



大合照。

24名厨艺学员同台竞技

九江“饭香刀”厨艺比赛落幕,计划推出“潮游新九江”文旅APP助力乡村振兴

花菇酿西江虾、红烧脆皮鸡、腰果虾仁翠绿缘……10月31日,2019年南海区九江镇“粤菜师傅”之“饭香刀”厨艺中式烹调职业技能大赛决赛在九江镇职业技术学校举行,24名粤菜师傅现场制作特色粤菜比拼厨艺,最终由曾小军凭借一道“香煎苏丹鱼”,获得了比赛的一等奖。

现场 24名选手大比拼

拌、煎、炸、煮……在九江镇职业技术学校篮球场上飘出阵阵美食的香气,在这里进行的正是九江镇第八届“渔耕粤韵”文化节——2019年南海区九江镇“粤菜师傅”之“饭香刀”厨艺中式烹调职业技能大赛决赛,来自各行业的24名选手正在大展厨艺。

腾源酒家的负责人黄华业也和几名同事一起来参赛,他们分别以花菇酿西江虾、石头焗九江鳊王这两道菜参加比赛,并获得了不错的成绩。“我

在九江从事厨房工作超过13年,很多技术上的东西都会,但是却没有相关证书。”黄华业坦言,他参加培训班旨在通过考核获得中式烹调师的资格证书,为自己未来的职业规划添砖加瓦。

本次比赛中,选手们需要在40分钟内炮制出具有九江特色的美食佳肴,并由三位专业评委——中国高级烹调技师、高级考评员、中国首批注册烹饪大师、中华金厨黄焯华,中国高级烹调技师、高级

考评员、佛山名厨何金灿和中国高级烹调技师、高级考评员、佛山名厨潘志钊现场品尝并打分。

经历系列的比拼,最终来自九江职业技术学校的保安师傅曾小军凭借一道“香煎苏丹鱼”,获得了比赛的一等奖;来自配餐中心的黄幼娟、腾源酒家的欧斌孔、九江镇初级中学罗楚朋等10位餐厅、各学校厨工,热爱烹饪的社会人士分别获得了二、三等奖。



揭幕仪式。



红烧脆皮鸡制作过程。



菜名《渔意美满》。



第一名菜品《香煎苏丹鱼》。



现场市民观看参赛人员烹饪。



评委试吃。



现场。



颁奖环节。

关注 职业培训提升本土厨师队伍

今年6月,九江镇职业技术学校正式成为省级“粤菜师傅培训基地”项目单位。当日活动中,还进行了“粤菜师傅培训基地”揭幕仪式。

为推动文化活镇,助力乡村振兴,落实“粤菜师傅”工程,本届活动结合“粤菜师傅”的培训,并在该校的省级“粤菜师傅培训基地”对150多名厨艺爱好者进行中级中式烹调培训,并在当中加入了九江特色菜业的培训,进一步树立九江特色菜业行业标准,推动九江特色菜业品牌提升,促进九江菜业的传承与发展,擦亮九江“饭香刀”美食品牌。

最终,100多名学员通过粤菜烹饪的实操和理论知识考试,获得由南海区人社局核发的中式烹调师职业(工种)《国家职业资格四级(中级工)》证书。

据了解,该粤菜师傅培

训基地现有面积过千平方米的实训室,先后投入了近380万元购置教学设备,粤菜大师吴荣开、林国晖等担任外聘教师,每年可以提供400人次的中式初、中、高级工烹调师和面点师等“粤菜师傅”职业技能教育培训。

南海区人社局九江分局副局长陈永灿介绍,培训班大部分是来自九江本地用人单位的厨工,通过一整套规范化的培训,学员们的烹饪技能得到了进一步提升,九江镇也希望通过举办培训班发扬粤菜文化,培养本土粤菜人才队伍。

陈永灿还表示,未来将因应粤菜工程的工作开展,充分发挥出“粤菜师傅培训基地”作用,开展更进一步的培训,提升厨师的技能,提升本地菜系的水平,为九江乡村振兴提供更多人才。

