

寻找郑州味道 弘扬豫菜文化

中国烹饪协会·金龙鱼芝麻油第一届烹饪大赛(郑州站)决赛圆满落幕

昨日下午,紫荆山广场上人头攒动,由金龙鱼芝麻油联合郑州晚报、河南电视台《香香美食》栏目、中国烹饪协会共同主办的“金龙鱼芝麻油”社区厨艺总决赛正在紧张激烈地进行中。

本届“金龙鱼芝麻油厨艺大赛”自今年7月启动以来,经过12次海选、7场预赛,最终从2000名报名者中选出7名选手入围总决赛。

中国烹饪协会副会长兼秘书长冯恩援、中国烹饪协会副会长李海波、中国烹饪协会副会长钱波、益海嘉里食品营销有限公司总经理陈波、益海嘉里食品营销有限公司事业部尖端油种品牌总监陶西、国家高级公共营养师刘亚丽、烹饪大师裕丰酒店行政总厨闫红献现场坐镇,品尝参赛作品,与参赛队探讨烹饪心得,并就菜品的健康搭配给出专业性的指导。

晚报记者 詹莉莉

现场

男选手厨艺“艳压群芳”

虽然天气炎热,但决赛现场人气高涨。豪情满怀的豫剧《花木兰》掀起了活动序幕。

舞台后,即将上场的选手们正在紧张准备原材料。现场被里三层外三层地围了个水泄不通,人群中不时爆发出阵阵欢呼声,为台上的选手叫好助威。

1号选手马婷是一位年轻干练的主妇,为了参加比赛,她今天特地一身运动装扮。在第一环节“我的拿手菜”中,她带来了自己的拿手好菜“牛肉和黄瓜”。

肉是她从市场上精挑细选买来炖好煮熟的,所有调料中虽没有很稀罕的东西,但是美妙的味道,却获得评委们的一致赞赏。

7号选手姚伟是本次参赛选手中唯一的“男主帅”,加上从容淡定的神情,在现场格外引人注目。他露了一手凉拌羊肉后,专业的厨艺得到评委的一致青睐。

在第二环节的5进3中,他的精彩厨艺引起现场轰动,成为比赛现场人气最高的选手。晶莹剔透的粉丝、青翠欲滴的青椒、鲜艳的胡萝卜丝,他做的凉拌三丝获得了全场最高分。

大厨们展示绝活

也许是7号选手的高分给下面的选手带来了很大的心理压力,其他的选手在后来的发挥中都不甚理想。

最可惜的就是3号选手张春霞,预赛时,她的橙汁山药色泽金黄,口味甜脆,给评委留下了极深的印象,但是决赛中,可能由于心情紧张,出现失误,菜形和口味都不尽如人意,痛失高分。

中国烹饪协会的大厨们为观众进行了精彩的表演,尤其是一位樊姓师傅用面吹气球的功夫。一团普通的面团,在他的手里,不一会就吹成了一只大气球,让围观的群众大开眼界、纷纷鼓掌。

评委直奔选手专业

第三个环节的题目是凉拌西芹,要求选手们根据色、香、味、型、营养搭配、创意来做。

7号选手的盘子里,整整齐齐地堆放着切成细条的芹菜,上面撒着姜、蒜、芝麻。

“做得太好了,简直就像个专业厨师。”有评委怀疑他受过高人指点。

对此,姚伟有点委屈地说,自己根本就不是专业厨师,以前是工厂的工人,后来下岗后开起出租车,如今闲置在家啥也没有做。“其实,这些菜和厨艺,都是跟着电视上学来的,自己做的凉菜,酸辣可口,更适合夏天人们的口味。”

经过三个环节的比赛,最终7号选手姚伟获得决赛总冠军,获得价值4999元的一家三口游世博的奖品。

“爸爸获得第一名是我预料中的事情!”姚伟女儿兴奋地奔上领奖台说,爸爸做什么都好吃,因此经常有很多人去家里蹭饭。



晚报记者 常亮图
陈波总经理为亚军颁奖。

专访

受访对象:中国烹饪协会副会长、秘书长冯恩援

记者:您能从行业协会的角度阐述一下金龙鱼芝麻油有哪些优点吸引了烹饪协会专家们吗?从专业的角度上来说,色、香、味各有哪些特点?

冯恩援:从选材上,金龙鱼芝麻油精选饱满上等芝麻,选材稳定;百分百原榨纯芝麻油,加工工艺保障,使它在芝麻香油中类别纯正,现在市场香油复合型的多,含添加剂的多,芝麻加工原型芳香气味,是金龙鱼芝麻油的核心竞争力,是老百姓几代人认同的味型,香型返璞归真,色泽清澈透明。

此次中国烹饪协会和金龙鱼的合作,旨在给消费者提供一个食用油

受访对象:益海嘉里食品营销有限公司总经理陈波

记者:面对目前市场上琳琅满目的芝麻油品牌,金龙鱼是如何脱颖而出,独树一帜的?

