

我为亚运献一道美食

网友首推的定胜糕入选亚运茶点

今起百名民间大厨线上对决,获胜者将角逐“厨神大赛”



首推定胜糕的蒋建国师傅

本报记者 黄葆青 朱冬艳 潘骏 文/摄

都说“美食最能击中灵魂”,自7月28日潮新闻客户端启动#我为亚运献一道美食#征集活动一个月以来,网友们在后台晒出了200多道自己心目中最想献给亚运的美食。结合后台点赞和专家评审,我们从参与话题的众多民间高手中,选出100人参加线上PK,获胜者将入围“厨神大赛”争夺万元大奖。

昨天,杭州亚运村部分菜单揭晓。网友首推的杭州名点定胜糕出现在运动员的茶点中,将好彩头送给每个参赛选手。

网友们晒的菜既很中国,又有浙江味

7月28日,潮新闻在全网启动#我为亚运献一道美食#征集活动。一个月来,后台“色、香、味”俱全。

来自杭州文龙巷小学的学生徐灏文亲手做了一道菜,配文:“99%运动员都没吃过!”

徐灏文的妈妈告诉记者,为了“选菜”还开了家庭会议。全家讨论,除了龙井虾仁、西湖醋鱼几道传统名菜,只有这道西湖莼菜羹,既能体现西湖特色,口味清淡,更重要的是连小孩子都能上手。

来自杭州府苑社区奶奶点心铺的奶奶们为亚运献上了一份自己亲手包的饺子,发帖的是府苑社区的工作人员。她告诉本报记者,最能表达迎接亚运盛会的喜庆、欢迎、团

圆之情的莫过于饺子了。里面所包的食材千变万化,包进当地的食材就有当地的特色。王会芳奶奶告诉记者,饺子虽然普通,但也最能代表中国寻常百姓的祝福,是任何山珍海味无法替代的。

杭州味庄餐厅作为杭州精锐餐饮的中坚力量,曾一次次地在国际友人面前展现了杭帮美食的独特魅力。现任杭州知味观味庄餐饮有限公司行政总厨盛钟飞了推荐“亚运定胜”。这道点心形似江南传统名点定胜糕,却用了中西合璧的食材与做法。其中的主要食材百合既有中国传统的“百年好合”寓意,又有亚运会全世界人民大团结的含义,是杭州亚运的应景之作。

亚运村揭秘部分菜单,网友晒的美食已有入选

到底什么样的美食会入选亚运村的运动员菜单呢?在本报记者提前探营亚运村运动员餐厅时,看到了东坡肉、清炒虾仁、小炒牛肉、蒜香排骨、回锅肉、宋嫂鱼羹……

“目前的菜单上总共有1000多道菜品。杭帮菜在中餐中的占比大概在40%,囊括了大家耳熟能详的杭州名菜,龙井虾仁、东坡肉、宋嫂鱼羹等。”亚运会运动员村餐饮服务商行政总厨虞志坤介绍,他们还部分菜品进行了改良。比如将“东坡肉”改良成了“东坡牛肉”,“龙井虾仁”里也看不到“龙井”,“我们从安全角度将食材进行搭配、调味,尽量还原杭州特色名菜的风味,让来自世界各地的运动员都能吃到最正宗的‘浙味’。”

食品安全指挥中心办公室餐饮运行组

长翁晓说,运动员菜单的风味融通中外,包含了中餐风味(突出杭帮菜特色)、东亚风味、南亚及次大陆风味、阿拉伯及中东风味、欧陆风味。同时还加入了必胜客和肯德基等西式餐饮。“其中中餐风味,为充分展现浙江餐饮文化,也纳入了部分‘味美浙江·百县千碗’特色菜品。除了杭帮菜的经典菜肴外,菜单中还会出现东阳土鸡煲、太湖稻香鸡等其他地市的代表菜品。此外,在运动员茶点中还会提供具有美好寓意的杭州名点定胜糕,希望每位运动员都能赛出更好的成绩”。

记者发现,在#我为亚运献一道美食#的推荐中,网友“飞天蝉”推荐的小炒牛肉,网友童艳萍推荐的东坡肉都出现在了亚运菜单上。

百位民间高手线上PK,胜者入选“厨神大赛”

9月9日,亚运村运动员餐厅即将开餐运行,#我为亚运献一道美食#的话题也将继续。经过专业评委挑选,结合潮新闻后台点赞数,我们从前期参与话题发帖的网友中,选出了100位民间高手,进入网络投票的角逐,他们中的票选高手将和专家推荐的专业组高手,一起加入潮新闻的“厨神大赛”角逐,现场烧菜PK,争夺万元大奖。

本次投票,潮新闻还为入围的百名民间高手准备了“美食盲盒大礼包”,他们每人将获得老鸭集、馨料亭、小鸽鸽、好食堂、大碗面、百哩渔沧、馒头春丰、thank u mom 谢谢妈妈韩国料理等10家餐厅提供的百份盲盒体验套餐中的一份。

今天上午10点,#我为亚运献一道美

食#民间厨神的评选将正式在潮新闻上线投票。

投票须知:

1. 下载并打开潮新闻 app
2. 点击“旅游”频道,下拉找到“我为亚运献一道美食”专题
3. 点击相应“公众投票区”进入投票页,勾选要支持的参评者为TA助力。
4. 每天可以投最少1票,最多5票,最后点击“投票”按钮上传投票。



扫码下载
潮新闻



扫码投票



清炒虾仁



东坡肉



蒜香排骨



宋嫂鱼羹



温州宴·虾子酱蒸肉



小炒牛肉