



潮汕鄉情

國際日報 合編 潮州鄉親公會



廣東味道·五洲同享



百廚“炫技” 香滿鮑城

第四屆粵港澳大灣區“粵菜師傅”技能大賽剪影

執鍋掌勺者，為“廚神”之名，來一場巔峰對決，會擦出怎樣的火花呢？11月2日，第四屆粵港澳大灣區“粵菜師傅”技能大賽在汕頭潮汕歷史文化博覽中心舉行，來自廣東省21個地市以及香港、澳門地區的百餘名廚師同場比拼，同時還邀請百名省級“粵菜師傅”大師工作室技能大師現場獻技，為大家奉上一場視覺與味蕾激情碰撞的美食盛宴。

逢年過節，魚是必不可缺的菜肴之一。如何把一道家家戶戶必不可缺的菜肴做出新意，考驗的是廚師們的巧手和心思。洗淨食材，或改刀切片，或斬件切塊，嫺熟的刀工，讓在場的觀眾看得眼花繚亂。熱鍋下油，伴隨著滋滋的聲響，一股股熱氣蒸騰而起，中式烹調組的廚師們紛紛亮出拿手絕活，一番煎、炸、炒、蒸、焗，金湯蘆筍石斑魚、繽紛石斑

魚塊、芙蓉石斑魚……一道道色香味俱全的菜式出鍋。

和面、揉面、擀面……在中式面點區，普通的面粉，在中式面點師傅的加工下，變成了像形天鵝酥、青花水晶餃、墨魚餃、梅花酥等一道道精美的點心。同樣的食材，有的在烹飪方式上融入西式菜肴制作方法，形成新派中式粵菜；有的在調味方面進行創新，創造出新的口味；有的在造型上頗費心思，令人賞心悅目。

除了有名廚和新秀同場競技，廣東近百名省級“粵菜師傅”技能大師齊聚一堂，現場制作菜肴、展示拿手菜品、表演刀工、雕工、擺盤等絕技絕活。不少粵菜大師大膽地運用本土食材和外來食材融合到一起，在傳統中追求突破，烹飪出獨具地方特色的美味佳肴，充分展現粵菜大師開放包容的烹飪飲食思想。

在現場，多種菜系齊頭並進，百花齊放，這正是近年來廣東“粵菜師傅”工程火熱開展，以人才培養為抓手、以促進就業創業為導向、以服務粵菜產業發展為驅動力、以小切口推動就業與產業發展“大變化”的生動注腳。（李德鵬 陳史 方淦明 攝影報道）



擺盤對於名廚來說是一種藝術



潮博中心變成了美食的海洋



名廚表演“蒙眼炒花生”



現場制作美食

責任編輯：蔡燕芳



美食廣場上的美食吸引眾多“食客”



大師現場展示廚藝



競賽區裁判關注着參賽選手制作佳肴



潮汕滴鵝引嘉賓矚目



汕頭融媒記者進行現場直播



長槍短炮聚焦活動賽事