



实操比拼的不仅是选手的厨艺，也是对其心理素质的考量



赛场监理老师正在耐心地解答选手提出的电磁炉操作问题

色香味大比拼

□本报记者 马超/文 孙妍/摄

“实操比赛，10点30分开始，12点结束，共90分钟，现在正式开赛。”伴随着裁判员的一声令下，选手们立即进入比赛状态。

快速的切菜声、滋滋的炒菜声……选手们令人眼花缭乱的動作伴随着锅、碗、瓢、盆、盏等炊具演奏的乐曲，不一会儿功夫，一道道鱼香肉丝、京酱肉丝、芹菜肉丝等丝类比赛菜品就做好了。

一盘菜被分成几小份，快速端到5位裁判面前。“颜色看起来还可以，香味也足……但有点偏咸了。”裁判们认真地对每一道菜进行打分。

丝类菜品制作完毕后，选手们又对鱼类菜品进行加工。很快，一盘盘清蒸鱼又摆在裁判们面前等待评分。

不久前，由房山区总工会、房山区人力资源和社会保障局主办，北京今日东方劳务派遣有限公司承办的2024年北京职工职业技能大赛中式烹调师房山初赛开赛，131名厨艺选手参赛。

本次比赛分为理论知识和技能操作两部分，其中理论知识比赛成绩占总成绩30%，技能操作占总成绩70%。技能操作分为丝类和鱼类两项菜品制作。选手们根据理论和技能操作总成绩来排名，按照比赛规程，最终将有30%的选手进入复赛。

裁判长杜乐介绍，为了保证比赛公开、公平、公正，聘请的裁判均为业内专业人士，评判的标准和全国大赛的标准一致，从色、香、味、形、器、营养、创意等多个角度对菜品进行综合评价。本次大赛虽然职工参与度比较高，但选手的水平也还有提升空间，尤其在刀工、美化、颜色、营养搭配上还可以更上一层楼。

现场选手表示，这次有机会与众多厨艺同行同台竞技，特别是比拼“色香味”，很有收获，感谢主办方搭建这个切磋厨艺的平台，我们将取长补短，虚心学习，为弘扬中华美食文化继续作贡献。



选手们有条不紊地进行操作，力求发挥到最好状态



核分处的工作人员仔细地汇总评委评分



裁判长和评委对每一道菜品的色香味等方面进行打分