



扫码关注西藏商报、快捷西藏

བོད་ཡུལ་གྱི་འཕེལ་རྒྱུ་



“中华美食·西藏味道·雅砻飘香” 2024 创新与未来美食大赛 在山南圆满收官

9月3日,一场别开生面的美食盛宴——“中华美食·西藏味道·雅砻飘香”创新与未来美食大赛在山南泽当饭店落下帷幕。此次大赛由山南市人民政府主办,山南市商务局与山南旅投公司携手承办,旨在响应党的二十大号召,贯彻中央经济工作会议精神,并积极落实自治区党委、政府关于打造“中华美食·西藏味道”美食街品牌的战略部署,推动山南餐饮业迈向高质量发展新阶段。

为期两天的比赛吸引了26家优秀餐饮企业的精英代表同台竞技。每位选手需在规定的时间内,以山南本地的特色食材为基础,分别完成规定菜品与自选菜品的创作。大赛特别强调菜品需融入山南的地域特色,展现雅砻文化的独特魅力,鼓励选手们巧妙运用如措美牦牛、浪卡子苏格绵羊、隆子黑青稞等山南特色食材,创作出既蕴含地方风情又兼具创新元素的特色菜品,同时倡导将西藏美食与援藏省市的特色美食相融合,与现代饮食文化相接轨。

山南旅投公司董事、副总经理索朗多杰表示,公司承办此次大赛的初衷在于汇聚山南最顶尖的厨师团队,深度挖掘并展示山南十二个县(区、市)的独特美食文化,让山南的美食瑰宝在全区乃至更广阔的舞台上熠熠生辉。

为确保大赛的公正性与专业性,组委会特邀西藏自治区烹饪餐饮饭店业协会会长褚立群等六位国家级评委坐镇,对参赛作品进行严苛评审。经过两天的激烈比拼,最终,参赛选手嘎珠凭借出色的厨艺摘得桂冠,扎西、坚增桑布荣获二等奖,唐祖均、洛桑旦巴、贾龙则收获了三等奖。此外,大赛还颁发了特色奖5名、创新奖5名以及鼓励奖10名,以表彰各位选手在美食创作与文化传承方面的卓越贡献。

文/图记者 旦增玉珍

