



# 聊城晚报



聊城日报社 出版  
2025年8月27日 星期三 乙巳年七月初五

LIAOCHENG WANBAO

国内统一连续出版物号:CN 37-0049  
今日8版 第5806期

## 聊城队获『包』打天下·山东大包争霸赛铜牌

一揉一捏见功夫——

本报讯(文/图 记者 张承斌 通讯员 梁成)8月24日晚,“好客山东·美食争霸赛”第四场单项赛——“包”打天下·山东大包争霸赛决赛在东营落下帷幕,聊城队凭借出色发挥,摘得铜牌。

好客山东·美食争霸赛以“一城一特色”为主题,旨在挖掘和弘扬山东的地方饮食文化,推动文旅消费提质扩容。大赛共设置16场专项比赛,涵盖鱼类、烧烤、虾类、包子、驴肉、饺子、大饼、面条、水果、蔬菜、饮品、羊肉、豆制品、牛肉及鲁菜等多个品类。其中,“包”打天下·山东大包争霸赛于8月18日至24日在东营市举办,吸引了全省16市的队伍同台竞技。聊城战队经过多轮角逐,成功晋级决赛。

决赛首轮,山东藤上花品牌创始人李光现场制作了“东昌黑猪肉旱葱虾子鲜汁包”。这道包点精选鲁西黑猪肉、本地旱葱及鲜香虾子为主要馅料,面皮洁白松软,内馅饱满鲜香,呈现出地道而纯正的聊城风味。

第二轮比拼中,来自甲鱼海参府的张淑珍带领团队制作了“鲁西黄牛煎包”。这道包点,凭“细节功夫”做出了新意。食材上,以鲁西黄牛入馅,配以新鲜蔬菜,突出本地食材特色。工艺上,团队在煎制过程中精准把控火候与水淀粉的用量,使煎包底部形成酥脆的“冰花”状,而上层面皮保持暄软。内馅汤汁饱满、肉香浓郁,口感层次丰富。张淑珍带着团队有条不紊地捏褶、煎制,将鲁西人对美食“精益求精”的态度揉进了每一个煎包里,让市井美味成了赛场焦点。

在第三轮决胜局中,来自山东藤上花食品有限公司的刘磊,现场制作了创新面点——“灵芝瑶柱菌菇纸皮包”。这道美味藏着“传统与创新”的巧思:面皮采用具有聊城特色的菊花型烫面工艺制作而成,口感柔韧筋道;馅料融合冠县灵芝、干贝与本地优质菌菇,兼具食补价值。整款包子以皮薄馅足为突出特色,在传承地方工艺的基础上融入现代健康饮食元素,体现了聊城美食创新发展的活力。

经过三轮比拼,聊城战队虽未夺冠,但通过赛场上的精彩表现,成功提升了“聊城大包”的知名度和影响力。三组作品分别以“传承味”“市井香”和“创新巧”展现出“聊城大包”的深厚文化内涵与技艺水准。聊城队在此次争霸赛中斩获铜牌,不仅体现了聊城人对本地美食文化的匠心坚守,也彰显了鲁西美食深厚的文化底蕴。



灵芝瑶柱菌菇纸皮包



东昌黑猪肉旱葱虾子鲜汁包



争霸赛现场的聊城队展台

