

“新时代 新鲁菜”创新大赛奖项揭晓 聊城多道名菜获奖

本报讯(记者 张目伦)1月7日,“新时代 新鲁菜”2021鲁菜创新大赛各奖项评选结果揭晓。聊城制作选送的“绝代双胶”成为2021鲁菜创新大赛十大创新菜品之一。

2021年12月31日24时,首届“新时代 新鲁菜”创新大赛网络投票环节完成,标志着新鲁菜大赛比赛环节落下帷幕,网络投票数超过1.27亿,创下中国饭店行业美食比赛投票新纪录。

国内方面,大赛吸引了山东全省16地136个区县大厨参赛,成为国内菜系中的热门话题。1月7日,大赛组委会评出了“十大创新菜品”、20款“我最喜爱的新鲁菜”、100款“最具价值新鲁菜”、“十大创新面点”、24个“最佳组织奖”等奖项,精选菜品首期节目于1月8日17时—17时30分在央视财经频道(CCTV-2)《回家吃饭》“新时代 新鲁菜”特别节目中播出。

国际方面,大赛吸引了来自英国、美

国、俄罗斯、法国等40多个国家的美食爱好者参赛,组委会评出了“十大海外新鲁菜创新奖”、“十大海外新鲁菜最具价值奖”、20款“我最喜爱的海外新鲁菜”、36个“海外最佳组织奖”以及若干个“海外优秀传播奖”。此外,大赛推动了中英两地对话,并在英国伦敦西区莱斯特广场进行推介,为鲁菜海外传播开了新局,成为用鲁菜讲述中国故事的典范。

“新时代 新鲁菜”2021鲁菜创新大赛

十大创新菜品中,聊城选送的菜品“绝代双胶”位列其中。聊城“七星聚义”“翰林肉”“滋味樱桃肉”三款菜品入选“最具价值新鲁菜”。

作为大赛的成果之一,组委会正在加紧编纂《新鲁菜大典》,所有参加新鲁菜决赛展示、新鲁菜精品拍摄和网络投票数在前300名的菜品都将入选。

据悉,“新时代 新鲁菜”2021鲁菜创新大赛颁奖典礼将于2月下旬举行。

头条相关

“绝代双胶” 降脂又养颜

十大创新鲁菜之一的“绝代双胶”由东阿阿胶体验酒店厨师王宝兴制作,是“阿胶上品宴”中的一个代表菜品,阿胶、桃胶双“胶”合璧,创意十足。

该菜品除了传承东阿阿胶滋补养生文化,还以历代中医食疗膳食方为依据,精选东北桃胶、银耳等绿色有机健康食材,按照绿色养生的原则精制而成。

山东有三珍,阿胶、海带、胶东参。王宝兴介绍,“绝代双胶”选用正宗东阿阿胶,色如琥珀,胶香浓郁,温补不上火,适合各种不同体质的人食用。桃胶选用东北老桃树的桃胶,胶色深褐,经过加工后煲汤食用。同时,选用白中带黄的优

质银耳,质感柔韧、不易折断。蔓越莓选择颗粒大小均匀的产品。

制作步骤包括:1.首先把桃胶用纯净水泡发10小时左右。2.银耳用冷水泡发20分钟左右。3.阿胶打粉备用。4.银耳泡发后,去蒂撕小块,加适量纯净水,大火烧开,转小火煲2小时左右,直至汤汁浓稠。5.加入泡发好的桃胶、蔓越莓、冰糖、阿胶汁,熬15分钟。6.出锅装入盛器,撒入阿胶粉,搅拌均匀即可食用。该菜品胶质丰富,口感软糯,有减肥瘦身之功效。

对于“绝代双胶”的命名,王宝兴解释说,东阿阿胶、上等桃胶双“胶”合璧,



菜品“绝代双胶”。张目伦 摄

“武林之中谁与争锋”,此为一绝;晶莹剔透的桃胶搭配润泽的阿胶浆,清新脱俗,此为二绝。阿胶具有补气养血、滋阴润燥等作用,历代《本草》皆将其列为“上品”,润肠降脂的桃胶也是养颜补品,二者融合,此为“三绝”。用专家评委的话说,“绝代双胶”这道菜“绝”了! 张目伦

