



新 聊 城



日 报 公 众 号

聊城晚报



报 报 公 众 号



新 闻 网 公 众 号

聊城日报社 出版

2025年10月21日 星期二 乙巳年九月初一

LIAOCHENG WANBAO

国内统一连续出版物号:CN 37-0049

今日8版 第5839期

聊城三款文化饮品惊艳美食争霸赛

『饮』以为豪夺铜牌

本报讯(文/图 记者 张承斌 通讯员 刘召冠)10月19日下午,好客山东美食争霸赛系列活动——“饮”以为豪·山东调制饮品争霸赛,在日照Box悦动街区落下帷幕。决赛现场比拼激烈,各战队技艺高超,经过三轮激烈角逐,聊城战队凭借三款“文化+创新”双驱动的特色饮品斩获铜牌,生动诠释了聊城饮品文化的独特魅力。

在关键的决赛环节,聊城战队始终以“文化赋能饮品”为核心逻辑,让传统底蕴与现代工艺实现深度融合。第一轮亮相的“宋典粉雾饮”,以聊城特色阿井水为基底,搭配香水柠檬、紫苏等食材,通过双色渐变分层工艺打造视觉亮点。入口先是柠檬的清爽酸甜,而后是紫苏缓缓释放的草本清香,气泡感更添舌尖层次。这款饮品灵感源自苏轼钟爱的“紫苏饮子”,将宋代文人雅韵与现代气泡技术结合,让千年茶饮美学在杯中重现生机。

第二轮推出的“胶香燕麦饮酿”,聚焦当代人养生需求,严选有“奶中黄金”之称的驴奶,搭配“谷物软黄金”燕麦,再佐以糯米、冰糖慢火细熬,最终呈现出绵密顺滑口

感。其创作灵感源于古药典中关于驴奶“补益劳损”的记载,将鲜驴奶与中华农耕文明的五谷精髓融合,既是对古法食养文化的传承,也契合了现代健康食疗理念。

第三轮登场的“金粉世家”,则将聊城东阿阿胶的匠心发挥到极致。团队创新地把阿胶转化为“液、粉、冻”三重形态:阿胶寒天冻软弹爽滑,阿胶液与鲜奶调配出醇厚风味,阿胶如金屑般沉降杯底,既增添视觉层次,又让胶香更显浓郁。三重胶香在口中逐步释放,让千年阿胶的滋养智慧以更鲜活、更易被接受的方式走进大众生活。

聊城战队的获奖,核心在于“以文化为魂,以创新为翼”。三款饮品不仅在食材选择上紧扣聊城东阿的地域特色,更深入挖掘历史典籍与传统食养智慧,用现代工艺让古老配方“活”起来。从宋时文人雅韵到千年养生智慧,从单一食材应用到多元形态创新,聊城战队既展现出对传统的深深敬意,也体现了对饮品口感与视觉表达的当代探索,为山东特色饮品的传承与创新提供了可借鉴的生动范本。

金牌 日照市 946.65分
银牌 临沂市 867.2分
铜牌 潍坊市 860.75分
聊城战队 822.2分

聊城战队在山东调制饮品争霸赛中斩获铜牌



宋典粉雾饮



胶香燕麦饮



金粉世家