



聚焦一线

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbw@126.com

在京台厨艺交流大赛上,台湾厨师认真装点海鲜佳肴。

京台厨师赛厨艺

□本报记者 陈艺 摄影报道

“师傅,告诉您一个好消息,我在台湾参加京台厨师交流遇到邱师弟了。我们一起参加了厨艺比赛,我得了面点比赛金奖,师弟也获得了最佳面点奖。”史瑞正在给师傅发微信。

师兄史瑞是北京全聚德烤鸭前门店的面点二厨,师弟邱芸贺是北京便宜坊烤鸭集团鲜鱼口锦芳小吃店的店长,哥俩以前未曾见过面,只是在王志强师傅的微信群里认识。

4月12日,两个人在飞机上聊天,才知道是同门师兄弟,同时跨海参加厨艺竞技,还是同一比赛科目的对手。在特殊旅程中相遇

相识,师兄弟又都在同场竞技中获得了好成绩,别提有多高兴了。于是,哥俩第一时间把这个好消息向师傅汇报,并把领奖的照片发到了师傅的微信群里,与同行们分享快乐。

4月15日,台湾高雄市的香蕉码头阳光明媚,海面上飞着数不清的海鸥,让原本就很热闹的海港更加充满着生机。远道而来的北京厨师与台湾厨师在码头的便宜坊(台湾店)欢聚一堂。

当天,由北京市总工会、台湾餐饮产业工会主办,中华文化经贸交流发展协会、高雄河边餐饮集团、北京便宜坊烤鸭集团有限

公司等单位承办的2017年京台厨艺交流赛在这里举行。来自两岸的14名选手,在友好和谐的气氛中进行了厨艺竞技。本次参赛的选手为年龄在40周岁以下的青年厨师,赛前由各地区进行内部选拔,分别选出7名选手参加厨艺交流赛。赛后,京台选手进行了业务交流。

比赛交流结束时,河边餐饮集团董事长张素銮代表台湾厨师,感谢北京市总工会为京台两地搭建了文化交流的平台,此次活动加强了两岸餐饮行业职工技能交流、厨艺切磋,促进了中餐业的发展。



京台代表、两岸餐饮专家共同启动厨艺交流赛。



非物质文化遗产传承人毛春和在现场为观众表演拿手菜“宫保鸡丁”。



选手在比赛前加班加紧练习。



京台厨师在现场相互交流学习的。



两岸餐饮专家评委对每一道菜进行认真评选。



聚德华天厨师陶然在餐盘上画“中国画”。