



蒸煮



摆盘



油炸



焯水

重塑美食灵魂 引爆乡愁味道

金汇杯 永康厨神争霸赛精彩回眸



选手在制作两头乌猪肉菜品



裁判被菜品吸引

为推进高技能人才队伍建设,传承、弘扬永康特色美食文化,促进消费和产业发展,9月29日,由市人力社保局、市市场监管局、市商务局、市文广旅体局、市农业农村局、市国资办、市总工会、市妇联及各镇(街道)联合主办,金汇五金产业集团有限公司协办,市餐饮行业协会承办的金汇杯永康厨神争霸赛在永康农贸城火热开赛。来自全市各镇(街道)的75名烹饪高手齐聚一堂,展开巅峰对决。

经过激烈比拼,比赛共产生金勺奖6名、银勺奖5名、铜勺奖13名。其中,每个赛项的前3名将代表我市参加金华市厨神争霸赛,总分前10名选手获得永康厨神称号,18名选手获得永康技术能手称号。

技艺交锋 专业大厨和乡厨同台竞技

随着开赛哨声的响起,现场气氛瞬间被点燃。参赛选手们身着整洁的厨师服,头戴高高的厨师帽,个个精神抖擞。备菜、倒油、起锅、摆盘,比赛现场香气四溢,煎、炒、蒸、炸、炖、煮,各种烹饪技艺轮番上阵,让人目不暇接。他们或手持锋利的菜刀,迅速而精准地切割食材,或紧握炒锅,在熊熊火焰中翻炒出一道道色香味俱全的佳肴。

比赛由艺术冷拼、基本功热菜、规定热菜及自选特色菜四部分组成。自选特色菜分为金华汤煲、金华两头乌火腿菜、丽州河鲜、永康山珍、养生药膳、家乡菜肴六大特色赛项,要求参赛选手选用本土特色原材料,体现地方美食特色。

地方美食不仅从味觉上呈现了区域人文风情,更会带动城市旅游业乃至多种衍生产业的共同繁荣。这背后,文化是基础,人才是关键,技能是支撑。市人力社保局相

关负责人介绍,大赛兼顾烹饪技能与美食文化,前期按照烹饪技术标准组织开展预选赛,选拔各赛道的优秀选手,确保入围决赛的选手在技术方面达到高标准。决赛更加注重美食文化内涵的展示和旅游属性的挖掘,从文旅角度深挖美食的意义,推动美食与文旅深度融合,推动永康美食出圈。

记者穿梭于赛场之间,发现不少选手巧妙运用了永康特色食材,如永祥笋干、大陈舜芋、五指岩生姜、太平水库有机鱼。这些本土食材在选手们的手下,化身一道道令人垂涎欲滴的佳肴。

以剁椒酱作底,铺上薄如蝉翼的两头乌火腿片,再点缀以色泽鲜亮的蔬菜,永康宾馆的朱吉祥制作的一道黄贡椒蒸两头乌,令人胃口生津。西溪镇乡厨姚乃新的金汤鱼唇,以小火慢炖的鱼唇为主角,辅以新鲜河虾炸制的汤汁,金黄诱人,香气扑鼻,展现了乡厨对本土食材的独到理解。前仓镇乡厨选手朱瑾的自选菜芋如意,以太平水库鱼头与永康舜芋为魂,秘制酱汁点睛,寓意吉祥如意,色香味俱全,富有地域特色和文化底蕴。

双赛合一 技术标准对标国赛

与历届美食大赛或中式烹饪技能大赛相比,本次金汇杯厨神争霸赛可谓双赛合一,不仅融合了职业技能与永康特色美食,更在技术标准上对标国家级赛事,力求在传承与创新中实现烹饪技艺的飞跃。

本次大赛作为金华火腿杯厨神争霸赛的预选赛,是金华市第二届技能大赛的重要组成部分,同时将为第三届浙江技能大赛中式烹调专项选拔优秀职业选手。

因此,竞赛项目紧紧围绕《中式烹调师国家职业标准》高级工(三级)的要求,并适当提升了难度,融入技师(二级)级别的知识、技能以及最新的烹饪技术和理念。这样的设置,既保证了竞赛的专业性和权威性,又为参赛选手提供了展示自我、挑战极限的舞台。大赛组委会相关负责人介绍。

在竞赛项目的具体设计上,大赛组委会充分借鉴了同类项目在国赛和省赛方面的标准,并结合我市实际情况和美食特色,精心组织专家进行命题。从艺术冷拼到规定热菜的复杂技艺,每一个项目都考验着选手们的综合能力。比如,基本功热菜炸土豆松,要求土豆松长短一致,粗细均匀,无连刀、无大小头,且要采用清炸工艺,色泽金黄,口味咸鲜适

