

中国·开化气糕品牌提升与产业发展论坛举行

本报讯（记者 胡萍 丰智慧 通讯员 余晓牛）12月12日下午，由世界中餐业联合会主办，开化县人民政府和衢州市人力资源和社会保障局承办的中国·开化气糕品牌提升与产业发展论坛暨颁奖典礼在开化举行，“好地方”高朋满座，大师云集。世界中餐业联合会秘书长尚哈玲，省人社厅党组成员、副厅长金林贵，县领导余建华、周玲娟、顾劲立等出席，并为世界名糕点制作邀请赛参赛选手颁奖。浙江卫视主持人王帅主持本次论坛和颁奖典礼。

尚哈玲在致辞中表示，开化县委县政府高度重视当地的特色小吃以及小吃产

业的发展，并高瞻远瞩地布局以小吃带动开化餐饮产业、旅游产业乃至地方经济的发展。我们今天“以问题为导向”，为气糕品牌提升和产业发展齐聚一堂，相信一定可以碰撞出思想的火花，为气糕产业的发展建言献策、共创未来！

县委常委、常务副县长余建华代表县委、县政府及全县人民对与会领导、嘉宾的到来表示欢迎。他说，开化“好地方”孕育了“东方披萨——气糕”。在开化，它不仅是一份早点，更是一种生活，今天，气糕与披萨激情碰撞，不仅为我们带来了一场视觉和味蕾的盛宴，更展现出了东西方不同文化中，对追求美食孜孜不倦的“工匠

精神”。而在气糕品牌提升与产业发展论坛上，小小气糕又作为传播绿色的载体，架起了中外友谊的桥梁。他希望，与会专家和嘉宾多到“好地方”走走看看，体验风土人情、品味特色美食。

在专家论坛环节，扬州大学旅游烹饪学院教授、扬州大学旅游餐饮文化研究所副所长马健鹰以《中国餐饮品牌打造与开化美食（气糕）产业发展》为题，阐述了餐饮品牌打造必须有文化支撑，气糕是历史的记忆、游子的乡愁、本土的名片之观点；副县长顾劲立以《清新气糕味浓烈乡愁情》为题，讲述了开化气糕产业的过去、现在与将来。随后的现场访谈过程中，国际

烘焙大师、世界面包大使团中国区主席曹继桐，中国烹饪大师、中式面点国家一级评委王志强，浙江商业技师学院烹饪系主任杨晓蝶以及开化气糕产业发展办公室主任柴相明、县餐饮协会副会长余惠英等分别分享了他们的心得与体会。

论坛最后，尚哈玲授予开化气糕“国际中餐名糕点”荣誉称号；授予开化冻米糖、大兴包子“中国金牌地方小吃”荣誉称号；并为开化东方大酒店、开化县餐饮协会、开化县金凤凰山庄颁发“世界中餐业联合会会员单位”牌匾。

开化气糕与意大利披萨同场 PK

选手亮出绝活 玩转创意糕点



PK 赛现场



开化气糕制作大师展示开化地图气糕



意大利披萨大师



专家评审在品尝气糕

本报讯（记者 胡卓姗 余问清）当开化气糕遇上意大利披萨，会碰撞出怎样东西方交融的火花？12月12日上午，2017“开化是个好地方”世界名糕点制作邀请赛在开化东方大酒店火热开赛，开化气糕制作大师和意大利披萨大师同台竞技。开化地图披萨、玛格丽特披萨等一道道创意糕点端上桌，引得观众发出阵阵惊叹。

上午9时30分，6位糕点大师准时到位。根据比赛要求，他们将在现场分别制作出咸味糕点、甜味糕点和创意糕点，由10位中国评审、10位外国评审和5位专家评审评判打分。糕点大师们纷纷使出各自的拿手绝活，将比赛现场打造成了一个香气四溢的美食天地。

在咸味糕点PK环节，开化制作的是最传统的古法气糕，香干丝、辣椒丝和肉丝镶嵌在晶莹剔透的气糕上，鲜香可口。意大利队也推出了最传统的披萨——玛格丽特披萨，薄薄的饼底烤得焦脆，表面简单地撒上番茄、罗勒和马苏里拉芝士，却是最地道的那不勒斯风味。

甜口的糕点又会被大师们加入哪些创意？只见气糕大厨在发好的米浆中加入了翠绿的蔬菜汁，舀起几勺嫩绿色的气糕浆摊平，并在上面均匀撒上核桃肉

和葡萄干。意大利披萨也在馅儿的选择上下了功夫，杏仁片、巧克力碎、葡萄干和新鲜菠萝融化在香气逼人的马苏里拉芝士上，空气都变得香甜了。

最后，创意糕点对决拉开了帷幕。开化气糕用各种颜色的蔬菜拼成了一片叶子的形状，叶片脉络分明，与开化地图十分相似，色彩浓郁，得到了评审和观众们的赞赏。意大利队的披萨也相当漂亮，粉色的帕尔玛火腿与鲜虾镶嵌在焦黄的披萨上，其间点缀着黑橄榄、小番茄和番茄



中外大师合影留念



“大胃王”比赛前三名

12月12日上午，东方大酒店二楼人山人海，一场有滋有味的开化气糕“大胃王”比赛拉开帷幕。本次比赛规则是，谁在5分钟内吃下最多的气糕，谁就是今天的气糕“大胃王”。

9名选手坐定后，一盘盘热气腾腾的气糕陆续上桌，一块块气糕色泽诱人，芳香扑鼻。选手们有的将气糕撕成一小块，有的喝水润喉，都在为比赛做充分准备。“3、2、1，开始！”随着主持人一声令下，选手们俯下身子，火速拿起面前的气糕开始狼吞虎咽。一排“吃货们”张大嘴巴，腮帮子塞得鼓鼓的，场面十分壮观。有的选手细嚼慢咽，有的左右开弓，有的吃相豪迈，有的埋头苦吃。现场观众们热情高涨，纷纷为选手们加油助威。腾讯网的两位主播，一位来自于白俄罗斯的艾丽娜，一位是中国的阳阳，把精彩纷呈的比赛实况，直播给了全球观众。

“比赛还剩两分半钟。”当计时员播报时间时，选手陈继慧面前只剩下四块气糕，其他选手盘内还剩五块以上。随着时间的流逝，陈继慧逐渐与其他选手拉开距离，大家纷纷将目光转到他的身上。“还剩30秒。”比赛进入白热化阶段，选手们在做最后的冲刺，面前的气糕也所剩不多。

“3、2、1，时间到！”最终，陈继慧获得了冠军。今年35岁的陈继慧，第二次参加“大胃王”比赛，上一次的吃包子比赛获得了第二名，这次可是信心满满的参赛。“从小就喜欢吃气糕，平时能吃五六块，今天特意在吃之前进行了运动，尽全力比赛了。”其他选手们在大吃朵颐的同时，也在争夺“终极吃货”的道路上拼尽了全力。

（见习记者 郑智岑 记者 余问清）



比赛现场