陈波:金龙鱼芝麻油最大的特点就是“盖不住的纯芝麻香”,金龙鱼芝麻油不仅精选上等的饱满芝麻作为原料,还采用独特6道留香工艺,特久留香同时,保留了营养成分,更加突出金龙鱼芝麻油的营养价值。现在在很多年轻人都不了解,其实金龙鱼芝麻油中含有不少对人体健康有益的成分,富含大量的维生素E,大量的芝麻酚、钙、铁等营养成分,适合男女老少使用。

记者:金龙鱼芝麻油和普通芝麻油相比,有哪些特点和优势?

陈波:金龙鱼芝麻油和普通芝麻油相比最大的特点,首先是益海嘉里荣誉出品,保证金龙鱼芝麻油的卓越品质;其次,以专业的现代机压加工工艺为基础,精选优质芝麻精工细作而成,确保百分百纯芝麻油。金龙鱼是中国最早使用小包装食用油的企业,可以说刷新了“毛油”历史。从1991年起国人开始知道,除了散油毛油以外,还有一种经过提纯色泽透明的小包装油。

金龙鱼是目前全世界最大的食用油品牌,目前中国25个工厂,河南周口也有,它所有的产品都是围绕健康来做的。2002年,“金龙鱼第二代调

受访对象:益海嘉里食品营销有限公司事业部尖端油种品牌总监陶西

记者:如今市面上香油的种类繁多,但是普通消费者往往不知道如何辨别香油的优劣,请您给读者介绍一下,有哪些方法可以区分优质的芝麻油与劣质的芝麻油?

陶西:香油又叫芝麻油,分为机榨香油和小磨香油两种。通常情况下,我们可以通过色泽、气味、透明度、滋味、水试鉴别法来分辨香油的优劣。色泽鉴别:优质芝麻油呈棕红色至棕褐色,通透性好,劣质芝麻油呈褐色或黑褐色,浑浊,有杂质,偏暗。气味鉴别:优质芝麻油香味醇厚浓郁,劣质芝麻油香味平淡,稍有异味,焦糊、酸味,甚至有霉味。透明度鉴别:优质芝麻油清澈透明,劣质芝麻油有少量悬浮物,略浑浊。滋味鉴别:优质芝麻油具有芝麻固有的滋味,口感清爽,无任何异味,劣质芝麻油口感显得淡薄,略有异味。水试法:用筷子蘸一滴香

消费指引,让消费者能够真正享受到专业与美味,提升生活质量和品位。金龙鱼芝麻油让你无论蒸、炖、煮、做汤、凉拌都一样美味,与中国菜式浑然和谐。

记者:该行业对芝麻油有哪些具体要求?

冯恩援:首先是对原料的要求,原料要求是百分百的纯芝麻,并且是优质芝麻;其次是对加工工艺的要求,要求最大限度地除去油中杂质,同时保留芝麻香油独具的浓郁芝麻香味,这样制作出来的芝麻油才是上乘的芝麻油。最后,优秀企业出品的产品,更值得信赖。

和油”面世,它所倡导的“1:1:1”膳食脂肪酸平衡的健康概念,再一次革命性地改变了中国人的饮食习惯,使中国人吃食用油的观念从“安全”向“营养健康”的高度跃升。目前有金龙鱼大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油等,可以说它改变了国人的饮食习惯和健康理念。

记者:本届金龙鱼芝麻油烹饪大赛活动,对中国百姓膳食营养普及的推动有哪些意义?

陈波:金龙鱼一直致力于为广大消费者提供健康安全优质的粮油产品,身体力行地推动国人膳食健康的平衡,为健康中国加油。此次金龙鱼芝麻油与中国烹饪协会携手,开展芝麻油烹饪大赛活动,合二者之力走进郑州各大社区,邀请广大郑州家庭、营养专家和顶级厨师参与,为中原消费者推广、普及芝麻油的膳食营养概念,推动消费者实践营养、健康生活的良好习惯,持续构建更安全、更健康、更和谐的美食生活。

本次大赛以“寻找郑州文化底蕴,弘扬豫菜文化”为宗旨,通过社区间非专业厨艺比赛,增进邻里间的沟通与交流,寻找散落在民间的豫菜文化资源,搜集和整理那些最具郑州文化底蕴的中国传统菜式,从而使更多人了解并热爱豫菜,从而为豫菜文化加油。

油,轻轻滴在平静的水面上,优质芝麻油呈现无色透明的、薄薄的大油花,并有浓重的香油味。劣质的香油会出现较厚的小油花,不易扩散,香味淡薄,并伴有异味。

记者:面对国内众多芝麻油的品牌,金龙鱼芝麻油如何能受到广大消费者喜爱?

陶西:金龙鱼芝麻油是益海嘉里荣誉出品,首先确保了金龙鱼芝麻油的卓越品质。其次,金龙鱼芝麻油精选饱满上等芝麻,百分百原榨纯芝麻油,采用现代机压工艺压榨而成,并富含丰富的“芝麻木酚素”等抗氧化健康成分,金龙鱼芝麻油独特6道留香工艺,不仅留香更持久,同时更加营养健康,使金龙鱼芝麻油色香味俱全。最后,金龙鱼芝麻油是中国烹饪协会专用油,是值得信赖的产品。