



■切片鲈鱼卖相十足,让人胃口大开。



■鲈鱼搭配灯笼椒、洋葱、胡萝卜、蒜苔,十分考验厨师功力。



■厨师把鲈鱼做成鱼滑。

# 看饿了!

## 九江鲈鱼做法真多!

自古以来,作为广府文化的主要发源地,“南番顺”共同孕育了丰富多彩的粤菜菜系。而就在刚刚过去的周末,2021年九江镇“粤菜师傅”工程“饭香刀”厨艺大赛初赛在九江职业技术学校举行。

比赛现场,80多名参赛选手以九江鲈鱼为指定食材,在90分钟内完成两个菜式作品。早前,这群新秀参加了“九江鲈鱼——吃出全国风味”九江镇“粤菜师傅”工程“饭香刀”厨艺培训班。由广东省粤菜师傅林国晖通过直播的形式教授九江鲈鱼蒸、焖、煎、红烧等不同烹饪方法,旨在研究、推广九江鲈鱼不同的加工、烹调方式。

本次比赛,是九江镇第九届“渔耕粤韵”文化系列活动之一。选手们个个拿出绝活儿,争夺12名决赛名额。

九江镇第九届“渔耕粤韵”文化系列活动围绕“九江鲈鱼——吃出全国风味”品牌形象塑造,展示九江鲈鱼优良品质,提升九江鱼花品牌知名度、美誉度和影响力。

活动还将遴选出12家九江优质养殖基地,并拍摄12集短视频进行推广,深入养殖基地,挖掘九江鲈鱼养殖背后的故事。同时,在“饭香刀”厨艺大赛上,各优质养殖基地将与进入决赛的选手结对,精选养殖场的优质九江鲈鱼作为比赛食材,更设现场捕捞环节,增加比赛的可视性。

本次“饭香刀”活动还将延伸至“丰收节庆百年芳华”九江鱼花产业嘉年华,结合“九江鲈鱼——吃出全国风味”品牌形象策划、九江鱼游走地图发布、渔味丰收展示、“抢丰收”大赛、九江鱼花“挑花”大赛等,通过一系列活动,充分发挥九江鱼“生产+加工+科技+品牌营销”的全产业链转型升级作用,提升“九江鱼”的品牌价值和文化价值。

文/图 珠江时报记者 何万里 通讯员 曾昭弘 刘颖君



■本次比赛,厨师各展绝活儿。



■评委在试菜。



■厨师在摆盘。



■腰果也是鲈鱼的“好朋友”。



■辣椒鱼头是绝配。



■色香味俱全。