

小灶台烹出大情怀 烟火气升腾城市味

2026年“百联杯”民间厨神大赛第一季决赛圆满落幕

新闻晨报记者 钱鑫

百联全球寻味，谁是民间厨神？3月12日，2026年“百联杯”民间厨神大赛第一季决赛在百联中环举办。本次大赛由百联集团主办，联华股份、新闻晨报承办，百联股份、第一医药、百联全渠道、百联资管协办，在舌尖的比拼中传承美食文化，传递人间烟火温情。

经过紧张的比拼与专业的评审，大赛各个奖项最终尘埃落定。在百联集团党委书记、董事长、总裁濮韶华，上海报业集团副社长杨健，百联集团副总裁史小龙等见证下，共评选出优胜奖6名、三等奖2名、二等奖1名，最终公司职员张小邦一款创意西餐菜品“法式油封鸭腿甜椒炒意米”摘得大赛一等奖，成为2026年“百联杯”民间厨神大赛第一季的冠军厨神。

“上海环球美食汇”是上海建设国际美食之都的重要活动，也是落实国家扩大内需战略、提升城市能级与核心竞争力的举措之一。2026年“百联杯”民间厨神大赛第一季不仅是一场民间厨艺的巅峰比拼，更是百联集团积极参与、携手各方助力美食文化传播、赋能民生消费的生动实践。这不仅是对上海“国际美食之都”的深度诠释，也是城市文化软实力、消费活力与人文温度的集中展现。

千人竞逐，烟火巷弄藏龙卧虎

2026年“百联杯”民间厨神大赛第一季自2月12日开启报名以来，得到市民热烈响应，共有1755位民间烹饪爱好者踊跃参与，涵盖白领、银发族、大学生等各个群体，经消费者票选，最终10位票数最高的厨艺达人脱颖而出，参与本季现场决赛。与此同时，百联集团也正通过全年不间断的“美食+”联动活动，“文商旅体展”互融以舌尖风味传递海派文化。

2026年“百联杯”民间厨神大赛，以美食成为连接人与人、人与城的温暖纽带。上海报业集团副社长杨健表示：希望通过此次大赛，挖掘美食背后的城市故事，助力上海美食文化“破圈”传播，让“烟火上海”更加立体、生动。

巅峰对决，十位选手大秀厨艺

本次决赛的10位选手分为中餐组、西餐组两大组别同步竞技，两组各5位选手展开了半小时的激烈比拼。比赛现场，各位民间厨神各展所长，切配、翻炒、调味等动作娴熟专业，颠勺翻炒间尽显烹饪功底，空气中鲜香四溢，引得现场观众垂涎欲滴。

选手们的菜品各具特色，但他们烹饪灵感，均来自联华“金牌挑手”及自有品牌的全球严选优质食材。有的复刻异国风味，有的融合中西创意巧思，有的呈现儿时家常味道，有的用家乡食材诉说思念情怀，每一道菜都藏着温情故事。西餐组孙悦庭的柠香凤梨渍虾脆盏尤为亮眼，这道创意菜品，选用联华自有品牌——“联华质造”可生食鲜鸡蛋与农华原味黑虎虾，“联华质造”可生食鲜鸡蛋蛋型饱满、蛋黄醇香，农华原味黑虎虾采自深海海域，活虾船冻锁鲜，个体肥大且口感紧实，鲜美的食材为这道创意前菜奠定了绝佳风味基础；崔月玲的春意牛排焗饭，则甄选了联华“八百里牛”澳洲谷饲牛排与滇之鲜甜豆，肉香多汁、油花满布，豌豆采自云南高山，豆粒圆润清甜、自带天然奶香，生吃脆甜无涩、煮熟粉糯细腻，时令鲜蔬与丰腴牛排碰撞，勾勒出浓郁的春日风味。张小邦的创意西餐菜品“法式油封鸭腿甜椒炒意米”以传统低温油封工艺，打造出鸭腿外酥里嫩的经典口感；戴翔翔的创意西餐菜品“法式橙香鸭胸”，用清新橙香中和鸭肉醇厚；饱满的香煎扇贝配芦笋姜汁黄油酱，口感清爽层次丰富。

中餐组选手则在经典中焕新演绎，叶红的葱烧海参，选用联华“金牌挑手”即食海参，这款海参采自北纬37°黄金海域，底播冷水慢长，肉质肥厚、营养充足，承袭传统滋补理念，将经典中式美味的精髓完美呈现。杨睿军的梅酱小排，以“联华质造”冷鲜肋排为核心原料，这款肋排甄选谷饲喂养，优质部位，口感紧实鲜美、肉香浓郁，让这道意外尝试的惊喜味道更具风味；曹泽兵的十年花雕醉罗氏虾，酒香浓郁、虾肉鲜甜；刘鹏的醋汁脆皮鲈鱼，造型与口感兼具；秦太伟的南洋咖喱鸡扒意面，以融合之法赋予咖喱灵魂。

大赛特邀中国烹饪大师、世界厨师联合会洲际裁判股俊，2025 HOTELEX 中国国际中餐烹饪锦标赛裁判 Bemasoni 等评委代表，从食材处理、烹饪手法、菜品口感、造型创意等多个维度，对每一道菜进行了专业点评。

严选全球，金牌挑手赋能餐桌

比赛现场，联华金牌挑手官亲临助阵，现



场解读“金牌挑手”的选品理念，更介绍了“金牌挑手”的四大核心品类。从深海珍鲜到高山时蔬，从优质肉品到特色蛋品，每一款来自联华“金牌挑手”及自有品牌新型供应链的优质食材，都经过产地溯源、成分透明、市场口碑等多维度专业评估。

在离赛场一步之遥的世纪联华里，就有决赛现场选手同款“金牌挑手”商品：来自北纬37°的大连即食海参、八百里澳洲谷饲牛肉，还有云南高山鲜蔬、长白山山珍等好物，这些直采自产地的优质食材，为美味菜品的打造奠定了坚实基础，也让平价珍珠得以烹出星级口感。

据悉，联华“金牌挑手”聚焦时令鲜货、药食同源、优质蛋白与多巴胺零食四大核心品类，每一款推荐商品从产地溯源、成分透明、市场口碑等多维度进行专业评估，确保消费者买到的不仅是商品，更是放心与品质。

深度融合，解锁“美食+”新场景

此次“百联杯”民间厨神大赛，也通过文商旅体展的深度融合沉浸式传递舌尖风味。在赛场内，民间厨神各展技艺；赛场外同步设置了金牌挑手食材展、各地名优特产品

风物体验区，市民在欣赏厨神对决的同时，可感受各地风物之美，解锁“美食+体验”的多元玩法，一站式体验美食文化消费新场景。

依托全球供应链优势，百联集团打造“全球食材‘家’宴”，将西班牙火腿、意大利番茄、进口橄榄油、深海海鲜等来自五大洲的优质食材引入联华门店，构建起一个“家门口的世界厨房”。

联华的“金牌挑手”全球直采的优质食材与百联地标商业体星罗棋布的布局优势，i百联平台“到家”场景的赋能，都为众多民间厨神提供了创造美食的保障。

此次大赛不仅为民间烹饪爱好者搭建了展示才华、交流技艺的优质平台，挖掘和展现了民间餐饮的独特魅力，更以美食为纽带，拉近了品牌与消费者的距离，进一步彰显了百联集团深耕民生消费、赋能美好生活的品牌初心。

美食相逢，匠心同行。未来，百联集团将继续以美食为纽带，依托“百联杯”民间厨神大赛等特色IP，持续深化“文商旅体展”融合发展，努力实现“在上海，品全球——尝美食，来百联”。

