

妙“手”生花 巧夺天工

——2021青年名厨面点大赛侧记

本报记者 牛瑞芳

2021第二届世界面食产业发展峰会在古都大同隆重举行,其中最引人注目的内容之一当是“2021青年名厨面点大赛”。来自上海、北京和我省36支队伍、72名选手现场制作108道面点,进行激烈比拼。这不仅是一场比赛,更是一场美食盛宴、视觉盛宴。

是日早晨7时30分,选手们便已就位。按照比赛规则,每支队伍要在90分钟内完成三道面点作品。其中,“规定动作”为制作“提褶包子”;“自选动作”则是自由发挥制作两道面点作品。参赛选手要在规定时间内完成5个提褶包子,每个包子要有18个以上的褶,包子皮的薄厚、提褶要均匀,大小、收口要一致,而且要整齐美观不能漏油,每一个工序都需要选手手工完成。提褶包子的比赛实行“减分制”,评委评选时找缺点,不合格处减分;“自选动作”实行“加分制”,评委评选时找优点,在基础上给优点加分。在比赛现场,记者透过明档厨房看到,参赛选手虽然忙得不亦乐乎,但又有条不紊。作品完成后,一

份送往评委处,一份送往主会场的展台。

是日下午3时30分,比赛结束。当记者来到主会场展台前时,展台前已围满了驻足观看的人们,“啧啧”的称赞声不绝于耳。“这哪里是食品,分明是艺术品。”人们由衷地赞叹道。此时的展台上犹如百花绽放,五彩斑斓,美轮美奂。形态各异的面点有的惟妙惟肖,有的创意十足,有的巧夺天工。莲藕月饼,并非用莲藕制作,而是外形与切开的藕片几乎没有分别;一朵朵小小的“海棠花”里还要包有馅料;洁白的天鹅酥竟可看到丰满羽翼……面点里有瓜子儿、荔枝、大蒜、蘑菇?定睛细看,原来都是青年名厨们制作的面点。

在比赛现场记者看到,我市的永和红旗美食城、花园大饭店、红旗大饭店、大同宾馆等近20家“老字号”和知名餐饮企业也表现不俗,他们纷纷亮出绝活儿。永和红旗美食城的荷香满笼,一个竹笼里有荷面饨饨、荷面窝窝、荷面鱼鱼等5种荷面食品,制作精细,充分展现了大同本土特色;花园大饭店的九龙玉面饺,晶莹剔透,

小巧玲珑;弘雅饭店的牛肉咖喱酥盒,酥香诱人,创意十足;得月楼的髓油糕造型可爱,香气浓郁;喜来堂酒楼的素肉黄花饼色泽亮丽,彰显“黄花”魅力;田园北魏家宴的田园秋色,藤蔓、南瓜,翠绿与洁白相结合的小巧的烧麦摆放在巧克力粉上,一幅生动的秋色图跃然“盘”上……



别开生面 妙趣横生

——记2021第二届世界面食产业发展峰会面食表演

本报记者 孟维鹏

独轮车头顶刀削面、面团吹气球、龙须拉面、转盘剔尖……10月21日,在2021第二届世界面食产业发展峰会开幕式上,王张龙、杨刚等国家级面点大师展示的面食特技表演,让现场观众大饱眼福。

刀削面作为山西最具代表性的面食之一,相信许多人都见过它的削制过程,但一边骑着独轮车一边削面,恐怕见过的人就不多了。只见师傅脚踏独轮车,头顶大面团,双手左右开弓,将削面准确地削入锅中。而且,在短短的1分钟内,师傅削出的面为228刀,令人称奇。

面团吹气球,可以说是最令人惊叹的面食特技表演了。只见面团在师傅的吹制下,由小变大,由厚变薄,直至薄如纸张。而且,面气球上不仅可以用毛笔写字,还可以切菜,甚至能保存两到三天的时间。据悉,面团吹气球还创造了吉尼斯世界纪录,王张龙大师目前是该纪录的保持者。

龙须拉面,要求把面拉成远看宛如瀑布,近看细如发丝。现场表演的王张龙师傅不仅多次参加过中央电视台的节目,还曾到30多个国家进行过山西

面食文化展演,为山西面食文化的传播和发展做出了很大贡献。拉面时,师傅将手中的面一折,称为一扣,一扣为2根,两扣为4根,三扣为8根……当面拉至第七扣、第八扣时,是我们平时入锅煮制的最佳扣数。当面拉至第十扣的时候,因为非常细、非常软,已经不便于下锅煮制,但它可以制作成我们山西最具代表性的小点心“一窝酥”。在现场,王张龙师傅挑战了第十四扣,根数达到惊人的16384根。

此外,关公扯面、转盘剔尖、长寿一根面等表演也是异常精彩,不仅让观众感受到面点师傅的精湛技艺,也让大家领略到山西面食悠久的历史及多样化的形式。



2021第二届世界面食产业发展峰会大同荣誉榜

2021 面食产业大工匠 石玉斌

2021 面食产业优秀合作伙伴
大同市田源酿造有限责任公司
大同市啤斯食品有限责任公司
大同市龙腾食品有限责任公司
大同市大威皇食品有限公司

2021 面食产业影响力品牌
大同市积德益食品有限责任公司
山西孙记包子餐饮有限责任公司

云中味道美食餐厅
花园大饭店 红旗皇城一号酒店
龙聚祥饭店 美轩酒店
欣宇皇冠酒店 永和红旗美食城
御河大酒店 大同贵宾楼酒店
云中驿站 玉珠酒店
老大同饭庄 明堂酒店

山西功勋饭店企业
大同欣宇皇冠酒店

2021 青年名厨面点大赛金奖
欣宇皇冠酒店 杜东
王府至尊酒店 薛俊峰
得月楼饭店 郝雄
红旗大饭店 张晓霞
御河大酒店 葛艳军

2021 青年名厨面点大赛“金牌包子”奖

欣宇皇冠酒店 杜东
魏都国际酒店 吴强
浩海国际酒店 郭保强
田园北魏家宴 张海波
美轩酒店 霍志斌

2021 青年名厨面点大赛“新食材 新应用”奖

王府至尊酒店 薛俊峰
欣宇皇冠酒店 杜东

2021 青年名厨面点大赛优秀奖

喜来堂酒楼 王慧
美轩酒店 霍志斌
田园北魏家宴 张海波
尚品御泉 王云霞
魏都国际酒店 吴强
浩海国际酒店 郭保强
永和红旗美食城 郭春霞
玉珠酒店 白武
红旗皇城一号酒店 唐军利
龙聚祥饭店 冯永生
弘雅饭店 刘市委
山西毅成集团 冯金平
花园大饭店 康云生
金地豪生大酒店 杨继生
欧悦汇婚礼主题酒店 李鑫龙
孙记包子 谢莉

■广告

2021《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

蒙度毛肚火锅

越懂火锅 越爱毛肚

龙园店:水泉湾龙园D区1号商辅 电话:7969888
花千树店:太和路与重熙街交汇处 电话:6204888
百盛店:清远西街百盛购物中心3楼 电话:19903526250

大同市餐饮饭店业协会

打造美食之都
弘扬美食文化

云冈黄酒

大同云冈酒业有限责任公司
销售热线: 0352-5520900

马兵月饼

传统工艺 风味美食

一部:平城区向阳东街红旗集贸市场北面对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185