

“

新闻晨报记者 钱鑫

煎炒烹煮创世间百味，油盐酱醋蕴生活真谛。由新闻晨报周到主办的“秀出你的生活滋味”第四届新闻晨报厨神争霸赛，日前在 PICH 美食之育中心圆满收尾。

”



“厨神争霸赛”上厨艺对决 民间大厨浮出水面

幸福就是，美食在锅，你在身旁。2020 年新闻晨报周到就策划了“秀出你的生活滋味”第一届厨神大赛，在市民中产生了巨大的反响。2021 年第二届、2022 年第三届厨神大赛也圆满举行。2023 年 5 月开始，新闻晨报周到又在上海推出了“秀出你的生活滋味”第四届厨神大赛，共吸引了近千份的参赛作品，本届分为中餐和西餐两个环节。

比赛现场，餐饮业界众多的专业人士，也来到了厨神大赛现场，他们以专业的态度，来对 10 位参赛选手的作品进行了打分：

他们是分别是：中国烹饪大师、上海市餐饮烹饪行业协会副秘书长、上海市技师协会·餐饮服务专业委员会主任彭军、上海总厨联盟创始金牌会员顾超、法国美食协会美食事务长(上海分会)、上海市餐饮协会西餐副秘书长钟伟、国家级非物质文化遗产、上海本帮菜肴传统烹饪技艺第五代非遗传承人罗玉麟、国家级高级技师、黄浦工匠邓奋达。在本次厨神大赛上，众多的品牌，如光明谷锦、上海梅林、上海水产、九阳、米技、全家、洽洽、澳洲牛羊肉、喜茶、NESPRESSO 等，通过厨神大赛的平台，和消费者有了更多全新的互动。

光明农业发展集团市场策划部负责人黄晓高向大家介绍：“光明农业发展集团是上海地区规模最大、生产水平最高、最具完整产业链的粮食生产经营企业。今天现场带来了整个农发集团主要向市民推荐的产品，分别是崇明月月鲜香米，每个月月头加工，月底下架，保证每月新鲜，只卖 28 天，可在叮咚上下单；光明谷锦崇明农场大米，通过六维锁鲜的方式保证大米的新鲜；还有鹤舞稻香五常稻花香大米和海丰冰鲜米。光明谷锦现在是组成了以苏北米、东北米以及崇明米三个产地为矩阵的体系，以鲜米为卖点，旨在把最好的大米带给上海的市民。对满桌珍馐、百般滋味，最终都离不开一碗米饭的陪衬，正如清代美食家袁枚说过：‘饭之甘，在百味之上。’”

上海爱森品牌负责人韩静静说：“带来了便捷快手菜系列和面点系列，其中咕咾肉和椒香小酥肉是 23 年

新上市的，带来的产品均使用了爱森冷鲜肉，整体品质和口感都会更好更放心。”

佛手调味品品牌经理吴菲介绍道：“佛手品牌其实成立非常早，由中国著名实业家吴蕴初在 1932 年成立了佛手调味品品牌。此次带来的佛手味精味道非诚清新自然，不会口干，用纯素食制作，素食主义者也可以食用。2022 年是佛手 100 年诞辰，推出了很多新产品，例如减盐系列等，包装都很有复古特色。”

同时在第一组中餐选手比赛期间还采访到了上海冠生园调味品有限公司副总经理王兢，他表示在中餐中有很多食材都可以搭配到佛手的调味料，最广为人知，大家知道得最多的就数味精，味精已有百年的应用历史，现在味精是从谷物淀粉发酵而来的，是比较健康和天然的，在菜肴中也不会喧宾夺主，可以起到锦上添花的作用。

上海水产集团龙门食品有限公司执行董事金庸表示：“在远洋食材中，上海水产集团延伸出了龙门校场、龙门渔场、龙门快厨、龙门水产大礼包等，其中龙门校场咔咔脆热量很低，当做零食也不会有负担，吃起来香香脆脆，鱼或虾的原材料使用量高达 60%。这次还带来了西班牙子公司 ALBO 的产品，专做金枪鱼等鱼类的高端罐头，已有 150 多年的历史。”

在厨神选手比赛之前，国家级高级技师，黄浦工匠，粤菜大厨邓奋达向我们展示了澳洲牛排如何烹饪，同时澳洲牛羊肉行业市场经理王成详细介绍了澳洲牛羊排；上海水产集团的主厨也来到了现场，上台分享海鲜的烹饪技巧。

厨神大赛的现场成了一次民间美食高手的交流盛会，香飘满屋，岂能端坐如山？专业评委，以专业的态度，对 10 位参赛选手的作品进行了打分。

第一轮中餐由上海总厨联盟创始金牌会员顾超先生做现场点评：

▲上海炒三虾 上海本帮老菜，是百年老店的招牌菜，同时也是老一辈人的灵魂菜。

▲团团圆圆 分享这道即健康、美味，又方便、好看的“团团圆圆”，希望能如菜名“团团圆圆”一样，一家人围坐在一起，喜迎新一年的到来。

▲辣味手撕鸡 用鸡腿肉就可以完成的一道辣味手撕鸡，美味又有营养，操作也不复杂。

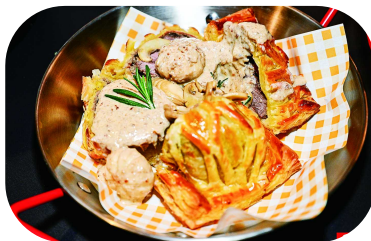
▲芥末虾球 生活普普通通，但也乐在其中。虽是寻常味道，但为人间烟火。打开您的味蕾，爱上芥末味道。

▲八方来财 冬日时令白菜，卷上鲜香的猪肉馅，荤素搭配，集营养美味于一体。身体健康的同时还有“百财”的好运到来。

第二轮西餐由上海市餐饮协会西餐副秘书长钟伟做专业点评：

▲西式橙香鸡 西式橙香鸡的灵感是来自于 90 年代一道中餐，西柠煎软鸡，出于现代人的健康考虑，改为用烤箱烤制，再将橙子切片加入橙汁和鸡肉一起烧，甜中带酸，酸中带咸。

▲柠檬奶油汁配煎鳕鱼 选手表示这个菜是源于老父亲一场大手术后，医嘱要求多进食一些高蛋白低脂肪的好消化的食物，想到深海鱼能满足这个条件，选择了



刺少的鳕鱼，用柠檬和黑胡椒给鱼去腥稍微煎制一下，最后用柠檬奶油酱进行改良调味。

▲西班牙蒜香黄油虾 这道菜品结合了新鲜的食材和简单的烹饪技巧，以保留食物中的营养成分和口感，兼顾了低盐低脂的烹饪需求和菜品口味。

▲面包油画佛卡夏 这道菜是选手和女儿一起动手做的。佛卡夏材料很简单易得，只需要高筋面粉，橄榄油，盐和任意的蔬菜等，是很好的亲子互动。

▲惠灵顿牛排 想一道菜来表达爱意，这一定是最合适的一道，层层叠叠包裹真心。

比赛结束了，获得一等奖的选手，获得了价值万元的奖品。其余选手也获得了丰厚的奖品。

大家以美食为载体，相互交流，共话厨艺，热闹非凡。厨神大赛结束了，但美食却可以一直伴随着我们，“生活美食，致敬美好”，我们美好的生活还将继续。



广告