

河南省第二届职业技能大赛 焦作市中式烹调师选拔赛开赛

本报讯(记者齐云霞)人人奋勇争先,出彩技能河南。2月25日,河南省第二届职业技能大赛焦作市中式烹调师选拔赛顺利开赛,并选出两名选手参加之后的全省职业技能大赛。

据了解,此次中式烹调师项目主要检验参赛选手烹调技艺、菜品研发和设计、现场应变能力、规范操作水平及创新能力水平,可以促进河南省餐饮行业从业人员技术水平提升,增进本行业的高素质技能型人才交流。参赛选手必须按竞赛方案的要求,现场制作完成一道花色冷拼、一道规定原料菜品、一道创意菜品。

记者注意到,本次选拔赛分别来自职业学校和餐饮企业的选手报名参加。参赛选手在大赛中各展风采,一较高下。

中式烹调师技能操作竞赛依照国家职业技能标准三级/高级技能考核标准,适当增设的新技术、新工艺操作内容,分为三个竞赛项目,要求在规定时间内完成操作。

此次比赛由赛场裁判员对选手菜点制作过程进行全程监督并进行独立评分。评分办法是通过裁判记录选手违规情节,并依据违规情节扣分细则



进行扣分,经各组参与裁判员签字确认和裁判长或裁判长助理

审核的评判结果交由工作人员录入竞赛评分系统。三个模

块的总和即为选手的最终竞赛成绩。



图①② 选手现场制作作品。

图③④ 评委品评作品并打分。

本报记者 陈东明 摄



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028

加快升级力度 加强品牌建设

“马家大爷”积极推进市场布局

本报讯(记者陈东明)“最近一直在各地考察,从食材到配料生产、餐饮推广平台等方面企业都跑了一遍,希望今年能抓住市场机遇,为企业发展做好准备。”昨日,记者在河南马家大爷餐饮管理有限责任公司采访时,公司董事长王军说。

一年之计在于春。春节过后,“马家大爷”加强了方便食品的整体研发升级及营销力度,在做好实体店经营工作的同时,积极推进企业产品结构的调整、完善和布局,力争在新的一年里开好局,谋好篇。

据了解,年前,“马家大爷”与西安知名餐饮设计咨询企业联系,对“马家大爷”品牌的整体形象和宣传推广开展了认真沟通,并由对方整体策划,给出方案,为今后品牌建设夯实基础。

春节过后,王军带领人员全国各地开始考察。从面块、料包生产厂家到包装设计生产厂家,甚至同行厂家的拜访交流,王军和技术人员一一与对

方详细沟通交流,尽量充分了解市场行情,对自己的方便食品进行充分论证。王军表示,三年疫情让企业认识到,在抓好传统餐饮店面经营同时,必须加强品牌建设,培育企业新的增长点和赢利点。同时,推进企业产品加快升级,通过加强线上营销和线下推广等措施,培育企业新的抓点,增强韧劲的同时,推进企业发展。

“马家大爷”是中国兰州牛肉面的创始品牌,由兰州牛肉面创始人陈维精后人陈九如先生亲自传授正宗牛肉面制作技艺。

2014年,兰州牛肉拉面源自于焦作市博爱县苏寨村的历史被报道后,轰动国内外,最终使河南与甘肃、焦作与兰州、陈马两姓之间200多年的文化传承逐脉络渐清晰展示在世人面前,陈维精第九代孙陈九如也回到了家乡,并将家传秘方带回怀川。

2017年新春,在陈九如的授权下,兰州最知名的牛肉面



品牌“马家大爷”消失餐饮江湖多年后在焦作重新复出,并发展成为焦作当地一个知名餐饮品牌。

为了更好地弘扬牛肉面传统文化和让更多人品尝到清汤牛肉面这道美食,在陈九如的指导下,多年来,公司一直在致力于产品的标准化和量化制作,对文化进行深度挖掘,对技术进行不断创新,对经营模式和产品、市场进行布局,推进焦作市地方餐饮品牌餐饮现代化

建设和品牌加盟战略的实施。

“从前期的销售情况及目前的方便食品市场情况看,我们推出的桶装方便食品市场反响很好,很有发展前景。今年,我们将进一步对产品进行升级,增加多种口味,完善产品品类,争取将其打造成企业的另一个品牌产品。”说起最近的考察感受,王军说。

上图 王军在酱料生产厂家考察。

本报记者 陈东明 摄



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号