

名厨云集 美肴缤纷 盛况空前

“莲花杯”烹饪技能大赛圆满落幕

□记者 付永奇

本报讯 8月27日上午,周口市第三届“莲花杯”烹饪技能大赛在位于工农路的紫荆花园酒店成功举办。30多名厨界精英同台竞技,40多名高中档酒店的大厨到会观摩,10多个商家现场宣传造势。经过激烈角逐,越秀酒店的何战岭等选手获得一等奖,百春永和豆浆的韩建伟等选手9人获得二等奖,国秀大酒店的王福智等选手获得优秀奖。

近几年,我市酒店、饭店如雨后春笋,发展迅速,成为我市新的经济增长点,受到社会各界的广泛关注。

为弘扬我市深厚的饮食文化,展示我市厨师的烹饪技能,培养市民健康饮食的习惯,共青团周口市委、市工商联、市酒店餐饮商会、周口日报社等单位组织举办了周口市第三届“莲花杯”烹饪技能大赛。莲花股份公司、郎酒集团、中山华帝燃具、九阳股份、紫荆花园酒店、百春永和豆浆、周口市老磨坊粮油食品公司、蓝带啤酒等爱心企业分别以不同形式参与或赞助了本次活动。

彩带飘动,歌声悠扬。当日上午8时,紫荆花园酒店内外成了欢乐的海洋。酒店门口近20条鲜艳的条幅欢

迎来自各地30多家酒店的参赛选手和评委,“祝愿烹饪大赛圆满成功”的彩虹门下人潮涌动。10多个室外展棚内,各个商家在热烈地开展着“免费品尝”“买一送一”等活动。对烹饪大赛充满好奇的市民们早早骑车或步行前来观看,“那么好吃的饭菜是怎样做出来的,我一定要亲眼看看”,来自商水县的一市民对记者说。

在紫荆花园酒店一楼大厅,由六家酒店分别制作的展台吸引了众多市民的目光,美丽的食雕“金孔雀”、形如玉扇的“鱼翅蟹黄玉扇”、神态逼真的“玉鸟戏龙眼”等菜品展台前围

满了人。前来观摩学习的各中高档酒店的大厨们不时按动手中相机的快门。“这些新研发的菜品代表了周口餐饮界的最高水平,我们看后受益匪浅。”来自陕西西牛肉泡馍店的郭先生感慨地说。

9时许,简短的开幕式结束后,比赛正式开始。30多名选手轮番上阵,三五分钟时间,一道道精美的菜肴就呈现在评委面前。本次大赛特邀的评委大都有高级职称、拿过全国全省的大奖,他们边品评边打分,不时发出啧啧的赞叹声。

在大赛紧张进行的同时,由本报

和莲花股份公司、九阳股份公司、蓝带啤酒等企业组成的慰问团带着礼品来到川汇区老年公寓,以表达对老年人的关爱之情。

11时30分,全部比赛结束,近30名选手获得多项大奖。(获奖名单见B7版)



参与烹饪大赛企业

爱心送到老年公寓

□记者 付永奇 实习生 段鹏

本报讯 8月27日上午,在周口市第三届“莲花杯”烹饪技能大赛进行的同时,刚参加完开幕式活动的多家企业代表与活动主办方一起,满载衷心的问候与亲切的祝福,怀着对老年人真挚的关怀,驱车到川汇区老年公寓看望那里的老人,并给他们带来了中秋礼品,与老人们共同度过难忘的时光。

九阳股份有限公司周口办事处知道自己为那些孤寡老人所能做的事情是很有限的,“老吾老以及人之老”,他们只是希望尽自己的一点绵薄之力为那些老人们的晚年带来一丝安慰与快乐。业务经理曹金丽说,九阳公司一直关注并积极参与社会

公益事业,希望这里的老人们生活幸福,晚年健康。针对多数老人牙龄不好的情况,他们特意带来一台电压力煲。中山华帝厨具也派员为老年公寓送去精美的成套厨具和温馨的祝福。

陕西太白酒业周口总经销处负责人一直奉行“用爱心做事”的企业文化,几年来,该经销处积极参与敬老扶贫、捐资助学等各种公益活动。去年重阳节,他们为这里的老人送去面粉和食用油。此次中秋节又给老人们送小磨香油、蓝带啤酒,这只是太白酒业众多爱心事例中的一例。

一盒盒优质味精承载着河南“莲花人”对老人的一片赤子之情,被送到了老年公寓工作人员的手中。河南莲花味精股份有限公司销售总经理袁启发与公司员工一同与那里的老

人亲切地聊天,听老人们讲过去的故事。温馨的礼物、美好的祝福、开怀的笑容,使面积不大的老年公寓沉浸在一片团圆祥和的气氛中。

美好的时光总是短暂的,很快就到了分别的时刻,“莲花人”和老人们依依惜别。临行时,川汇区老年公寓主任蒋琦握着袁总的手,感谢他们在百忙之中来看望老人们,并代表老年公寓和各位老人向他们的慰问表示衷心的感谢。

采访中,多家爱心企业表示:企业是企业的企业,企业的生存、发展、回报社会、再发展……是一个良性循环。所以,在他们看来,关爱社会公益、力所能及地回报社会是一件高尚而有意义的事情。

