



民生是根 民情为魂

暑运大幕今日开启

历时62天,两大火车站预计发送旅客168万人次

▶ 2版



本报讯(记者 吴华 见习记者 杨星仪)昨日,大同市“黄花盛宴·品味大同”美食节在大同宾馆拉开帷幕。作为本次美食节的重头戏,第五届“工匠杯”职工职业技能大赛·黄花烹饪创新大赛,吸引了全市30家餐饮企业的顶尖厨师欢聚一堂,切磋技艺。

本届美食节由市餐饮酒店业协会主办,旨在庆祝大同市荣获“国际美食之都”荣誉称号两周年,进一步推动地方特色美食文化传承与创新,助力“大同黄花”品牌建设与产业升级。

据市餐饮酒店业协会相关负责人介绍,大赛以“展工匠技能风采 促黄花产业发展”为主题,设立中式烹调(含冷热菜)与中式面点两大竞赛项目,所有参赛作品均以大同黄花为主料或辅料。赛事评审由市名厨专业委员会担纲。

活动现场,餐饮产业链名优产品展区同样

备受瞩目,近百家企业踊跃参展。该展区分为网红专区、非遗老字号展区、康养药食同源展区、四区六县特色农产品展区,以及婚庆产品展区等特色区域,集中呈现了我市餐饮产业链的累累硕果,生动展现出大同餐饮产业的多元活力与深厚底蕴。

图为市民观摩造型精美的参赛作品
本报记者 戎禹仁 摄



扫一扫,立即下载大同APP客户端

大同新闻 一触即达

用户可通过扫描左侧二维码,或者登录App Store、应用宝、华为、小米等应用商店下载安装“云大同”App。

3版 将大同景点“搬”进面馆

4版 无界音乐点燃城市热情