

新华美食大赛 让舌尖记住乡愁的味道



大赛有效地传承和发展了新华美食

新派松鼠鱼、山珍鸿雁汤、富贵香辣猪蹄、果木烤鸭等,参赛选手纷纷亮出“绝活”,一道道香飘四溢的佳肴和厨师现场展示熟练技法将决赛现场气氛推向高潮。

比赛过程中,华英烤鸭、叶记烩面、药膳炒鸡等一批广受市民、游客欢迎的地方美食也得到集中展示,许多传统经典菜品呈现在市民面前,大量巩义地方美食受到推崇,有效地传承和发展了新华美食,让更多游客记住了“新华味道”,让市民留下了对家乡味道的“乡愁记忆”。

为了保证大赛的公平、公正,组委会特别邀请省餐饮协会专家6名以及8名大众评审进行现场打分。大赛优中选优,最终,经专业评委打分和大众评委投票,评选出6道名菜,分别为一等一名:红树林餐饮的新派松鼠鱼,二等奖两名:旺旺大酒店的山珍鸿雁汤、西义兴肉食楼的富贵香辣

猪蹄,三等奖三名:巴爷鸡煲的巴爷香辣虾、占领大酒店的蛋挞鲜虾仁、华英大厦的果木烤鸭。

本次美食大赛是巩义市新华路街道推动三产发展、实现旅游突破的积极尝试,也是促进辖区餐饮业水平持续提升的具体举措。

新华路街道要求参赛人员全程佩戴口罩,建立食品登记和溯源制度,尤其是冷链食品,确保食品安全;对参赛人员建立健康档案,全天进行两次体温测量并登记。新华路街道安监办联合辖区派出所民警开展消防安全检查和秩序维护工作,对美食摊位的灭火器、灭火毯及液化气罐等进行逐一检查,现场发放《防诈骗知识》《消防安全常识二十条》等宣传彩页,提升居民群众的消防安全意识和应急自救能力,消除现场安全隐患,为本届新华美食大赛圆满举办提供保障。

市民和游客畅享“舌尖上的新华”

大赛现场人气最旺,烟火气最足的地方是小吃摊了。

“我非常喜欢这里的柳州螺蛳粉,辣,爽,鲜,酸,烫,老北京爆肚也非常好吃!”在大赛现场的小吃摊阿利正宗柳州螺蛳粉和老北京爆肚处,吃货们大朵快颐。

经营柳州螺蛳粉的王福利来自洛阳市,来巩义大宋美食城经营螺蛳粉3年了,如今柳州螺蛳粉已经成为巩义的网红美食。

在“老北京爆肚”处,记者看到爆肚的食材主要是鲜牛肚和鲜羊肚,肚片切成条块状,用沸水爆熟,出锅后蘸油、芝麻酱、醋、辣椒油、酱油、香菜末、葱花等拌制的调料吃,质地鲜嫩,口味香脆而不油腻。

据“老北京爆肚”老板、来自周口市的轩保证介绍,“老北京爆肚”性味甘温,可补虚健胃,治虚劳不足、手足烦热、尿频多汗等症。两年前,轩保证到巩义市大宋美食城做“老北京爆肚”小吃营生,生意火爆,每晚卖近百碗爆肚,因为经营爆肚,他的家庭已经过上了小康生活。

因为广场地方所限,工作人员提醒大家要佩戴口罩保持社交距离。顾客都是站着吃喝,尽管如此,也是一种享受。

“和平盛世,人们追求美食,对于那些减肥的亲们,我想说:看开点吧,老铁,人间不值得你减肥,该吃吃,哪有那么多的弯弯绕绕,都是烟云,都是虚空。只有吃到嘴的,流向胃的,才是最真实的人间。”王先生说出了吃货的心声。

新华路街道的“大宋美食节”连续举办6天,11月10日~16日,市民可前去品尝。



把更多美食品种引入巩义、落户新华

金好来“饕厨杯”第二届新华美食大赛不仅为巩义市餐饮行业的发展注入了新的生机和活力,同时也让更多的人了解巩义的风土人情、了解新华美食的独特文化特色,也必将为巩义市餐饮业增添强劲的发展动力。

据悉,此次大赛由巩义市新华路街道、巩义市文化广电和旅游局、巩义市市场监管局联合主办,巩义市餐饮协会、大宋美食城、金好来超市有限公司协办。举办大赛的目的是为了激发巩义市广大餐饮经营者的创新热情,充分挖掘巩义市地方特色美食文化,持续打造“游大美巩义、赏河洛文化、品新华美食”的巩义旅游品牌,把更多的美食品种引入巩义、落户新华,促进新华美食与文化、旅游的融合发展。

近年来,新华路街道餐

饮业呈现出快速发展的良好态势,已成为拉动第三产业发展的一个新的亮点。餐饮业的发展,能够带动商流、物流、资金流、客流以及旅游业的发展,促进服务水平的提高,繁荣市场、活跃经济。

大赛最后,新华路街道办事处主任路向前对此次大赛做了总结,对获奖单位表示了祝贺。他说,在奋力实现旅游突破,发展第三产业,加快建设宜居宜业宜游新巩义的征程中,新华路街道党工委、办事处将进一步加压奋进、总结经验、开拓创新,力争把美食大赛办成文化的盛会,交流的平台,群众节日,同时努力为广大企业健康发展保好驾、护好航,提供更加优质的服务,为建设“三宜”新巩义做出新华人更大的贡献,展现更美的风采。

11月10日下午,巩义市“金好来‘饕厨杯’第二届新华美食大赛”在巩义市人民广场举行,巩义市30余家餐饮企业、小吃店的名师大厨现场比拼,大厨们洗、切、翻炒、摆盘,通过紧张有序的忙碌,现场制作菜肴,用他们的厨艺展示地方风味特色。美食吸引了众多市民在餐饮单位展台前驻足,观看美食的制作过程,品尝刚刚出锅的小吃、菜品。

记者 李晓霞
巩义时报 孙淑霞 文/图

