



怡海集团“第六届全国厨艺大赛”在京举办

本报讯 周晓辰 怡海集团“第六届全国厨艺大赛”于10月29日在北京市丰台区怡海八中举办,进一步增进全国各地各学校餐饮单位之间的学习和交流、理解和沟通,丰富服务内容,提高服务品质,增强服务意识,推动文明食堂建设。

此次大赛采用“网络+现场”相结合的方式举行,怡海集团董事局主席、怡海教育集团理事长王琳达,中国食品安全报社总编辑、教育部全国学校食品安全与营养健康工作专家副组长李涛,丰台教委卫生健康管理中心食品科科长朱彦霖,以及怡海中小学、幼儿园及老年大学的校长、园长等领导共同出席并参与评审,北京线下赛区及长沙线上赛区的12支参赛队伍共计60位厨师参与激烈角逐。

怡海集团董事局主席、怡海教育集团理事长王琳达在致辞中表示,怡海集团全国厨艺大赛走到现在已经是第六个年头,一方面通过大赛为怡海的餐饮专业人才搭建展示精湛厨艺、相互切磋技艺的舞台;另一方面通过大赛强化厨师们工作责任心,提升服务质量,让怡海餐饮成为“家的味道”,让社区居民生活的更健康、更幸福。

中国食品安全报社总编辑、教育部全国学校食品安全与营养健康工作专家副组长李涛在致辞中表示,怡海集团“舌尖上的美食”都凝聚着“王妈妈”的爱心,本次大赛是一个大舞台,给予那些为社区里教育机构、养老机构、社区餐厅等单位辛勤服务的餐饮工作者们展示的机会。正如育食教育的精髓,食者不仅要感恩大自然馈赠的食材,更要感恩每一位膳食工作者的付出。同时,鼓励他们进一步提升服务品质,持续用美食守护“舌尖上的安全”。

本次厨艺大赛由厨师刀工比赛、工作效率、厨艺大比拼三个环节构成。北京怡海优佳国际养老中心代表队、北京怡海幼儿园北区代表队、北京怡海幼儿园南区代表队、北京怡海小学代表队、北京怡海社区餐厅代表队、北京怡海中学代表队、北京怡海中学北区代表队、北京怡海安迪斯快厨代表队参加北京赛区的竞技比拼,长沙怡海幼儿园代表队、长沙怡海小学代表队、长沙怡海中学代表队、长沙怡海餐厅代表队同



嘉宾品尝菜品现场。

获奖风采



怡海集团董事局主席、怡海教育集团理事长王琳达为怡海集团“第六届全国厨艺大赛”团体奖一等奖颁奖。



中国食品安全报社总编辑、教育部全国学校食品安全与营养健康工作专家副组长李涛和丰台教委卫生健康管理中心食品科科长朱彦霖为怡海集团“第六届全国厨艺大赛”团体奖二等奖颁奖。



怡海集团“第六届全国厨艺大赛”团体奖三等奖颁奖现场。



怡海集团“第六届全国厨艺大赛”单项奖颁奖现场。



怡海集团“第六届全国厨艺大赛”单项奖颁奖现场。



怡海集团“第六届全国厨艺大赛”单项奖颁奖现场。

步在湖南赛区开赛。比赛现场热火朝天,参赛者们身着统一制服,有条不紊地进行烹饪,有的挥铲翻炒、有的开火油炸、有的小火焖煮,无论外观还是味道都令在场的评委赞赏不已。在工作效率比赛环节,七位参赛者在规定时间内对洗刷池内的餐盘、碗进行清洗并消毒,考察的不仅仅是清洗速度,更看重的是操作步骤是否遵照《餐饮服务食品安全操作规范》,以及清洗后的餐具是否还留有洗涤剂和油渍。

最终,经过2个多小时的激烈比拼,厨师们一展绝活,将日常餐桌上的食物经过一番雕琢,变成了一道道精致的艺术品。评委们根据食材、风味特色、作品呈现、口味质感、创新理念等方面综合进行多项打分,评出了团体一二三等奖以及包括创意奖、功夫奖、刀工奖等在内的多个单项奖。同时,再一次向曾在首届中国食育大会的首届中国膳食技能展(北京区)环节中获得线上展示的优秀单位给予鼓励。赛后,参赛厨师代表表示,未来要继续全心全意服务社区居民,以高品质美食推动怡海餐饮的高质量发展,用心守护社区居民“家的味道”。

活动举办前,怡海集团董事局主席、怡海教育集团理事长王琳达接受《中国食品安全报·食育周刊》专访。