

2021年琼粤港澳美食文化交流系列活动圆满结束

七大精彩活动助推海南餐饮业高质量发展



启动仪式暨“寻味海南”第三季成果发布会。

美食文化交融碰撞,助燃传统特色步行街人间烟火气

启动仪式选择在海口具有传统特色的骑楼水巷口集散广场举办,体现琼粤港澳四地美食文化的精彩节目陆续上演。说唱、互动情景舞蹈、歌曲串烧等形式的表演迅速将现场观众带入了

美食的世界,在热闹的活动氛围和令人垂涎的香味中,骑楼老街的人间烟火气变得更加浓郁。

启动仪式上,发布了“寻味海南”第三季餐饮国际化推广活动成果。据介

绍,截至目前,第三季“美时美刻·寻味海南”活动话题突破3.2亿,吸引11万人次网友参与,夜市vlog视频观看量超890万次,35场美食直播观看量超3600万次。

四地星厨现场竞技,探寻海南特色食材新美味

在琼粤港澳名厨交流赛中,来自琼粤港澳及海南省机关食堂的5个参赛团队,25名厨师纷纷拿出了自己的看家本领,琼式椰香文昌鸡、椰城煎虾饼、广式糯米和乐蟹、避风塘南渡江罗氏虾、葡京烤桥头地瓜等以海南特色食材为主材的50道菜品相继出炉。精湛的厨艺、精致的菜品不时引发现场赞叹连连,创新的菜式、多样的制作工艺也赋予了海南特色食材更多不一样的灵魂。

参赛队伍中,不仅有希尔顿、威斯

汀、喜来登等多家星级酒店的厨师,以及澳门乐百家酒楼等粤港澳地区的厨师,还有海南沿江鸡饭店、海口龙泉渔村等海南知名餐饮企业的参赛选手,是一场专业性强、参与度高的交流赛。

比赛项目包括指定文昌鸡为主材烹制菜品1道,自选海南特色食材烹制菜品1道。经过近90分钟的激烈角逐,决出一等奖1个,二等奖3个,三等奖6个,优秀奖奖15个。

国厨典范、军中名厨、中国烹饪大

师、中国餐饮30年杰出人物王菊好,海南省琼菜大师、海南餐饮30年杰出烹饪大师、海南省南海工匠潘正森,粤桂名厨、珠海名厨张兴建,世界中餐联合会会长、《图说中国七十七万年饮食文化史》主编关伟雄,澳门优秀厨师、澳门葡菜名厨吴坤恒,《中国海南菜》作者、中国第一家获得米其林餐厅指南的海南菜餐厅创始人黄闻健担任评委。此外,活动还邀请了媒体评审团及大众评审团参与评审。



琼粤港澳名厨交流赛。

名店名厨现场掌勺,打造特色鲜明的美食消费盛宴

美食展销打破了以“地域小吃”为主的格局,特别邀请了喜来登、索菲特、欢乐海岸、皇马假日、海南琼菜记忆等名店名厨现场掌勺,让到场的观众品鉴到精致的各式美味。

展会期间,整个骑楼水巷口集散广场散发着阵阵香气,在场的很多市民游

客手捧佳肴,吃喝谈笑。海南粉、小黄牛牛肉丸、空心煎堆、创意杂粮糕点、斑斓椰汁等多样美味,引人食指大动。本次美食展销还掀起了网红直播“浪潮”,不少美食博主前往现场直播,通过镜头带着粉丝们逛展,分享商家福利。

此外,9月26日,名厨论道·琼粤港澳

星厨峰会上,中国饭店协会酒店星厨委主席团、琼粤港澳四地厨师界资深人士汇聚一堂,共同探讨海南自贸港—粤港澳大湾区建设战略背景下海南餐饮业的发展方向,为海南餐饮业发展建言献策。



美食展销。

名特优食材现场推介,打开“琼式食材”对外窗口

在名厨论道·琼粤港澳星厨峰会的现场,海南陆侨控股集团有限公司、海南泓缘生物科技股份有限公司、海南牧格农业开发有限公司等31家名特优产品企业还携产品参展,文昌鸡、多文空心菜、保亭山兰米、桥头地瓜等地理标志产品,以及张雄牛肉干、黑猪腊肠、山寮鸡、鹧鸪茶、罗非鱼、头乾海鸭、头乾青蟹、儋州红鱼、马鲛鱼、儋州小银鱼、金山灵芝鸡、灵芝酱料等80余种海南名特优食材纷纷亮相。

相关供应商也借助此次峰会,积极与各地餐饮行业人士沟通洽谈,就海南

优质食材走出岛外进行推介。

此外,为推动海南餐饮业高质量发展,还举办了夜市经济发展现场会。海南省各市县商务、旅游主管部门负责人,以及海南本地餐饮企业、媒体代表共同观摩学习了海口市海大南门夜市、金盘夜市的发展经验,部署推动夜间经济发展工作任务。

9月27日,粤港澳名厨交流团还前往了海南翔泰渔业股份有限公司、海南龙泉集团有限公司参观考察,观摩交流琼菜制作技艺,深入探源食材产地,品鉴特色菜肴,助推海南食材进入粤港澳市场。

本次活动由海南广播电视台(集团)承办,海南省各市县商务、旅文主管部门、海南省市县及粤港澳相关餐饮、烹饪、酒店类行业协会协办,海南广电联动文化传播有限公司执行。

七场活动

- 夜市经济发展现场会
- 粤港澳名厨团队海南考察行
- 名食材鉴赏·名特优琼式食材展示推介会
- 名厨论道·琼粤港澳星厨峰会
- 琼粤港澳名厨交流赛
- 美食展销
- 启动仪式暨“寻味海南”第三季成果发布会



名特优琼式食材展示推介。

本版图片均由主办方提供



名厨论道·琼粤港澳星厨峰会。