

探寻征服味蕾的秘密

新闻晨报厨神争霸赛

以“美食”致敬美好生活

新闻晨报记者 钱鑫

随着油锅“滋滋”作响，锅铲上下翻动，一盘盘色香味俱全的大餐出锅……日前，由新闻晨报周到主办的“秀出你的生活滋味”第五届新闻晨报厨神争霸赛，在 PICH 美食之育中心落下帷幕。现场 10 位料理高手各显神通，纷纷秀出生活态度和绝活。酸甜苦辣咸，炒煎炸焖烤，这些令人“烹”然心动的美食中既充满令人眷恋的家的味道，也洋溢着创意巧思的生活仪式感，令人幸福感倍增。

煎炒烹煮创世间百味，油盐酱醋蕴生活真谛。继新闻晨报主办的 2020 第一届厨神大赛成功举办后，今年 5 月开始新闻晨报推出了 2024 第五届厨神大赛，共吸引了近千份参赛作品，经过前期海选的激烈角逐，最终有 10 位选手脱颖而出，在决赛现场，他们带着对美食的热爱与诠释以美食致敬美好生活。在每道菜背后，都有一个令人心心念念的美食故事。

本次比赛邀请到了餐饮业界众多的专业人士：其中包括中国烹饪大师、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先生；上海总厨联盟创始金牌会员顾超；上海虹桥祥源希尔顿酒店行政总厨杨新毅；国际美食观察家美食观察家 JOSHUA；澳洲牛羊肉行业协会市场主管 Michelle Ji；德国米技电子电器(上海)有限公司米技健康烹饪营养师郑琦瑛，他们作为专业评委，为 10 位参赛选手的作品进行了打分。

另外，作为战略合作品牌，光明谷锦、光明乳业、光明肉业、上海水产、九阳、佳沛、奥乐齐、喜茶等，通过本届厨神争霸赛，和消费者产生了更深的链接。米技、旺旺和澳洲牛羊肉等为本次比赛提供了赞助。

候选厨神们认真烹饪着各自的拿手好菜，除了最重要的味道外，摆盘、烹饪技法、创意、营养、成菜色泽等都是评委的打分范围。10 位选手都带来了各自的拿手菜，有中餐有西餐：有上海人家都熟悉的本帮葱烤大排，选手用独特的烹饪手法，带来了不一样的味道；有妈妈每天早起精心为孩子准备的色香味俱佳的营养早餐；用柠檬果酸代替醋的凉拌鸡爪；选用家人爱吃的食材，用爱包的蒸饺；简单快捷但不失美味的金汤肥牛；口感层次丰富，色香味俱全的翡翠山药炒虾球；最大程度保留了食材新鲜本味的法式奶香新西兰长寿鱼；用牛肉代替羊肉的北非蛋；一盘包含了三种风味的三味羊排；还有用“麻油馓子”代替面包，中西结合的北欧奶油三文鱼汤。

在选手们比赛完成后，还采访了各位品牌方对这次比赛的感想和在即将来临的新年将为大家带来哪些新产品。

上海水产集团龙门食品有限公司执行董事金庸表示：“上海水产集团在海外经营了 40 余年，多年的耕耘，让上海水产在食材方面有得天独厚的优势。如何把这些好食材提供到国内市场，甚至与上海市民的餐桌，也是这些年一直在坚持的工作。现在龙门旗下在杨浦区安浦路 661 号有悦龙



门餐厅，可以让大家在现场品鉴到新鲜的食材风味。春节即将到来，还推出了的龙门水产大礼包，是走亲访友的好礼品。礼盒里的产品以远洋自捕的海派洋鲜为主。”

问到今年厨神争霸赛的选手表现，上海爱森肉食品有限公司总经理赵言成用“惊艳”两个字表达了自己的感受，他表示：“不管是中餐还是西餐，都带来了亮点，各位选手独特的烹饪手法都很值得学习。新年蛇年将至，爱森也将为上海市民带来了新产品。冷鲜肉会主力推出爱森的甄选黑猪，上海消费者可以在春节期间最先尝到鲜；今年爱森的半成品做了很多季节性产品，其中馅料收到了很多消费者的喜爱，除了荠菜猪肉馅，这次还推出了草头豆腐做的馅料，也会在春节期间上市。”

光明农发集团市场策划部副总经理黄晓高觉得今天选手的表现都非常出色：“今年这届的选手都更结合家的味道，不管是早餐还是午餐都非常贴近生活。新年将至，光明农发集团作为一家集产业全产业链的公司，终端产品主要是大米，在 2025 年的春节，将为市民带来一款新产品。自从光明谷锦只做当季鲜米以后，给市民们带来了月月鲜大米，这款大米从包装设计就体现了新鲜的概念，以日历作为整体外包装，突出了月月鲜大米只卖 30 天的最大卖点，做到了当月生产当月销售，隔月不售。同时也想给消费者传达大米好不好吃主要是看



品种的概念，所以光明谷锦选择了这款全国十位比赛获得金奖的大米带给大家，希望能把最优质的产品和最温馨的祝福带给消费者。”

比赛结束了，获得一等奖的选手，获得了德国米技价值万元的奖品。其余选手也获得了丰厚的德国米技奖品。

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。

