

看风湿 治疼痛
就到麻塘医院来本院在咸宁城区未设
立任何分院,谨防上当受骗电话:0715-8618999
院址:咸宁市桂乡大道2号

我市16道特色美食亮相首届楚菜美食博览会名宴展

“香城泉都宴” 斩获金奖

●记者 叶子 张仰强



“叫响楚菜品牌,弘扬美食文化”。12月24日,由湖北省商务厅主办的首届楚菜美食博览会名宴展在武汉国际会展中心举办。来自全省17个市州的楚菜大师匠心打造,28桌代表地方特色饮食文化的楚菜宴席齐齐亮相。市商务局、市烹饪酒店行业协会以“一县一品”为主题,带着贺胜鸡汤、簪洲圆子、通城两头乌等16道我市特色美食参与此次盛会,为大家呈现最正宗的“香城泉都宴”并斩获名宴奖金奖。

“你们过来看,这道‘咸安嫦娥奔月彩拼’居然是一道菜,做得跟艺术品一样。”、“这道‘贺胜鸡汤’我早就听说过,什么时候一定要去咸宁品尝。”、“这些菜品看起来真精致,就连桌上的背景布展看起来也很有意思。”……当日上午,在名宴展现场,“香城泉都宴”的16道菜品让人大加赞赏,啧啧称奇。

“香城泉都,温馨咸宁欢迎您。香城泉都宴一共有16道美食,不仅全部优选咸宁地道食材精心烹制,这16道菜品更是都有自己的相关故事。眼前我们看到的这道是‘赤壁关刀鱼’,传说关羽死后,其青龙偃月刀变成一道长虹,飞入陆水河幻化成鱼,陆水河野生关刀鱼,因形似关公大刀,老百姓戏称赤壁关刀鱼或陆水关刀鱼……”在博览会现场,解说人员向大家一一介绍。

“咸宁是桂花之乡,也是楠竹之乡。我们展台最中央左边是桂花,右边是楠竹,中间是小桥流水是代表我市刘家桥,桥底下便是咸宁的温泉水。做这个布展也是为了让前来了解

我们‘香城泉都宴’的朋友能更直观的了解咸宁,吸引周边游客来我市赏美景、吃美食。”市商务局副局长甘茂介绍,这次参展的菜品从原料食材一直到成品都是采用的咸宁本地食材,这样不仅让本地特色菜品更“本地”,在推介咸宁美食、提高咸宁美誉度的同时还能推动我市农业、餐饮、食品加工、商品零售等产业融合发展。

甘茂介绍,为积极响应首届楚菜美食博览会,在11月的首届楚菜美食博览会咸宁分会活动现场,市商务局组织评选出“咸宁特色食材”、“咸宁餐饮名企(店)”、“咸宁十大特色名菜”及“咸宁楚菜大师”等。此次亮相楚菜博览会“香城泉都宴”的16道菜品,也均出自咸宁楚菜大师们之手。据了解,早在半个月前,市烹饪酒店行业协会便组织相关企业及楚菜大师们反复沟通商讨、挑选食材、研究菜品,最终精心烹制这一桌“香城泉都宴”。

当日下午,经过专家评委对菜品的营养价值、食材搭配、工艺设计等多方面的考评,最终“香城泉都宴”斩获楚菜美食博览会名宴奖金奖。

“首届楚菜美食博览会的举办,既为楚菜产业链相关企业搭建了一个品牌宣传推广的平台,又为大众消费者打造了一个了解楚菜文化发展历史的‘实景课堂’,叫响了楚菜品牌,弘扬了美食文化。”市烹饪酒店行业协会相关负责人表示,接下来,他们将继续提升咸宁餐饮水平,讲好咸宁楚菜故事,给更多前来咸宁品美食、赏美景的游客留下更深的咸宁美食印象。