举措 将发布“潮游新九江”文旅APP

当天,九江镇成立了九江旅游美食联盟,活动主办方为一批成员单位进行了授牌。该联盟成员单位除了餐饮单位外,还包括旅游手信商家、食评旅游平台、旅行社等文旅相关行业单位。首批共有近30家企业加入。

九江镇宣传文体办副主任、九江镇文化站站长徐雅介绍,该联盟的成立将推动九江文旅相关行业抱团发展,推动九江文旅资源的挖掘与开发,通过各行业间的跨界合作,打造特色主题餐厅、特色主题酒店等文旅载体,让游客在游玩九江的过程中可以更深刻地感受九江传统文化。

“今年的比赛,我们回

归到‘传承’这个主题,通过培训、培养新生代,通过厨艺比赛,在社会上进一步推广粤菜文化、九江传统文化,营造文化传承的整体氛围。”徐雅表示,另外,成立旅游美食联盟,接下来,九江将利用联盟的平台,与有条件的企业合作,推动美食与文化融合发展,打造龙舟文化餐厅、渔耕文化餐厅等,让市民游客能更好地了解九江。

她还透露,该馆目前正在制作“潮游新九江”文旅APP,加入九江旅游美食联盟的商家将显示在该APP上,游客通过登录该APP可以快捷获取餐饮、住宿、景点、交通等资讯。该APP预计在今年11月底对外发布。

特写

新时代创新做法

谭益新(九江镇某流动饭店厨师)

6号选手谭益新是九江镇一家流动饭店的厨师,入行刚满5年,他制作了一道“堆金积玉”,获得了三等奖。在此之前,他没有经过系统性的学习,都是跟随师傅外出帮做团餐。

作为新一代的他,在这5年的经历中,除了见证了当地风俗人情外,更了解了新时代年轻人的需求。“以前老一辈的人,都喜欢份量,更多关注菜肴是否美味,不讲究摆盘。”谭益新如是说,他有时候外出帮别人摆婚宴餐,都会有客人要求摆的好看点。“毕竟新时代,大家都讲究美观好看。”

为了适应市场需求,他特意参加了这些培训活动,接触更多的同行,了解他们创新的做法,并融入到自己的菜式上。“消费者越来越年轻化,我们的厨艺既要传承,也要不断创新。”谭益新说,他以前也会在菜式上进行创新,受到了很多年轻人的喜欢,但老一辈人却觉得很花哨,没什么用处。

“时代的发展,都是往前走的,是会经历一些挫折的,但最重要的还是创新,让更多人喜欢。”谭益新说,接下来不仅要钻研做菜技艺,也会注重菜肴摆盘,在美观的同时,也美味。

注重弘扬粤菜特色

黎品清(卓艺学院老师)

在比赛现场中,有位选手最吸引眼光,身穿印有星光大道的厨师服,胸前挂了不少奖牌,他就是黎品清,他已经从事厨师这个行业差不多有30年了,往年一直在外漂泊,去各地学厨、参加厨师行业工作,还被卓艺学院聘请当老师,传授学员厨艺。

“我一直以来都是在学粤菜、煮粤菜、教粤菜,也一直在研究粤菜的特色与其他菜系的融合。”黎品清如是说,这些年,粤菜的地位持续下降,越来越多的人选择其他菜系,这让他深感忧虑。“做粤菜就是我的生活,它已经融入了我的生活。”

为此,他在传授厨师时,都会注重讲解粤菜的历史,增加学员们对粤菜的认识感。“幸好现在在省委省政府提供了粤菜工程这个项目,让更多人重视起粤菜来,也让我们这些老厨师有点欣慰。”黎品清如是说,他来九江两年了,感觉九江这个地方非常好,尤其是当地特色菜非常丰富,接下来,他将研究当地菜,融入他的做法当中,做好更加创新的粤菜。

统筹/沈芝强
撰文/摄影 沈芝强 李宇强