西红柿价格上涨

“西红柿炒蛋”变“蛋炒西红柿”

本报记者 吕晓磊

“西红柿鸡蛋面,明显觉得西红柿少了,鸡蛋多了。”在聊城市城区文化路一家面馆内,市民赵女士说。近日,西红柿价格不断上涨,每500g价格6元左右。

1月10日,记者走访了市城区几家超市,发现因为销售渠道、产地和品种的不同,西红柿价格略有差异。

在开发区一家连锁超市内,桃太郎西红柿标价6.98元/500g,在另一家超市内,产地莘县的西红柿售价5.99元/500g。而在一家社区超市,西红柿的售价为6.8元/500g,“我买了两个西红柿,花了6.7元,500g鸡蛋才4.7元,看来西红柿炒鸡蛋要改为蛋炒西红柿了。”正在社区超市买菜的李先生说。

市农业农村局研究员朱传宝告诉记者,此番西红柿价格上涨主要是受农民种植结构的影响,“这茬越冬栽培的西红柿种植面积小,产量也少,价格自然上涨。”而前两年西红柿价格低迷,也影响种植户的种植热情。

朱传宝说,西红柿的价格与质量有很大关系,一级果是色泽为正常成熟色,外观无瑕疵,比等外级或三级果就会贵很多。特别是在深冬季节,温室大棚种植的西红柿,有的种植户为了早上市早采摘,也会造成收购价格差异较大。

朱传宝分析,春节期间,聊城的蔬菜价格应会保持平稳,不会有太大波动。

相关

腊八节 大蒜价格略高于往年同期

本报讯(记者 吕晓磊)1月10日是农历腊月初八,很多市民会在这一天腌制腊八蒜,记者了解到,大蒜与去年同期相比价格略高,但并未出现大幅上涨。

1月10日,记者走访了两家超市,一家超市内品相好的大蒜标价为5.66元/500g,但另一家超市为了促销打出了2.99元/500g的价格。

据聊城市农业农村局研究员朱传宝分析,不同超市大蒜价格的差异,主要是因为质量不同,在恒温库贮存、没长芽的,蒜头均匀、品相较好的价格相对就会高一些。

爱心腊八粥 情暖学子心

水城中学请住校生免费喝粥

本报讯(文/图 记者 许金松)1月10日,农历腊月初八,正是一年中寒冷的时节。这一天,水城中学的学生餐厅里粥香四溢,一大早,赶来吃早餐的学生们有了意外的惊喜——每人免费领到了一份热气腾腾的腊八粥。

为了让学生一大早就能喝上热乎乎的腊八粥,凌晨3时许,在水城中学餐厅工作的张景旺便和同事们忙了起来。熬制腊八粥的米料早已准备好,米料下入大锅,经过两个多小时的精心熬制,一锅锅香喷喷的腊八粥便熬好了。

6时许,住校的学生陆续来就餐。此时,一桶桶热气腾腾,散发着甜香气息的腊八粥早已准备就绪,餐厅工作人员忙着为学生盛上腊八粥。



喝着腊八粥,学生们十分开心

“嗯,这粥真好喝!热乎乎,甜滋滋,像极了家里的味道!”高三学生徐萧萧边喝边称赞。她告诉记者,去年腊八节就是在学校喝的粥,在中国的传统节日,能喝上腊八粥,自己感到特别温暖。

端午节免费吃粽子、冬至免费吃饺子……每逢传统节日或重要节点,水城中学学生餐厅都会给学生送上家

一样的温暖。

“做有温度的教育,做人民满意的教育。”水城中学校长胡相东表示,去年11月,水城中学刚刚被教育部评为“第三批全国中小学中华优秀传统文化传承学校”。这些公益活动,旨在弘扬中国传统节日,渲染节日气氛,不断满足学生的多元化需求,为学生树立了明德向善的标杆。

