

“阿五杯”首届黄河鲤鱼烹饪大赛完美收官

总冠军赢得6万元大奖

1月8日,“阿五杯”首届黄河鲤鱼烹饪大赛年度总决赛在郑州举行,10位民间高手欢聚一堂,争夺“厨神”桂冠。决赛中,不仅有专家评审、网红直播,而且惊现中外“烹饪达人”大比拼,更有经过一年拍摄的纪录片《大河之南·宴之有鲤》现场发布,为此次活动画上了圆满句号。
郑报融媒记者 王一品 周静静 文/图



大咖云集,星光熠熠

以“健康生活,有‘鲤’相伴”为主题的“阿五杯”首届黄河鲤鱼烹饪大赛旨在弘扬健康饮食的生活理念,提高美食爱好者的烹饪技艺。

2016年5月至12月,先后举办了8场海选和1场复活赛,来自世界各地的160余位民间烹饪爱好者齐聚阿五,展现他们的厨艺风采。

2017年1月8日下午,首届黄河鲤鱼烹饪大赛终于迎来年度总决赛。河南省餐饮与饭店行业协会会长曲安民,中国烹饪协会副会长、阿五黄河大鲤鱼品牌创始人樊胜武,河南省旅游局旅游促进处处长张毅兵,一加一天然面粉董事长王刚,煜丰汴京烤鸭董事长顿玉松等近百位各界嘉宾亲临现场。

锅勺相撞,鲤鱼飘香。10位烹饪达人纷纷拿出看家本领,现场烹制红烧黄河鲤鱼。由中国烹饪大师、餐饮业国家一级评委吕海,联合利华饮食策划行政总厨付拥军,中国烹饪大师杜新敬、李志顺、张永跃等组成的专家评审团,从刀工、味道、口感、呈现、卫生五大方面进行严格评判,现场为选手打分。

冠军险胜,勇夺大奖

经过一个多小时的激烈角逐,最终6号选手鲁文胜所烹制的红烧黄河鲤鱼刀工均匀、色泽美观、口味独特,赢得评审团一致好评,斩获年度总冠军,并一举夺得价值6万元的大奖。

鲁文胜的夺冠之路可谓一波三折。他本是第三场海选亚军,后来通过复活赛艰难拿到了总决赛的最后一张入场券。“真的很感谢阿五为大家提供了这个展示自我的好平台,这几个月,我的厨艺突飞猛进,还结交了很多热爱烹饪的朋友。”夺冠后的鲁文胜开心地分享道,“希望阿五把如此快乐、温暖又有意义的活动一直办下去。”

对此,阿五黄河大鲤鱼品牌创始人樊胜武表示:“中国人讲究宴之有鲤,鲤鱼作为最有文化底蕴的‘国鱼’,是华夏母亲河对人们的天然馈赠。黄河鲤鱼又是河南特色招牌菜,阿五黄河大鲤鱼每年投入上百万元举办这个活动,就是为了让更多人学会做这道菜,早日让黄河鲤鱼成为河南名片。”



活动现场



冠军颁奖



选手比赛



美女直播,看点十足

活动现场除了烹饪明星,还有十几位网红美女助阵,现场直播,与粉丝互动分享美食。

值得一提的是,总决赛的亚军是一位来自印度的选手 NEHA ARVIND GHONGADE(中文名小雅)。她说着一口流利的中文,特别喜欢中国美食,尤其是对豫菜情有独钟。活动当天,小雅的外国朋友们也纷纷赶来观赛助阵。

2号选手侯爱琴感慨道:“现在外国朋友越来越喜欢中餐,这样的烹饪活动太好了,能让更多人了解豫菜,感受河南美食文化。”

5号选手孟佳是个美术教师,她专门做了精美的黄河鲤鱼剪纸画送给本次大赛,她说:“我的婚宴就是在阿五办的,这么多年来一直喜欢阿五的味道,尤其是红烧黄河鲤鱼。”

大河之南,宴之有鲤

活动现场还有一大亮点,阿五黄河大鲤鱼历时一年拍摄的纪录片《大河之南·宴之有鲤》正式发布。

本片主要讲述了黄河鲤鱼的历史文化和烹饪方法,以及阿五黄河大鲤鱼品牌创始人樊胜武对豫菜的执着与专注。有情怀,有细节,有故事,有感动,赢得了在场各界朋友的一致好评。

“阿五杯”首届黄河鲤鱼烹饪大赛总决赛圆满落幕,主办方表示,明年会继续举办第二届,也欢迎更多的美食达人、烹饪爱好者报名参加。



评委打分