

咸宁市烹饪酒店行业协会

发挥行业协会作用,推动咸宁楚菜产业发展

●记者 傅辉
通讯员 刘成

10月12日下午,记者从咸宁市烹饪酒店行业协会(以下简称市烹协)第四届会员代表大会上获悉,4年来,市烹协立足本行业,发挥行业协会作用,在促进餐饮业繁荣,弘扬楚菜文化,推动咸宁楚菜产业发展,推广楚菜品牌,助力乡村振兴,促进消费升级,培养餐饮服务和“楚大厨”技能人才队伍等方面取得佳绩。



以活动为平台,叫响咸宁楚菜品牌

按照省委省政府部署,打造、叫响楚菜品牌,加快楚菜创新发展步伐,促进湖北高质量发展,努力满足人民群众对美好生活的向往。咸宁市以“发展楚菜产业,推广楚菜品牌,助力乡村振兴,促进消费升级”为主题,开展楚菜促消费系列活动。

2017年9月,在市食药监局领导下,市烹协组织各县市区餐饮酒店,开展了咸宁市“八大碗、八大厨”暨第二届音乐美食节活动,评选出代表咸宁特色菜的“八大碗、八大厨”,市烹协庞建新、余五民、李建华、王坚等名厨脱颖而出。

2018年9月,市烹协参加中国国际食品餐饮博览会,被组委会评为“中国食参会2018中国国际食品餐饮博览会优秀组织奖”。

2018年10月,市烹协组织咸宁参赛队参加2018年“湖北工匠杯”湖北省楚菜职业技能大赛,荣获团队赛项目“金奖”一枚,面点项目“特金奖”一枚,

服务项目“金奖”一枚,热菜项目“银奖”三枚,雕刻项目“银奖”一枚。

2018年11月,市烹协组织参加第十届国际温泉文化旅游节、首届楚菜美食博览会咸宁分会,评选出一批“2018年咸宁楚菜名菜(名企)”,参评菜肴泡藕焖鳊鱼等评为“首届楚菜美食博览会咸宁名菜”,参评厨师卢福禄、余五民两位被评为“2018咸宁楚菜十大名师”,市烹协被授予“2018年咸宁楚菜美食博览会特别贡献奖”。

2019年组织参加中国天门蒸菜美食文化节、湖北潜江小龙虾烹饪技能大赛。香城泉都宴被湖北省商务厅评为“荆楚十大名宴”。

2019年9月,市烹协组织参加2019中国国际食品餐饮博览会,获得优秀组织奖。

2020年8月-10月,市烹协在市总工会、市商务局等部门的领导下,组织

开展第二届咸宁市职工技能大赛暨十大美食评选活动。

2020年12月3日,市烹协组织参加在武汉举行的第三届楚菜美食博览会。

2021年12月,在市商务局领导下,市烹协组织开展“品味咸宁·楚宴天下”楚菜促消费系列活动,相继组织开展了楚菜促消费宣传推广活动、高峰论坛及楚菜大师卢永良现场指导活动,楚菜促消费百店活动周等,全市116家企业开展了丰富多彩的展示、展销及优惠活动。12月28日,市烹协组织2021年咸宁市职工烹饪技能大赛暨百道咸宁特色菜评选活动,全市100余名厨师参加了比赛,评选出30道特色菜和6道名宴,市烹协被授予“优秀组织奖”。

市烹协开展“楚宴天下·品味咸宁”楚菜消费促进活动,对我市餐饮业利用咸宁本地食材,打造咸宁特色菜品,探索、发展特色餐饮产业有较大推动作用。

以培育为手段,推动楚菜产业发展

市烹协将在“咸宁楚菜消费、咸宁特色食材、咸宁楚大厨”三个方面,围绕人才、产品、供应链,积极开展活动,提升咸宁楚菜产业影响力。

市烹协将在省市商务部门领导下,积极开展咸宁市“楚大厨”“楚菜大师”的培训活动,未来3年培训1000名楚大厨,培育一批楚菜大师,推动建立至少1个楚菜大师工作室。做好我市烹饪酒店行业人才的交流引进与技能培训工作,采取多种形式进行素质培训教育和烹饪技能培训,组织开展有关楚菜研训班,不断提高烹饪酒店从业人员的素质,推动行业健康发展。

市烹协将认真贯彻落实市委市政府有关楚菜产业发展的政策目标,进一步加大餐饮企业宣传促销力度,坚持开展咸宁楚菜促消费活动,咸宁美食节活动,推广咸宁特色楚菜、名宴,如咸宁八大碗、崇阳雷竹笋、通山包坨、嘉鱼鱼圆、赤壁关刀鱼、贺胜鸡汤等咸宁名菜,特别是推广代表咸宁特色的崇阳雷竹笋、嘉鱼鱼水宴、香城泉都宴、桂花宴等特色宴席,提升咸宁楚菜质量,推动咸宁楚菜消费升级,提升咸宁楚菜知名度。

以评选为抓手,讲好咸宁楚菜故事

2018年7月21日,湖北省人民政府颁发了《关于推动楚菜创新发展的意见》的文件。楚菜专家对楚菜风味特色的描述为:鱼米之乡,蒸煨擅长,鲜香为本,融合四方。结合咸宁的实际情况,在文件精神指导下,讲好咸宁楚菜故事,叫响楚菜品牌。

市烹协通过系列专题活动评选推广,评选咸宁名菜:通山包坨、通城两头乌、赤壁关刀鱼、蒲洲湾鱼圆、贺胜鸡汤、崇阳雷竹笋等特色菜,获得广泛好评,咸宁名菜名气越来越大。要想把楚菜做好,必须要有地道的楚菜原材料。湖北省商务厅认

定的楚菜十大食材和十大生产基地其中之一有:通山县云志生态养殖场(两头乌猪肉)。评选咸宁名宴:咸宁市职工技能大赛评选出代表咸宁特色名宴:咸宁桂花宴、嘉鱼鱼水宴、崇阳雷竹宴等。市烹协组织参加湖北省楚菜名宴评选活动,其中香城泉都宴、崇阳雷竹宴被湖北省商务厅评为十大名宴。这些评选推广活动,对咸宁名菜、名宴在本地乃至省内知名度提升起到了积极推动作用。

2020年12月,市烹协邀请知名楚菜大师卢永良,举行了“楚菜高级研修

班”并现场指导咸宁特色菜的烹饪指导活动,全市将近200名餐企从业人员参加了研修班培训活动,进一步提升了本市餐饮职工技能水平,推动了咸宁特色菜的品牌发展。

2021年,市烹协组织代表参加“湖北工匠杯”楚菜职业技能大赛,御湾酒店卢福禄等5名厨师获得“楚菜大师”称号。

2022年,在省商务厅部署下,推出了“楚大厨”培训活动,市烹协正在积极启动培训工作,必将为咸宁市厨师队伍的技能素质提升起到巨大推动作用。

