

随着春节临近，人们对“烟火味”的向往与日俱增，一桌活色生香的家宴成为许多家庭的刚需。昨天，首届“中国（宁波）绿色家宴餐饮艺术大奖赛”在宁波罗曼丽舍酒店举办，其间不仅评选出全国首批家宴餐饮行业的优秀厨师，而且出炉了中国(宁波)首批家宴名菜，为市民家庭餐桌带来了更多惊喜。

“在中国人的传统里，婚丧嫁娶，乔迁生子，团圆佳节，这些重要事件里，最核心的集体活动就是

从菜品上看，虽然多是普通家常菜，却一点都不简单，处处可见心思，道道皆是拿手好菜。几乎每桌荤菜都包含有鱼、虾、蟹三种食材，有的动用了鲍鱼、龙虾，有的则是鸡、鸭、鳊鱼。素菜方面，大部分都配有笋等宁波特色食材。以镇海代表队为例，荤菜除了“玉笔簪丝”“红膏咸炆蟹”等相对“重口味”外，其他如“藿香香芋条”“主镇陈醋茄”等清爽的菜肴，搭配起来十分养眼，吃起来也不腻。从现场的拼盘来看，8道菜足够一家七口吃饱。

家宴市场要求很高，既要讲究味道好，又要讲究速度快。“宁波的厨师团队通常要在短时间内打造百人宴、千人宴，没经过专业培训，没有专业素养，很难达到这一高度。”王福林说。

记者注意到，余姚传统名宴“十二围干”也被搬到现场，而且是由王福林亲自操刀，白切咸蟹、姚式三鲜、腐皮包黄鱼、拌香蛭……“这桌家宴囊括了山珍海味、咸酸甜辣、荤素干稀，是

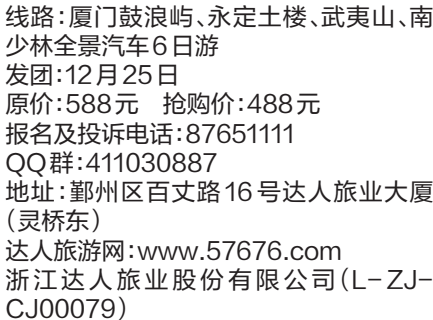
据悉，宁波家宴餐饮市场是块“大蛋糕”，“预计宁波一年有100多亿元的市场需求，而我市的相关从业人员也陆续增至2万人左右，其中大部分是厨师和餐饮公司经营者。”陈雷说，在宁波，一家家宴餐饮公司一年接单四五千席非常普遍，“五六千、七八千席的也很多，还有一些比如慈溪的‘利庆家宴’每年的接单量都在上万席。”

本次大赛评选出了中国（宁波）首批家宴名菜，分别是：“老太婆”鸭煲、“王鹅娘”法式鹅肝、北仑生煎、鱼烤虾、周巷烧麦、象山鱼溜面、余姚五福扣肉、宁海红烧肉、镇海金福蛇排、百味祥记炭烤羊排。

同时，本次大赛还评选出了

中国(宁波)首批家宴烹饪大师，他们分别是：楼海听、陆雪龙、曹俊士、吕之明、陈明杰、王文斌、徐金福、刘红治、曹赞、郑树锋，共10人。另外还评选出家宴名厨20人，这是全国首批家宴餐饮行业领域评选出来的优秀厨师。

记者 谢舒奕 文/摄



现就债权申报事项公告如下：一、申报时间：宁波浙仑海外旅业集团有限公司的债权人应自本公告发出之日起至2018年3月13日止向管理人申报债权；二、申报地点：1、邮寄地址：浙江省宁波市鄞州区宁东路269号环球航运广场29层，浙江海泰律师事务所，林骥收，邮政编码：315104，联系电话：0574-26287574；2、现场申报地址：浙江省宁波市鄞州区和济街68号城投大厦11楼，联系电话：0574-87289777胡小组，现场申报时间为工作日上午9：30至下午4：30；三、债权申报示范文本可到浙江海泰律师事务所网站（www.hightac.com）新闻中心—通知公告中下载；四、申报注意事项：债权人申报债权时需要书面说明债权数额、有无财产担保及是否属于连带债权。逾

特此公告。
宁波浙仑海外旅业集团有限公司破产管理人
二〇一七年十二月二十日