

# 北京冬奥678道菜品轮流呈现 中餐占三成 舌尖上的冬奥 中国味道



每届奥运会,奥运村里吃什么都是外界普遍好奇的内容。北京冬奥会上,各国运动员将享受到哪些美食?近日,北京2022年冬奥会和冬残奥会运动员菜单正式发布,678道来自世界各地的特色菜品“拼盘”而成“舌尖上的冬奥”,向世界各地的冰雪健儿发出诚挚邀请。其中,在冬奥菜单中占比三成的中餐,将充分展示“中国味道”的文化魅力。郑报全媒体记者 郭韬略

## 菜单将围绕“中国年味”

这份特殊的“冬奥菜单”不仅中西兼顾、品种丰富、合理搭配、营养健康,还将提供包括北京烤鸭、驴打滚、豌豆黄在内的菜品和小吃,彰显京味儿饮食文化。北京2022年冬奥组委运动员菜单制定充分考虑不同口味、不同文化背景、不同宗教信仰的运动员的特定需求,已获国际奥委会审核同意。

在餐饮服务上,北京、延

庆、张家口3个冬奥村的服务标准、时间和内容统一。设置12种餐台,每天约200道菜供各国运动员食用,以每8天为一个周期进行轮换。每餐都有一系列素食和清真菜式,并提供犹太洁食服务,满足不同口味、不同宗教信仰的特定饮食需求,让运动员充分感受中国的热情好客。

冬奥会赛时恰逢中国传

统春节,菜单将围绕“中国年味”,与国际上的节日相结合,增添特色饮食食品供应,充分展示国家化餐饮服务特色。中国特色菜品包括西湖牛肉羹、木须肉、酱爆鸡丁等,结合中国东西南北美食主题,展示中国饮食文化的丰富性与多样性,有川菜、粤菜、鲁菜、湘菜等,让世界各地运动员充分感受、体验中国美食文化魅力。

## “安全感”仍是内核

赛时,北京冬奥组委奥运村部餐饮处将严格遵守疫情防控要求,同时推出智能化餐饮,为运动员提供更加优质的服务。运动员主餐厅的进门处将设有热力图显示屏,实时显示用餐人数,运动员可选择

是否进入用餐。进门后,设有智能保温取餐柜,实现人员分流就餐;设有智能引导机器人,提供咨询、引导服务。

北京冬奥组委奥运村部部长沈千帆表示:“它(菜单)的设计是为了满足不同口

味、不同宗教信仰的人的饮食习惯,也体现我们中华民族的好客。”

报道称,为避免兴奋剂检测误报,胡椒等一些常用调味料将不会在烹饪菜肴中出现。

## 以下是北京冬奥会运动员菜单(部分)

### 中餐餐台

**汤类:**黄瓜蛋花汤,西湖牛肉羹,冬瓜海米汤,玉米排骨汤,菌汤,酸辣汤,番茄蛋花汤,鸡茸粟米羹

**热主菜:**滑蛋虾仁,荔枝鸡片, XO 酱炒牛肉,青椒炒牛肉,木须肉,糖醋巴沙鱼块,西芹炒牛肉,酱爆鸡丁,照烧牛肉,炒抱子甘蓝,清炒

小白菜,扒芦笋,上汤娃娃菜,清炒莴笋,清炒广东菜心,清炒芥菜,白灼芥蓝

**蛋类:**煮鸡蛋(带壳)

**主食:**玉米发糕,鲜奶馒头,蒸豆沙包,叉烧包,奶黄包,素三鲜煎饺,素包子,小笼包,小米粥,白米粥,榨菜,肉松,咸菜丝,八宝咸菜,黄瓜酱菜,腐乳



叉烧包

西湖牛肉羹

驴打滚

意大利面

披萨

泡菜

大酱汤

### 亚洲餐台

**汤类:**日式大酱汤(紫菜,小葱,木鱼花)

**蛋类:**西式炒蛋

**主食:**蔬菜炒乌冬面,白米饭(日式寿司米),日式姜片(白),日式姜片(粉),青芥末

**热主菜:**日式照烧鸡排,

日式炸猪排,韩式泡菜炒五花肉,日式肥牛,日式咖喱海鲜,韩式烤肉,日式咖喱鸡,韩式辣酱炒墨鱼仔

**蔬菜:**清炒芥蓝

**酱菜:**黄瓜酱菜,韩式泡菜

### 明档

**松饼:**松饼

**蛋类:**菠菜蛋白蛋卷,原味煎蛋卷,火腿蛋卷,芝士煎蛋卷,番茄煎蛋卷,蘑菇煎蛋卷

**披萨:**玛格丽特披萨,烟熏鸡肉披萨,意大利辣香肠披萨,玉米火腿披萨,培根洋葱

披萨,蘑菇披萨,牛肉披萨,大虾披萨,萨拉米披萨

**意大利面:**意式螺丝面,意式斜管面,意式蝴蝶面,意式直管面,意大利面(无麸质)

**酱汁:**牛肉酱,番茄酱汁,干酪粉,青酱



北京烤鸭

## 水庆霞担任中国女足主教练

新华社电 18日,中国足协发布官方消息,决定由现任上海女子足球队主教练水庆霞担任中国女子足球队主教练。

足协公告称,中国足协主席办公会综合前期女足国家队主教练选聘工作情况,在广泛征求意见基础上通盘考虑、慎重研究决定,由现任上海女子足球队主教练水庆霞担任中国女子足球队主教练。

水庆霞1966年出生于江苏,是前上海女足队员、前女足国家队队员,曾夺得亚运会女足冠军、蝉联全运会女足冠军。她有日本留洋踢球经历,并得到认可。

2001年退役后,水庆霞先后在上海女足、中国女足青年队和上海市少体校担任教练员工作,曾获评女足联赛最佳教练员,是上海女足的代表性人物之一。