民可得抓紧时间,把握住机会啦!另外,由于大樱桃果实娇嫩,不易储存和运输,所以常有商家在大樱桃七八成熟的时候进货销售,直接影响了大樱桃的口感。但如果通过永康淘购买烟台大樱桃,完全不用担心口感的问题。
更为贴心的是,在市民下单后,永康淘将立即通知基地当天采摘,然后马上就用顺丰冷链配送,从采摘到送到你手上绝不超过48小时。掌柜特此提醒吃货,这批大樱桃未使用催熟剂,全部自然成熟,所以一箱中大樱桃中成熟度不等,颜色深红色或大红色均为正常现象,请放心食用。红灯樱桃:5斤装159元,美早樱桃5斤装198元

