

谁是甬城“海鲜厨王”？

这场争霸赛以黄鱼为主材
120道作品实力争“鲜”



比赛现场。记者 谢舒奕 摄

新鲜丰富的海鲜食材、眼花缭乱的烹饪技法、别致精美的摆盘造型……3月13日,2023首届宁波“海鲜厨王”争霸赛在浙江商业技师学院举行,全市60多名海鲜名厨共同角逐“海鲜厨王”“海鲜十大名厨”等荣誉称号。

比赛前期,组委会在象山、余姚、宁海、鄞州、海曙、北仑等全宁波范围内“海选”了一批有志于研制宁波菜的烹饪大师,包括专业厨师、民间选手等。

赛事当天,选手们以宁波海鲜食材为比赛主体食材,每位选手根据规定原料,现场制作自选菜一道;再用自选原料,制作自选菜一道。各位大厨使出了浑身解数,最终共呈现了120道作品。

“宁波是个背山面海的城市,海鲜的内容在整个宁波菜里占据了很

大一块。本次比赛要求每位选手制作两道海鲜菜肴,一道是以黄鱼为主要食材,另一道选取其他海鲜。”宁波市宁波菜研究会会长戴永明介绍,因为本次比赛有自选菜品,因此评判标准主要有三点,第一,看菜品是否有创新元素;第二,看菜品是否有宁波菜的内涵;第三,看菜品是否有实用和推广的价值。“一道真正的好菜,不仅能在展台上展示,而且在市场上也有公认。”他说。

“此次海鲜争霸赛的举办,与宁波的海洋文化、运河文化和美食文化有密切渊源。”宁波市餐饮业与烹饪协会会长郭海浩表示,希望通过本次比赛进一步提振宁波菜美名,发扬光大甬派餐饮文化,提升宁波城市知名度和影响力。

记者了解到,一道道美食的背后,

人才储备也是一大关键。自1972年开设第一个烹饪班以来,浙江商业技师学院源源不断地为宁波输送烹饪人才。“这几年,我们85%的毕业生会留在宁波就业,而且目前宁波85%的酒店、餐饮行业,都有我们学校的学生。”浙江商业技师学院党委书记周波告诉记者,眼下学校共有4000多名学生,其中2000多人学习烹饪专业。

最终,2023首届宁波“海鲜厨王”争霸赛结果出炉——“海鲜厨王”称号获得者是娄文伟;宁波“十大海鲜菜肴”名单分别为虾露油蒸黄鱼、蚕蛹干菜目鱼、苔菜黄鱼、虾汤黄鱼馄饨、雪菜大汤黄鱼、黑松露鲍鱼空气包、鲜汁鱿鱼、金丝松子鲜虾卷、翡翠文思松叶蟹、鱼龙混搭等。

记者 谢舒奕
通讯员 李阳辉 徐嘉玮

明起封闭施工 杭甬高速余姚服务区 将“华丽升级”

3月14日上午9点起,杭甬高速余姚服务区北区(也就是宁波往杭州方向),将进入为期5个月的封闭施工,期间禁止一切社会车辆入内,并暂停加油、餐饮等服务。

封闭5个月时间,杭甬高速余姚服务区北区将迎来怎样的华丽升级?对此,市公路运输中心相关人士告诉记者,作为亚运会重点项目,升级后,余姚服务区北区将在目前33亩用地基础上,新增71.7亩用地,规划316个停车位,拆除目前的服务区综合楼,新建一个设计感十足的圆形主体建筑,引入城市商业综合体概念。

新建的这个圆形建筑,灵感来源于余姚河姆渡遗址出土的玉玦,主题建筑采用创造独特、现代感十足的环形,实现了原始与未来的完美融合,充分体现余姚地方特色。

预计到9月亚运会开幕前,余姚服务区北区将全面华丽亮相,迎接盛会,欢迎中外宾客及东来西往的司乘人员到来。

记者 范洪 实习生 孙桐
通讯员 冯叶 竺科丹 陈祖宇

**带走半瓶水
节约不浪费**

倡导光瓶行动 杜绝用水浪费

浙江省文明办 浙江省机关事务管理局

“讲文明 树新风”公益广告

关爱未成年人 共创美好未来

社会主义核心价值观:
富强 民主 文明 和谐 自由 平等 公正 法治 爱国 敬业 诚信 友善

宁波市文明办