

真正的美味源于匠心 烹饪大赛里寻找城市味道传承人

新闻晨报记者 钱鑫

当锅铲翻飞间升腾起城市的烟火气,当一道道佳肴承载着历史的记忆与未来的想象,我们看到的,不只是美食本身,还有美食技艺的传承,还有一个民族对美好生活最深沉的热爱。

日前,上海·中华职业学校内炉火升腾、香气氤氲,由上海市餐饮烹饪行业协会与美团联合主办的上海市第一届餐饮烹饪行业职业技能大赛正式拉开帷幕,这标志着上海首次以全市范围、全业态覆盖、高标准规范打造的餐饮类职业技能竞技平台正式落地,开启了本市餐饮行业技能人才培育与产业升级深度融合的新模式。这场为期两天的技能大赛,不仅是一场技艺的比拼,更是一次对城市饮食文明的深情致敬,一次对新时代工匠精神的庄严礼赞。

城市的温度藏于餐桌,真正的美味源于匠心。据上海市餐饮烹饪行业协会陈皓会长介绍,本届大赛,大力弘扬工匠精神 and 劳动精神,激励青年餐饮从业者走技能成才、技能报国之路,加快上海餐饮行业技能人才培养,提高上海餐饮行业服务品质,这也是上海市餐饮烹饪行业协会历史上第一次举办的全上海烹饪技术岗位从业人员最高规格的职业技能大赛,选手来自沪上餐饮业的各个业态。

260名选手进行技艺比拼

“以勺为笔、以火为墨”,这是属于中国厨师的独特书写方式。上海市餐饮烹饪行业协会秘书长徐长宁向新闻晨报介绍,本次大赛汇聚来自全市各餐饮业态的260余名参赛选手,其中35%为30岁以下青年从业者,展现出上海餐饮行业蓬勃的人才梯队与青春活力。他们将在中式烹调、中式面点、餐厅服务三大个人赛项以及中餐艺术展台团体赛中展开激烈角逐,用一道道菜肴诠释技艺、表达创意、传递温度。

中餐的烹调技法,是我国厨师的绝技,通过炒、爆、炸、烹、溜、煎等技法,以及甜菜的拔丝、蜜汁、挂霜等,不同技法让食物具有不同的风味特色。来自兴国宾馆的中国餐饮职业技能竞赛注册裁判员黄欣介绍说,本次比赛从技术上、人品上,要让年轻的厨师苦练基本功,这其中没有捷径可走。据沪上米其林餐厅老正兴菜馆的注册中国烹饪大师胡斌裁判介绍,本次比赛的所有比赛食材都由组委会统一提供,体现了比赛的公平和公正,也能体现选手的真实水平。

目前,正处在一个消费升级、文化复兴与科技变革交织的时代。餐饮不再是果腹之需,它是城市记忆的味觉密码,是中华文化走向世界的桥梁。而厨师正是这一文明传承中最关键的“执笔人”。

一盆“青椒鲈鱼丝”里的门道

本届大赛全面对标世界技能大赛和全国职业技能大赛的竞赛理念与评判体系,组建由注册中国烹饪大师、国家级裁判员、考评员构成的专业裁判团,依据《赛事评判细则》实行全过程、多维度评分,确保公平公正、权威严谨。

在中式烹调项目中,选手需完成指定菜“青椒鲈鱼丝”及自选的禽类、豆制品菌菇蔬菜类菜肴,在经典与创新之间寻找平衡。记者在现场看到,裁判们对选手们现场烹饪的30多盆“青椒鲈鱼丝”进行现场评比:同样一盆“青椒鲈鱼丝”,裁判们要看色泽是否翠绿雪白,切出的鱼丝是否长短、粗细均匀,厨师的勾芡和用油是否适量、摆盘是否美观,最后还要比拼口味,小小一盆炒菜里,居然包含着如此多的窍门。

在中式面点项目中,从月牙蒸饺到香菇素菜包,再到油酥类自选作品,考验的是指尖上的功夫与对面团语言的理解;餐厅服务项目则聚焦7人主题宴会摆台设计与现场答辩,将美学素养、服务意识与文化表达融为一体;中餐艺术展台作为唯一团体赛项,围绕“花式冷拼”主题展开创作,既是视觉盛宴,也是团队协作与艺术构思的集中呈现。

每一项比赛,都不仅仅是技术的展示,更是对“食之理、艺之道、匠之心”的深度探索。

关注舌尖上的营养健康



时代在变,人们对“美味”的定义也在进化。本届大赛明确提出:要让营养健康成为舌尖上的主旋律。参赛作品必须兼顾色香味形与科学配比,倡导“减油、减盐、减糖”的健康理念,鼓励使用本地优质食材,突出上海地产特色农产品的应用价值。

同时,赛事全程贯穿“厉行节约、反对浪费”的绿色理念,从原料利用到成品呈现,均要求最大限度减少损耗,体现可持续发展的责任担当。这不仅是对传统烹饪智慧的延续,更是对现代餐饮伦理的自觉践行。

让每一位厨师都被看见

让每一道菜都有故事,每一位厨师都被看见,每一份坚持都被尊重。本次大赛不仅是一场比赛,更是一个集技艺交流、文化传播、人才孵化、产业升级于一体的综合性平台。为树立行业标杆,大赛除设立特金奖、金奖、银奖、铜奖及优胜奖外,并特别设立了“上海餐饮工匠”、“上海餐饮技术能手”荣誉称号,旨在表彰在技艺传承、青年成长与菜品革新方面表现卓越的个体与团队。

这些奖项,是对默默耕耘者的尊重,是对精益求精态度的褒扬,是对未来中国餐饮发展方向的指引。

