

首届湿地美食大赛在盐举办

品江淮之韵 享滩涂之鲜

□记者 周创/文 王海婷/摄

4月23日,首届湿地美食大赛在盐拉开帷幕。本次大赛由中国商业技师协会主办,吸引全国各地近两百名厨师参加个人赛,三十组队伍亮相团体赛,共同演绎这场展现湿地美味的精彩对决。

大赛采用限定主食材的方式,要求参赛者选用各湿地生态区的特色食材,不提倡使用高档食材。赛事组委会希望以此方式展现湿地特色食材魅力,深入挖掘湿地美食文化,促进烹饪技艺交流与发展。

首届湿地美食大赛为何选择盐城?

作为一座生态宝藏城市,盐城有广袤的沿海滩涂,众多河流湖泊纵横交错如网,平原良田万顷相连,水产禽蔬联翩上市,海鲜野味不绝于时,坐拥独特而丰富的自然馈赠,孕育了湿地美食的肥沃土壤。

盐城菜品系出淮扬,有着“半汤半菜、汤菜相和”的特色风味,饮食文化底蕴深厚。盐城八大碗、山芋腔苏北菜等特色餐饮品牌声名远扬,还有77个饮食类“非遗”项目、32个餐饮业老字号品牌、欧风华街、盐镇水街等5个“江苏味道”美食街区。

近年来,我市还大力弘扬“湿地美食”品牌,传承本土餐饮文化,促进服务业转型升级,提升城市美誉度,先后组织发放餐饮住宿消费券2600万元,拉动消费超1亿元。2025年一季度,全市餐饮业营业额79.2亿元,增长13.4%,增幅全省第1位。全市餐饮业人才济济,现有超3000人获得中级以上职业资格或职业技能等级证书,15人荣获中国烹饪大师称号,5人荣获中华金厨奖。

“氛围非常热烈,众多烹饪高手的菜品对我启发很大,也让我看到了盐城湿地食材在烹饪领域的巨大潜力,是一场视觉与味觉的双重盛宴。”参赛选手董小明特意从广东赶来参赛,他很高兴自己没有错过这个与同行切磋交流的好机会,其带来的《五柳酸甜鱼》也获得评委一致认可,成功拿



比赛现场热火朝天



评委们正在打分



参赛选手等待考评

下大赛金奖。

为确保比赛严肃认真、公平公正,赛事组委会邀请了多位业内知名烹饪大师、高校教授担任评委。上海市餐饮烹饪协会副会长严慧琴是业界少有的巾帼国宴大师,本次她应邀担任大赛裁判长,凭借丰富的经验和专业知识,对参赛选手的作品进行了认真细致的点评和打分。

“在这次比赛里,确实有不少选手对盐城本地食材的运用让我眼前一亮。比如说,有的选手用盐城产的推浪鱼作为主材,采用粤菜的生焗做法,巧妙中和了海鲜的寒性,还最大程度保留了食材的原汁原味;还有选手大胆加入菌菇来制作盐城传统名菜麻虾

狮子头,汤汁醇厚鲜美且回味悠长。”严慧琴惊喜于餐饮新生代的新活力与好创意,“年轻厨师们的创新方式都挺成功的,既展现了精湛的技艺,又让盐城特色食材魅力得到充分彰显。”

除了业界专家,大赛也吸引了众多餐饮从业人员前来观摩学习。射阳某餐饮企业负责人张女士就带着自家大厨专程来到现场,她感慨道:“我们一直琢磨着,怎么才能把菜品做得既保留传统风味,又贴合现代人口味。这次比赛提供了一个绝佳的学习机会。我也盼着能借此结识更多志同道合的伙伴,携手把咱们盐阜特色美食变成盐城生态旅游的一张名片。”



参赛作品:鹤舞千层酥



精美的苏式船点



盐城湿地食材



加强 生态文明建设

推进 绿色低碳 发展

