

菏泽大厨亮绝活,创新美食迎“大考”

“新时代·新鲁菜”2021鲁菜创新大赛为期三天,50道菏泽美食陆续亮相



厨师介绍参赛作品,吸引媒体关注



本报讯(牡丹晚报全媒体记者 武 霖) 为进一步推动“新时代·新鲁菜”2021鲁菜创新大赛走向深入,推动我市参赛菜品质量大提升,11月25日,“新时代·新鲁菜”创新大赛鉴评活动启动,活动首日16道创新美食集中亮相,接受品鉴。市委常委、宣传部部长陈强出席活动。

比赛现场,厨艺大师们纷纷拿出自家的特色菜,进行交流切磋。煎炒烹炸、闷溜熬炖,挥铲舞勺、备菜调汤,不多时,一道道造型精美、阵阵飘

香的菜肴纷纷装盘。牡丹帝花、山药妃子笑、浓汤鲍丁福袋、百香鲜果■排骨、鲍汁鲍鱼、生炒羔羊肉……大厨们手艺娴熟、技艺精湛,在他们烹调之下,一道道构思巧妙、香飘四溢的创意美食,勾动了现场所有人的味蕾。

评委们根据选手对菜品面食的讲解以及色、香、味、形、口感等评选标准进行综合打分。据了解,本次鉴评活动采用集中鉴评的方式进行,菜品鉴评采取五颗星评价标准,分为五颗星、四颗星、三颗星、

二颗星、一颗星五个层次。

此次参加品鉴的创新美食,不仅工艺奇特,而且选料讲究,多数选用了具有菏泽特色的食材,陈集山药、青山羊肉、鲁西南黄牛肉、牡丹花蕊茶……从“菏泽食材”到“菏泽味道”,一道道菜品既突出了营养、健康,坚持艺术审美完美统一,又突出了当地特色,注重与当地历史文化特色相结合,与当地材质相融合,充分体现了我市菜品优秀的文化内涵、人文素养和餐饮制作工艺水平。

据了解,本次“新时代·新鲁菜”2021鲁菜创新大赛为期三天,三天里将有50道菏泽美食陆续亮相,接受品鉴。

欢迎市民朋友前去了解鲁菜,了解菏泽美食,见证创新,为自己喜欢的佳肴点赞投票。手机下载央视频,搜索“山东总站”,点击“中央广播电视台总台山东总站”账号,进入“新时代·新鲁菜”投票入口,搜索“花开盛世”,每天每人可利用微信、QQ、微博、手机号码等4种登录方式投40票,间隔3秒以上即可连续投票。

我市文艺界学习十九届六中全会精神 加强职业道德和行风建设,发挥“文艺两新”作用

本报讯(牡丹晚报全媒体记者 云华) 11月25日,我市召开菏泽市文艺界学习宣传贯彻十九届六中全会精神座谈会暨菏泽市文联文艺工作者职业道德和行风建设委员会、“文艺两新”工作委员会成立大会(如图)。市委宣传部、市文联、各县区文联、市属各文艺家协会相关负责人及特邀代表等参加会议。

会议现场选举通过了市文联文艺工作者职业道德和行风建设委员会第一届委员会以及市文联“文艺两新”工作委员会第一届委员会,传达学习了党的十九届六中全会精神。

在讲话中,市委宣传部副部长鹿展充分肯定了一年来我市文艺工作取得的成绩,对今后文艺发展提出殷切期望。他希望两个委员会要切实发挥作用,积极引导督促文艺工作者遵守法律法规、恪守职业道德、承担社会责任、树立良好社会形象,维护健康的行业发展生态和氛围;要积极联系联络我市的新文艺群体、新文艺组织,使他们在繁荣发展社

会主义文艺中建功立业。

鹿展指出,全市文艺界要深刻认识党的十九届六中全会的重大意义,切实把思想和行动统一到全会精神上来;全面理解和深刻把握党的十九届六中全会各项要求,确保全会精神落实落地落细;以学习宣传贯彻党的十九届六中全会精神为动力,扎实做好各项文艺工作。

鹿展强调,全市文艺工作者要时刻保持清醒的头脑,以有力有效的举措、扎实的行动,推动文艺队伍更加健康,主流声音更加响亮,行业风气更加清朗,以良好的行业面貌和饱满的精神状态,为实现第二个百年奋斗目标再建新功,为新时代文化强市建设做出文艺界的积极贡献。

市文联党组书记、主席田继雷表示,我市广大文艺工作者要认真贯彻落实中央和省市委精神,确保党的十九届六中全会精神落地落实;坚持求真务实积极作为,牢牢把握党管文艺方向;围绕中心服务大局,持续推进文艺



品牌打造和文艺志愿服务。加大青年文艺人才培养力度,引导全市文艺工作者“深入生活、扎根人

民”,用文艺形式讲好菏泽故事、凝聚奋进力量。同时,提升工作境界标准,持续改进工作作风,抓

好年底收官,提早谋划布局明年工作,以优异成绩丰富广大人民群众的精神文化生活。