

# 一场视觉与味觉的双重盛宴

## 长三角城市餐饮服务创新大赛在锡举办



诱人的菜香、精致的摆盘、创意的布台，昨日，长三角城市餐饮服务创新大赛在位于千年古运河畔的无锡日航饭店火热进行，50余名优秀餐饮大厨、服务者齐聚大赛秀绝活，几十余道特色美食实力争“鲜”。

据梁溪区总工会负责人介绍，此次活动以开展餐饮技能竞赛为切入点，通过中式烹调、中式面点、中餐主题宴会摆台三大交流平台，激发广大餐饮业员工，增强职业归属感和自豪感。当天开幕的餐饮服务创新大赛，推出了理论考试、技能竞赛等活动环节，并进行了现场操作素质、工艺冷拼、制作创新热菜、自选创新点心、主题宴会设计等赛事评比，评选出了个人奖、团体奖等诸多奖项。

### 选手们纷纷使出“独门绝活”

本次大赛共3个竞赛项目，每个项目设一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名，吸引了上海、南京、湖州、嘉兴、合肥、南通、无锡等11支队伍50余人参赛。

比赛过程中，选手们纷纷使出“独门”厨艺。中式面点的实操竞赛中有一道命题考试，参赛者需每人做一道酥品。“江苏的酥品以形态各异的明酥最为出名，难度极

高，也是现代烹饪大赛中的金牌单品。在较低的油温里，酥层渐次打开，两三分钟的时间，再置于高油温中定型，前前后后，即便手熟也需要花费不少功夫。”中式面点裁判长高晒告诉记者。

制作荷花酥的选手是来自浙江嘉兴鸳湖旅社有限公司的厨师农慧，他17岁就开始学做糕点。对他来说，中式糕点不仅仅是食

物，更是一种文化艺术，一种精神寄托。荷花酥，作为苏派点心的一大特色，其精致的外形和香甜的味道深深地吸引了他。他解释道：“我融合了嘉兴当地甜口的特色，做出了一些改良。”在中式面点的比赛中，选手们的动作干净利落、准确到位，高超的“餐桌绝活”刷新了在场观众对餐饮服务的认知。

### 展示地方菜品的“文化特色”

百花酒焖肉、菊黄蟹肥等一道道具有地域文化特色的创新中式菜品摆上餐桌，是视觉与味觉的双重盛宴。本次中式烹调比赛是传统菜品与现代菜品、家常菜品与宴席菜品相结合的竞赛，通过比赛提升选手的能力，展示长三角地区厨艺水平，也希望让这些菜品更贴近大众和生活。“来参赛的队伍大多都是来自我们长三角一带，要根据我们的地域环境、人群文化这些来创新，但创新并不是抛弃，家乡味道是我们一定要去保留的。”镇江烹饪协会秘书长鲁庆告诉记者。

“我会尽自己所能将安徽特色菜传承下去。”来自安徽天鹅湖大

酒店的凉菜主管王甜说，接触这一行已经有20多年了，谈及从业以来印象最深的事就是给安徽合肥当地再就业职工培训特色卤菜，传统菜肴不光是厨师、学员来学习，也可以通过老百姓来传承。这次是王甜第一次来到无锡，“一场跨区域的比赛十分难得，也展示了我们地方菜品的文化特色。”

记者了解到，这次大赛兼顾理论与技能双重考评，创新采用了“赛证合一”的方式，为保证评审结果的专业公平，组委会特别邀请到参赛城市的专业裁判共同参与评审。中式烹调、中式面点、餐厅服务竞赛一等奖的选手分别是南京熊猫新兴实

业有限公司唐家何、无锡金茂商业中等专业学校孙超南、山水丽景大酒店王甜甜。获得团体一等奖的是江苏省无锡市代表队。获奖选手和团队将由长三角工会工作联盟相关成员单位颁发相应奖励。

无锡市总工会相关负责人表示，地标美食包含了一座城市地理人文传承的味道和食材，更需要技艺精湛的技术能手、创新能手，他们将以大赛为契机，推动餐饮岗位练兵活动，从技术赋能、行业提质、品牌提升等方面，进一步满足广大消费者对于餐饮健康、品质的要求，共同助力餐饮行业高质量发展，投身长三角一体化发展。(晚报记者 陈怡迪/文、摄)



## “土豆面包”爆火！超市方：再喜欢也别炒价

最近，某超市全新推出的“土豆面包”一上市就引来了大量网友的关注与抢购，导致“一包难求”，有些网友甚至愿意以高出原价数倍的价格寻找代购。这款新晋网红面包究竟有什么“魔力”？

这款新品面包是将面包做成



土豆面包(左)与土豆对比。

了土豆、紫薯的样子，看起来十分可爱。据了解，该款面包目前仅在华东地区销售，独特的外形加上“地区限定”的原因，引发了网友的好奇心。在二手平台出现了许多求购、代购“土豆面包”的相关内容，价格普遍在原价上增加了40-80元，甚至有个别代购价格涨至十倍。

记者在某超市一家门店的面包售卖区发现了硕果仅存的几个“土豆面包”，芝士奶油味土豆面包单价为4.9元/只，紫薯面包和培根芝士味的紫薯面包单价均为5.9元/只，三种口味拼装为25.9元/盒。该门店面包售卖区的营业员告诉记者：“这款面包大概卖了一周左右吧，特别受欢迎。我们线上门店一开始也是有销售的，后来

太火了忙不过来，就把线上的下架了。”

根据配料表可见，除了外形做得像土豆、紫薯外，该款面包在配料中用到了土豆、紫薯以及其它面包常用材料、添加剂。网友对于该款面包味道的评价褒贬不一，有人认为该款面包土豆味道浓郁、紫薯芋泥香甜，非常好吃；也有人认为该款面包油盐太重、紫薯馅甜腻，不像面包更像油酥糕点。

该款面包保质期只有3天，许多网友表示“新鲜的更好吃”，如果仅仅是为了跟风尝鲜，花数倍的价格代购一款不太新鲜的面包，实在没有必要。对于该款面包的突然爆火，超市方面表示：“土豆面包只是一款面包，虽然很独特，但是再喜欢也别炒价。”(李旭)



精彩就得移动着——

10月20日至23日！  
无锡移动邀您相约  
2023世界物联网博览会



由江苏省人民政府主办，江苏省工业和信息化厅、无锡市人民政府承办的2023世界物联网博览会(以下简称物博会)将于10月20日-10月23日在无锡召开。2023年物博会将以“智联世界融合赋能”为主题，展示物联网新基建、智能传感器、工业物联网、车联网及智能网联汽车等领域新品和新应用成果。

中国移动作为参展商之一，以“智融万物 创见未来”为主题，围绕新型信息基础设施建设、新型信息服务体系，全方位展示中国移动在网络、科技创新和新一代信息技术等方面的创新成果。在位于A1展馆的中国移动主展区内，打造了“智启总领区”“智创能力区”“智融百业区”三大板块，聚焦20余项以算力网络、人工智能、量子通信、物联网等创新技术与应用，观众可以在展厅内通过身临其境的体验，感受到中国移动的5G新应用和5G新技术。

在物博会外场设置了中国移动第二展区，将为参观者提供体育、娱乐等内容的5G沉浸式体验。元宇宙展厅、5G+高尔夫、云电脑等一大波数智科技体验产品，也将为参观者带来不一样的参观体验。

10月20日-10月23日，在无锡太湖国际博览中心，中国移动邀请您相聚2023世界物联网博览会、共襄盛会。

(张玲珠)