

## 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！

## 不断完善非遗工艺知识产权保护

参赛厨师:赵志文

2018年珠海斗门美食文化节将于10月1日-5日举行。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》陆续推出了“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!



赵志文

于华英 摄

在斗门,“大赤坎明火叉烧排骨”可谓家喻户晓,为市级非物质文化遗产。

我们的明火叉烧排骨的制造工艺有上百年的历史了,我是第四代传

承人。老爸经常说,我是吃叉烧长大的;祖辈几代的房子都是在餐馆后面的,我从小就在店里玩了,对叉烧排骨的制作有非常深刻的记忆。

我大学毕业后,在外面工作了近一年的时间。有一

次假期回到家,看到父亲工作非常辛苦,于是,我给自己做了一个决定,选择了回家乡发展。

我平时都非常喜欢了解经济发展方向,回家后我不断地提升餐馆的总体形象,规划了企业知识产权的保护。我不断学习和提升自己制作叉烧排骨工艺的同时,还不断地完善企业知识管理和规划,提前规划好自己以后要做产品的布局。为了进一步提升产品品牌知名度,我做了一些专利的申请,商标申请(申请量约70个),著作权的申请(注册量12个)。我这次参赛的作品有两个:第一个是大赤坎明火叉烧排骨,是以本店的特色产品为主要产品参加;第二个是鲈鱼叉烧面,参赛的意义是以非遗产品和斗门的地理标志产品相结合,叉烧面是广东人早餐时喜欢点的一道美食。

## 在烹饪的道路上不断求索

参赛厨师:杨买强



杨买强

我已有27年的厨师工作经验了,也考取了高级厨师证,现为珠海御温泉度假村行政副总厨,我曾是2012年斗门十大名菜获奖者。

27年前,22岁的我从学校毕业后,独自一人离开了故乡新会,踏上人生新的征途。一路辗转,我来到了珠海,只因需要一份能糊口的工作,便来到了珠海拱北宾馆,成为了一名后厨的学徒。学徒能做的,除了领菜、分菜,便是收拾杂物和清理厨房等杂活,可活虽然杂,但我也能做得井井有条,再加上我肯吃苦,不怕脏,不怕累,很快就得到了厨师长的赏识。当时拱北宾馆的厨师们,都是从香港聘请的名厨,我便跟着师傅学习粤菜,一点点地积累烹饪知识。经过9年的摸爬滚打,夯实了底子,我成为了拱北宾馆的二锅厨师。但不甘于现状的我,决定到外面去闯一闯。

2000年的秋天,我怀着一颗充满抱负的心,背着一个简单的背包,再一次踏上新的旅途,开始闯荡江湖。这一次,我走南闯北,陕西、深圳、吉林、昆明、呼和浩特、大连、北京,都留下了我的足迹;这12年,我走遍了大半个中国,当过头锅,做过行政总厨,但收获最多的是菜品的烹饪心得。各地独特的烹饪方法和技巧让我获得了诸多灵感,在粤菜烹饪中添加了许多新鲜的尝试,也让自己的烹饪技能更进了一步。

2012年,仿佛冥冥中注定,我又回到了珠海,庄文辉总厨在九州湾畔酒店发现了我,并聘请我来到了御温泉,这一年,我也成为斗门十大名菜的获奖者,得到了更多人的肯定。

如今,鲍参翅肚、各式小炒、煎焖炸煮我无一不通,最拿手的,就是上汤焗龙虾、糖醋咕噜肉、红烧大裙翅。但路漫漫其修远兮,吾将上下而求索,在烹饪的道路上,我要走的路还很长,很长……

## 让斗门美食带给更多人美妙体验

参赛厨师:周强华



周强华

我从小热爱美食,“正宗”吃货一枚,立志长大后能够经常尝到没吃过的美食。带着这份向往与热爱,我开始在烹饪美食的道路上不断学习、借鉴、体验和研习,终于成为一名厨师。

职业厨师的工作就像我的第二所学校。从2008年开始,我一边从事厨师工作一边跟随师傅学习。

2010年,我在开平

市京华酒楼工作,领悟到作为一名厨师对食材选料要求的重要性;2012年,我任职广东中山市新世界酒楼,不断提升自己的综合素养;2015年,我任职新疆豪君大酒店粤菜主厨,开始对清真菜系有了深刻的认知,并且结合粤菜做法形成了个人独特的风味菜品;次年我进入珠海常胜鲍鱼工作,学习了西餐的料理技巧,对泰式菜有了深入的了解。

2016年,我正式加入斗门荷院山居团队,任职主厨。在田园风格的酒店和静云美好的团队氛围中,我将所学技艺融入菜品设计和烹饪中——斗门重壳蟹、斗门绝情藕、斗门鲈鱼等结合斗门当地特色的美食,都是我的拿手佳品。

我希望通过这次比赛能够收获和学习到更多,让斗门美食和静云独特的餐饮文化带给更多人美妙的体验!

## 我是一切的根源

参赛厨师:农曜华



农曜华

我1997年入职珠海益利大酒楼当学徒。我刻苦学习,阳光积极向上,与他人团结互助。我怀着一颗对餐饮行业执着追求与热爱之心,默默耕耘,追求粤菜的原汁原味,我主动多向各位师傅学习,坚持弘扬粤菜美食。我擅长冷热菜、风味菜。

2002年,我任职昆明佳华广场酒店春临天下

日厨总厨;2004年,我任职中山丽桃源酒家高管职务;2009年,我在白藤荔江酒家任总厨;2011年,我在顺德长鹿农庄任职高级私房,负责重要接待工作;2015年,我曾于万科白天鹅酒店担任副大厨;2017年,我在广西中越边境老木棉酒店担任总厨一职。这些年来,我曾参加过团体美食比

赛,也参与录制过一些美食节目。

顾客的欣赏与支持,是我最大的动力与荣幸。我希望能制作更多美味的美食,让大家分享。共同努力,共同进步,时光不老,我们不散,机不可失,食可再来。我坚信:认真做事只会把事情做对,用心做事才会把事情做好,我是一切的根源。

本版文字于华英  
图片除署名外采访对象提供