公开 公平 公正

□见习记者 牛勇威

本报讯 随着周口市“莲花杯”烹饪技能大赛的进行,一道道色香味俱佳的菜肴出锅,扑鼻的香气,引得观众禁不住咽口水。但现场工作人员照例会先把它端向评委席,所以评委就成为现场最有口福的人。

品评结束后,作为国家高级技师、尝过万千美味的评委王振军在接受记者采访时,也禁不住对选手的表现赞不绝口。王振军深有体会地说:“这次大赛数十家饭店的菜肴各有千秋,一道道刀工、火候、摆盘恰到好处、充满创意和美好祝愿的菜品,让我叹为观止。更重要的是充分展现了现如今我市的餐饮文化与餐饮风格,也使我们餐饮界的大师们得到一次相互学习的机会,从而精益求精,更

进一步。”王振军还说,评委们也要知识丰富,因为参赛选手的参赛品种变动较大,有时临赛前半小时,评委才拿到选手的参赛资料,因此评委也是精力高度集中的。

王振军告诉记者,作为评委必须本着公开、公平、公正的原则来向广大观众证明厨师的技艺,做到真正为消费者服务。他委托记者向周口同行转达三点寄语:一是餐饮界各级领导要想办法让厨师充电,提高技艺,增强生命力;二是增强竞争意识,创新品牌,要有科学性,增强营养,与时俱进;三是不要丢掉传统,要开拓创新,对那些没有生命力的菜品要及时纠正。当记者问及王评委比赛的结果时,他向记者透露,品评过程中每位评委都会将最满意的菜肴默记于心,待比赛结束后评委们投票才能决定胜负。

把餐饮快乐带给每一位顾客

□见习记者 牛勇威

本报讯 8月27日上午,记者在周口市“莲花杯”烹饪技能大赛现场看到,来自本市数十家餐饮企业的上百名选手参加了比赛。比拼的项目包括大型食雕、面点、冷拼和烹饪组合等几个部分。在厨师们的巧手下,一块块食材像变魔术一样变换成各种造型。

比赛现场气氛紧张而热烈,而冷盘展示区却是另一番景象。参赛选手选用不同的材料进行雕刻,有西瓜、冬瓜、胡萝卜、白萝卜、南瓜等。这些普通的食材通过选手们的鬼斧神工,不一会功夫就成了充满灵性的艺术品,南瓜就变为活灵活现的孔雀,西瓜成了耸立的宝鼎,胡萝卜则化身为麒麟、巨龙,白萝卜则被雕刻成喜鹊和身披雪白羽毛的骆

宾王。普通的瓜果蔬菜经过选手们独具匠心的制作搭配,异彩纷呈,情趣盎然,有的古色古香、高贵典雅,有的新颖别致、轻巧灵活。每一个食雕都似精美绝伦的艺术品,给人以极大的视觉享受。东云阁大酒店的厨师长闫阿涛在接受采访时说:“比赛的结果真的不是最重要的,我其实很享受这个过程,享受这种越到比赛越觉得学的不够,越觉得学的不够越努力学习的过程,我想只要用心去做好每个细节,就能把餐饮的快乐带给每一位顾客。”



就餐时不给发票 菜品中有异物 被迫接受最低消费 油烟扰民 假冒伪劣酒水 服务态度恶劣 强制使用一次性 消毒餐具	监督 热线	8599376 15036819999	13839412578 18639402085
发现以上情况,请拨打监督热线电话,我们将在第一时间关注您的呼声,通过记者的调查与呼吁,引起有关部门的重视,让您的合法权益得到维护。			

东北特色 周口独家



大鱼生在北大荒,绿色美味又健康。本店采用东北黑龙江、乌苏里江名贵冷水大鱼,配以数十种中草药,用铁锅炖制而成,肉质细嫩无刺,口感润滑鲜香,富含脑黄金、铁、钙、硫胺素等元素,具有健康暖胃益筋骨、促进青少年大脑发育等功能。

吃野生美味,体验东北风情,就来汉阳路北大荒野生大鱼福。 电话:8359588

开业期间吃一百送五十,欢迎惠顾!

品二茅台——老怀酒

享受魅力激情二日游

贵州怀酒厂始建于1951年,与茅台酒厂同宗同源,老怀酒系出酱香名门茅台镇,以国品酱香的高雅尊贵地位闻名全国,被当代艺术家侯宝林先生誉为“赤水河畔二茅台”。

“怀酒”问世以来,坚持精益求精,使产品质量不断提高,酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚丰满、空杯留香持久、酒体微黄透明,具有大曲酱香型酒的典型风格,先后获得中国首届食品博览会金奖、香港国际博览会金奖等。

2011年海南航空与贵州怀酒厂强强联合,组建贵州海航怀酒业有限公司,为怀酒发展提供了更好的历史机遇。

活动内容:

1.凡一次性消费二茅台·老怀酒系列产品满3000元者,均可享有免费旅游名额两个,价值360元的魅力西峡2日游(中原九寨五道石室+激情龙河漂流)。

2.凡一次性消费二茅台·老怀酒系列产品满5000元者,均可享有免费旅游名额4个,价值360元的魅力西峡2日游(中原九寨五道石室+激情龙河漂流)。

活动时间:2011年8月9日至11月9日
品酒热线:18937189869 0394-8237998
承办单位:河南今代实业有限公司
河南周口四海国际旅行社

