

这里有一群‘上得厅堂下得厨房’的‘美厨娘’ 周六邀您去农贸城品尝‘醉味道’

今年,市妇联以“三服务”为工作导向,将优质资源下沉基层,实行菜单式管理、项目化运作、高品质服务,开展“巾帼志 家国情”百场美丽智创活动进文化礼堂,打造永康女性家门口的“巾帼学堂”。其中包括“巾帼书香 优雅永康”悦读计划、“和谐家庭 从心开始”心理健康沙龙、“翰墨美颜”书法课程、“仙女早教”美丽乡村行、“美食美刻”美食学堂等十项富有特色、趣味的课程。

每一个城市写给你最动人的情书,就是它的食物。日前,美食学堂就办在了龙山镇吕南宅二村的文化大礼堂里,由市职业技术学校的厨师为该村的妇女们免费送来烹饪培训课,并从中挑选出两组厨艺高超的厨娘,参加本周六在永康农贸城精品广场前举行的永康“醉味道”首届美厨娘私房菜大赛。半个月过去,这些学员们即将完成学业,让我们一起去看看,她们是否学有所成,成为一名“上得厅堂下得厨房”的“美厨娘”。

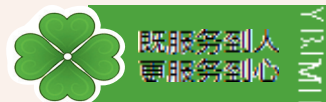


永报姐妹花

Yong Bao Jie Mei Hua

国家级巾帼文明岗

监督电话 87126426



以菜应试

80位煮妇争霸‘醉美厨娘’

16日晚,一场烟火味十足的厨艺大赛正在龙山镇吕南宅二村的文化大礼堂里激情开赛。80位本村的“煮妇”分成三大组,身着白衣服,头戴厨师帽,围着统一的围裙认真地做着菜。

在本月7日晚,这80名妇女集体拜师学艺,参加免费烹饪培训活动,半个月过去,她们迎来了结业考试,将凭实力获得厨师证书。“今天的试题是一道热菜、一道冷菜以及刀工考验。”市职业技术学校的朱宣建厨师便是本次烹饪主教练,他说,通过半个月的学习,该村的妇女们进步都很大。

“煮妇”程青正埋头切着土豆丝,这便是刀工考验的试题。光听切菜声就能感受到程青的刀功了得,然而程青却告诉记者,在这之前,她是一个不怎么

会做菜的人,也正是因为这样,所以每天坚持来学做菜。“半个月下来,我感觉收获很多,以后我做的菜不会再受冷落”,这让我很有成就感。”程青说。

而在另一边,“煮妇”们也是忙得热火朝天,娴熟的翻炒绝对有大厨的风范。一盘盘色泽诱人的宫保鸡丁看了就足以让人垂涎,教练吃了后也是连连称赞。冷盘的考题是白萝卜切条摆盘,单一的食材,考验的就是摆盘的创意了,横着摆一摆,竖着摆一摆,几根萝卜条愣是摆成了一道艺术作品。

经过一个半小时紧张激烈的考试,厨娘们都完成了自己的作品,由机关食堂的经理张直人进行打分,只要最终得分高于60分,这些厨娘们都将获得初级中式烹调师证书。



厨娘们正在进行激烈的烹饪比赛



厨娘们认真应试



宫保鸡丁



厨娘们细致摆盘

厨娘访谈

吕玉屏 龙山镇吕南宅二村妇联主席

希望姐妹们的生活美美的

“半个多月前,我接到了妇联和市职业技术学校要给我们村免费培训烹饪技术的通知,于是当天我就把消息发到了我们村的妇女群里,不到两天时间,80个免费烹饪培训的名额就报满了。”吕玉屏说,村里每位妇女对烹饪都十分感兴趣,大家都想成为“上得厅堂下得厨房”的“煮妇”,没报上名的妇女也都会来围观上课,在一旁“偷师学艺”,每天上课都有百来个人。

