

2018珠海斗门美食名厨大赛即将开锣

谁是真正的“珠海大厨”? 快来露一手!

2018年斗门美食文化节已正式启动。作为其配套活动之一,斗门区将于9月15日在大石浦渔村酒家举办2018年珠海斗门美食名厨大赛,旨在弘扬斗门传统饮食文化,推广斗门传统美食。大赛将指定斗门特色食材作为原材料,在珠海工作的厨师均可免费报名参赛。《珠海特区报》《珠江晚报》陆续推出“2018珠海斗门美食名厨大赛”专版,介绍报名参赛的厨师。

擂台已摆下! 谁将是真正的“珠海大厨”? 大厨们,快来露一手!

本版文字 于华英 图片由采访对象提供

用实际行动践行工匠精神

参赛厨师:孙日刚



孙日刚

我是一个地地道道的东北人,从厨25年,2000年来到珠海安居,天香园、北方印象伴随着我一起成长了18年。从初加工、打荷切配到厨师,从厨师长、店长到厨政总监,每一个过程都印有一

些刻骨铭心的奋斗故事。

我现为中国烹饪大师,我也是珠海市厨师协会会员。

在天香园、北方印象,我体会到,坚持自己的梦想比走马观花更重要。我跟其他厨师不太一样的地方是,我始终坚持在一个企业服务,但不代表没有接触新的产品和理念,恰恰因此,我经常向同行请教和学习,经常带领我的团队外出学习借鉴。因为厨师是个靠技术吃饭的职业,做好一门技术,不是单靠走过多少地方,而是靠在这个领域的钻研和沉淀。我一直坚持“好材出好菜”的原则,做传统的东北菜。灵活借鉴不同的烹调技法,对本地食材进行制作,因地制宜,也会带来不一样的客户体验。

常怀感恩之心,从厨需

要耐心和毅力,就像对待自己的孩子一样不得放弃。感恩天香园、北方印象导入了中华优秀传统文化,教育了我,让我从一个没有多少文化知识的学徒,成长为具有厨艺厨德的人才,懂得做一个孝顺父母、忠诚职业、知恩图报的人。我也愿意将这种“爱”传递给团队及每一个人。我鼓励大家积极参与社会行业的比赛交流活动,开拓视野。我们曾荣获2015年珠海市中式烹调大赛团队金奖、2017年香洲工匠优秀团队等;团队成员在比赛中荣获优异的成绩,得到了社会同行的认可和点赞。

我愿意在厨师的这条道路上继续前行,用心烹调,用自己的实际行动带领团队践行工匠精神。

在烹饪事业中勇攀高峰

参赛厨师:罗天赐



罗天赐

我是珠海斗门莲洲镇莲江村人。斗门莲洲镇是物产丰美的水乡,这里盛产鲜美食材,饮食传统历史悠久,我深感自然馈赠之美好。

我自小热爱美食和烹饪,家中四代事厨经营食肆,年少随父学厨,承习家传技艺,后前往顺德、新会等地深造,潜心勤学苦练,擅长焖、蒸、炖等粤菜出品。我先后在“景旺菜馆”、“景旺农庄”担任厨师长兼总经理,期间菜品有幸获得顾客佳评无数。现正筹备开发“景旺休闲山

庄”,于半山听瀑泉水玲珑之间,为顾客奉上新系列美味佳肴。

我信奉“厨德、厨艺、本心”,以此严格要求自己。通过不断积累事厨烹调、技法创新和管理经验,细微观察顾客需求,不断精益求精。

学海无边,我将持之以恒坚持不懈,立足传统师承,朴实为本,深怀对自然食材的感恩,博采众长、不断创新,向行业优秀前辈学习,为顾客带来满意的膳食体验,在挚爱的烹饪事业中勇攀高峰。

勇于创新,不失传统

参赛厨师:林国强



林国强

城”,在那个团体当中大部分都是顺德厨师,当时厨师都比较保守,想学厨艺只能靠个人领悟和聪明偷偷地学。2007年,我有幸进入顺德碧桂园工作,那里全是高端粤菜,同行业的人能在那里工作以前都觉得脸上有光。

2009年,我进入顺德顺峰餐饮集团工作学习,那简直就是海鲜的世界,在那里,我对海鲜制作打下了一个重要基础。

2011年,我有幸出任内蒙古华世隆大酒店中厨粤菜厨师长。在那里的众多菜系当中,我严格要求粤菜出品的色、香、味,保持粤菜的高端大气,从而得到老板和当地人对粤菜口味和视觉上的认可。

辗转多载,我现在来到了珠海斗门乾务金泰福酒楼任职厨师长。我从基层职位一步一个脚印走到管理人员的过程中,有汗水,有泪水,有欢笑,有收获,有满足。我不断历练基本功,不断求知、创新。客人的笑容就是我们厨师最好的回报。我对自己的要求是:没有最好,只做更好;勇于创新,不失传统。

每个同行都有不一样的人生故事,而我人生餐饮源于父母,每餐饭菜简单而不失妈妈的风味,从而像“初恋”一样对美食不断探索,追求,我为美食而人生做了厨师。

2004年,我跟随师傅进入学徒模式,从打杂、水台、打荷,到砧板,炒锅,一步一步血汗成长。2005年,我就职珠海横琴顺德一号,“食在广州,厨出凤

用心做好每一道菜肴

参赛厨师:陈锦新



陈锦新

不断发展,饮食行业的不断更新,厨师技术也不断提高,我凭着自己多年积累的经验,脚踏实地,随着客人的需求路线走。

做厨师的,大多数文化低没有学历,只认识到“民以食为天”这个道理,我也如此。我本身对研究食物比较喜欢,对厨师行业非常感兴趣。2005年至2009年,我在江苏省苏州市锦绣天堂酒楼任主厨;2011年至2019年,我在澳门八佰伴任总厨;现在,我在珠海市斗门区斗门镇东海酒楼任总厨。

我的心得:身为一名厨师,最重要的是有了良好的职业道德,用自己最大的努力用心做好每一道菜肴,只有不断巩固自己的厨艺,才能在饮食行业继续有生存之路。

我精通粤菜菜肴的烹调,管理厨房大小事务和同事之间沟通指导。

上世纪90年代的时候,我在一间餐厅当厨师。当时的我勤学苦练,其间结识到多位名师,并且得到其中几位名师的指点,我的技术水平不断提高,从而树立了饮食行业的价值观念。2000年后,随着社会经济