中。此外,规定热菜藏心鱼圆,要求鱼圆中心藏有肉馅,馅居中,色泽洁白,大小与乒乓球接近且均匀,质感滑嫩且富有弹性。

做鱼圆本身就是一项技术活,要在有限时间内完成片鱼肉、剁泥、上劲等工序,还要确保鱼圆中心藏有肉馅且保持完美的形态和口感,这对选手的技能水平是极大的考验。来自武义职业技术学校烹饪专业的裁判员姚春晓表示,一般鱼圆在80度的水温中即可烧熟,加入藏心后,对温度的要求更高,更加考验选手技术。这已经是国赛的水准了。姚春晓说。

高标准的竞赛项目设置,激发了选手们对烹饪技艺的极致追求和不断创新的精神,促进了永康烹饪技能人才的培育工作。记者了解到,近年来,市委、市政府高度重视烹调技能人才培育提升工作,从做活肉麦饼、小麦饼、麻糍等地方小吃经济,到构建白切鹅肥肝、五指岩土鸡煲、酒糟舜芋等本地产业链,烹调技能人才不断延续着永康舌尖上的精彩,打造了一个又一个区域经济发展新亮点。



冷菜拼盘



丁香脆皮乳鸽



舜芋菜品



油卤胴骨干张煲



两头乌猪肉菜品

选手说

十大厨神总分第一名、金勺奖获得者 朱雄:今天我做的金华火腿菜叫养生火腿,底汤是用新鲜的铁皮石斛打成汁制成的。火腿切成条状,像编花一样编成一个球,编好以后在球里酿土豆泥。不同的食材结合在一起,实现融合创新,相信大家都会喜欢。

专家领导说

市人力社保局党组书记、局长 曹法余:今天的比赛为优秀选手提供了一个同台竞技、相互学习的平台。接下来,我们要组织最能代表永康美食行业水准的优秀选手,备战金华火腿杯厨神争霸赛,展示我市烹饪技能水平。同时,我们要以赛促学,以赛促训,积极营造崇尚技能的良好社会氛围,激发广大社会有志之士学习技能、钻研技术的热情,树立提高技能、以技立业、学以致用、持技创富的理念,推动我市高技能人才队伍高质量发展。

大赛裁判长、金华职业技术大学文旅学院烹饪专业教授、浙中百县千碗研究院院长 刘根华:本次裁判组有来自大酒店的总厨,也有

来自院校的专家,还有行业专家。通过评审,我们认为永康选手具有较高的厨艺水准,菜品展现了永康特色。在采用传统食材的同时,选手们发挥创新精神,赋予菜品新的生命力。我对油卤胴骨干张煲这道菜印象深刻,选手选择先卤制胴骨,再辅以干张煲,是对金华胴骨煲的一种创新。

市餐饮协会会长 张炜:本次比赛六个特色赛道体现了永康传统农产品和食材的特色,尤其是两头乌猪肉、五指岩生姜等。很多地方菜品都通过大赛呈现出来,对传播永康美食有很大帮助。更重要的是,此次大赛也可以打响餐

饮企业品牌,促使餐饮企业苦练内功,提升品质,为消费者提供良好的菜品和就餐环境。我觉得政府部门可以多多举办此类活动,提升餐饮企业的信心。

市文广旅体局党委委员、副局长 陈刚:美食已成为现代旅游的重要吸引要素之一。许多游客在选择旅游目的地时,会特别关注当地的美食文化。特色美食不仅能够满足游客的味蕾,还能为旅游目的地增添独特的魅力,提升其吸引力和竞争力。厨神大赛可以挖掘永康美食资源,推动美食与技能、美食与文旅的深度融合,让永康美食成为一张闪亮的金名片,让更多的人来永康,购五金、品美食、逛方岩。

永康十大厨神

姓名	所属单位
1 朱雄	林峰饭店
2 赵壮	永康五金技师学院
3 周坤	永康五金技师学院
4 朱石祥	永康宾馆有限公司
5 徐王韬	永康宾馆有限公司
6 陈坚	阿庆嫂·印象丽州
7 李九龙	永康宾馆有限公司
8 吕松坚	永康宾馆有限公司
9 丁斌	金陵大酒店
10 胡恩平	永康宾馆有限公司

永康技术能手

朱雄	胡恩平
赵壮	翁俊涛
周坤	楼俊涛
朱石祥	程金平
徐王韬	胡方振
陈坚	杨应发
李九龙	姚乃新
吕松坚	项永洋
丁斌	冯玉刚