“以前我们村妇女们的饭后生活基本都是跳舞、打牌,这次烹饪培训课让我们的生活更多了一点‘味道’。”吕玉屏告诉记者,有不少人还特地从市里赶回村里上课,每天晚饭后就早早地在大礼堂里等着老师来上课。同时村里也趁着这个机会,邀请医院的专家们为村里的妇女姐妹送来一些健康讲座,学习、烹饪两不误。

吕玉屏希望姐妹们既是办企业能人、文化娱乐表演骨干,又成为炒一手好菜的美厨娘,生活过得美美的。

吕美飞 优秀学员

有信心应战‘醉味道’大赛

记者见到吕美飞时,她正和自己的队员们一起研究菜谱,勾芡的浓稠度、摆盘时装饰用的蔬菜水果都做着最后的调试。

“我很喜欢烹饪,这次有免费的培训机会,我第一时间就报名参加了。”吕美飞说,经过小半个月的学习,自己的厨艺有所见长,在大家的一致推选下,与另外5名学员一起组成了两组参赛队伍,参加美厨娘私房菜大赛。

“我们这组准备的两道菜分别是糖醋里脊和‘苦尽甘来’。”吕美飞表示,糖醋里脊这道菜是在这次烹饪培训中学会的,算得上一道家喻户晓的美食,但会烧、能烧得好吃的并不多,这其中的秘诀多亏了老师的传授。另外一道‘苦尽甘来’是吕美飞自学的,最主要的两种食材是苦瓜和香蕉,这样特殊的一道凉菜真叫人期待不已。

“我还得把‘苦尽甘来’这道菜做给我的老师看看,让他帮忙指点指点,既然参加比赛,我们就应该全力以赴、认真对待。”吕美飞说。

施晓燕 优秀学员

儿子夸我的厨艺有进步

施晓燕是在儿子的怂恿下参加这次烹饪培训的。“我很少做饭,所以厨艺一直不太好,只能烧几个简单的家常菜,稍复杂一点的就很容易烧成‘黑暗料理’。”施晓燕这样评价自己。

为了这个难得的烹饪培训机会,住在城区的施晓燕每天一吃完晚饭就往村里赶,往返一次要花一个多小时。

“刚前两天,我给家人做了一道糖醋排骨,家人都夸我进步很大。”施晓燕说,半个月下来,老师共教了40多个菜,以后有客人来家里做客,可以小露一手了。

说起这次培训的收获,最让施晓燕有成就感的是一道尖椒牛柳。“我儿子很喜欢吃尖椒牛柳这道菜,以前我在家里也尝试着做,每次都做不好,儿子直呼咬不动。”施晓燕说,这次老师在教这道菜时,自己听得格外认真,每一个步骤和细节都做了笔记,终于掌握了这道菜的技巧,再多多练习几次,定能做得更美味。

美食攻略

唯有美食与爱不可辜负

我们寄托在美食上的不仅仅是味蕾的享受,有时候更多的是味道带来的记忆。而美食本身,也携带着最质朴最强大的治愈效果。

儿时经常缠着妈妈做的红烧土豆、可乐鸡翅、蒜香龙虾、红烧肉、酸菜鱼……看着这些菜名,是不是都能瞬间脑补出它熟

悉的味道?藤花相伴、清炒桑叶、桑心鸡蛋、鹅肥肝、“卵菇”汤、无火煮鱼……这些别出心裁的菜名,你能猜出它的原材料是什么吗?是不是也很想见识一下。

从18日开始,永康“醉味道”首届美厨娘私房菜大赛隆重开战,无论你是想寻找记忆中妈妈的味道,还是想要猎奇,来永

康新农贸城精品广场,这里都能满足你。94组来自我市各个镇街区的厨娘们,将带来188道“妈妈的味道”,现场制作,欢迎围观。这些有颜、有味、有爱的菜肴,准有一道是你的心头爱。饱够眼福后,届时不妨到美食展“逛吃逛吃”,糖洋糕、肉麦饼、豆腐丸、馄饨、牛血汤……各类永

康特色美食定能满足你的味蕾体验。

五月的永城时不时下起小雨,而我始终在这里等你!以美食的名义,5月18日—22日,我们在永康新农贸城精品广场不见不散!

□记者 胡颖