



“一道特色美食,不仅承载着一代代人的味觉记忆与情感寄托,还折射出一座城市的历史文化。9月29日,2023年焦作市“国庆·中秋美食节”暨“圆习酒杯”特色风味小吃竞赛活动在山阳潮街举办,全市共有80家具有特色的餐饮企业参与评比,166道风味独特的山阳美食汇聚于此。当日17时,越来越多的食客会聚与此,在美味中释放激情,感受不一样的“双节”假期。

烹然心动

这场美食大赛争“香”斗“宴”



本报记者 齐云霞

浆面条、过浆鱼、怀府叫花鸡、烩面、干炸花椒叶……怀川饮食文化源远流长,特色美食品种繁多,刚刚结束的美食节令不少食客流连忘返,盼望着下一次舌尖盛宴的到来。

此次活动是我市第二次举办全市餐饮产业特色风味小吃比赛,涵盖我市各县(市、区),包括各餐饮门店及餐饮集中的主要街区,是一次展示焦作地域传统美食灿烂文化的盛会,也是献给全市人民“双节”的美味大餐。

此次活动由山阳区委、区政府联合焦作市商务局、焦作市餐饮与住宿行业协会、焦作日报社、焦作广播电视台、河南中海房地产开发有限公司、贵州习酒销售有限公司共同举办。美食节采取美食品鉴、美食文化交流等形式,打造地域性新美食、新消费活动标杆,带领市民和游客共同挖掘在焦作逛吃的乐趣,增强城市餐饮消费新动能。活动从9月29日至10月6日,一道道小吃及精美菜品充分体现了怀川地区的技艺和怀川美食风味,也承载着怀川名厨对家乡美食的感情以及在传承中进行创新的探索。

采访中,记者了解到,此次

美食节亮点纷呈,时间贯穿了中秋、国庆假期。一方面,主办方将餐饮与逛吃深度融合,针对市民及来焦游客推出特色专题,通过美食节展销与比赛挖掘地区优势食材,展示传统烹饪技艺,创新小吃制作技能,展现特色风味美食,提升特色风味美食品牌知名度,打造焦作旅游餐饮新名片,为广大消费者奉献全方位的美味佳肴,围绕焦作热门商圈,推介周边特色餐饮。另一方面,对焦作传统美食进行推介,立体化展现怀川本土餐饮品牌风采,弘扬我市餐饮文化优良传统,提升我市餐饮业知名度、美誉度和影响力,扩大餐饮消费市场,推动怀川特色美食繁荣,促进经济社会发展。

参赛选手纷纷拿出看家本领,在营养搭配、切配、调味、烹炒、摆盘上下足了功夫,为大家带来一场厨艺的巅峰对决,一次味觉的极致享受。

活动现场,各种诱人的香味弥漫在空气里,氤氲在人流如潮的街区上空,展现出别样的人间烟火气,吸引了大量市民和游客围观,现场氛围热烈。

一道道香飘四溢的佳肴将厨师的菜品创意、熟练技法完美呈现,让评委和食客赞叹不已。评委认真品鉴着每一道参赛作品,从口感、香味、配料等

多个方面进行评估。慕名而来的食客迫不及待地边走边看、逐一品尝,让各色美食在舌尖味蕾上跳动和碰撞。

这场美食盛宴在这美好的节日里,为大家带来层次感的美食体验,市民和游客在其中尽情享受快乐的市井小巷美味和美食自由的烟火气,在假期里抚平紧绷的心情,感受此刻的欢愉。

这场“美食+文化”的盛宴,营造出更具体验感的场景,让大家吃在其中、玩在其中、乐在其中,丰富了假期游玩体验,留下了难忘的假期回忆。

多年来,焦作市餐饮与住宿行业协会紧紧围绕市委、市政府的重大决策和经济社会发展大局,把握行业发展方向,适应消费者需求,在市商务局等政府部门和各级领导及各单位的大力支持下,在广大餐饮人的共同努力下,始终坚持“政治

引领,守政创新,服务会员,塑造行风”的方针,积极献策行业发展,助力餐饮企业转型升级。我市餐饮人不断创新经营理念,提升菜品质量,有力地促进了疫后全市餐饮消费市场的快速复苏和发展。

下一步,我市还将持续开展富有特色、形式多样的促消费活动,着力优化供给,优化消费环境,拓展消费路径,激发群众消费活力,促进消费市场稳定增长。

图① 市餐饮与住宿行业协会领导在活动现场了解我市餐饮企业准备情况。

图② 评委认真品鉴参赛作品并打分。

图③ 三多羊棒骨。

图④ 三色鱼面。

图⑤ 百家宴寿桃。

图⑥ 鲜椒鲈鱼。

本报记者 齐云霞 摄

《寻味焦作》

栏目支持:焦作市丽源家政服务有限公司

主要承接:餐饮与住宿服务人员岗前培训与安置、保洁和托管保洁、外墙清洗、门头招牌清洗、地面防滑、管道及阀门安装和更换、中央空调维保及空调清洗与维修、厨房清洗和设备维修、管道疏通、防水堵漏、保姆月嫂护工等业务。

联系人:朱先生 联系电话:15939187729



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



扫码关注焦作日报抖音号