

策划时间长达一年 确定菜单花费数月

十“厨神”精制六菜一汤一点心

孙中钦 摄
本报记者 吕剑波 文

把三国六地顶尖的中餐厨师汇集一堂，每人烧一道自己的拿手菜以飨饕客，听起来是不是垂涎三尺了？更何况，这些菜的用料和烹饪方法不少都是国内罕见的。这样的盛会，如此的美食，怎让人不食指大动呢？

11月22日，“三国六地中华厨神宴”在大宁国际商业广场举行，来自中国大陆、中国台湾、中国香港、中国澳门、新加坡和韩国的10位顶尖中餐厨师联手为100位美食家奉上了一次难忘的盛宴。

据这10位“厨神”的领队李耀云介绍，此次厨神宴已是第二届，筹备时间长达一年之久，光确定菜单就用了好几个月。正因如此，菜品的用料也力求最好：黑松露、虫草花等一些珍贵的食材都在菜单中。

不少菜肴的烹饪方法在国内也是十分罕见。“比如说东星斑，国内一般以清蒸为主，这次，我们用的是煎的方法，配合独特的调味汁，相信会给食客不一样的口感。”李耀云说。

整个厨神宴共六菜一汤一点心，外加一份水果。10位“厨神”烧菜时会相互帮助打下手，这在平常也是看不到的。为了展现最佳水准，不少“厨神”从一天前就开始准备了。

“这次宴会创意很好。”专程从香港赶来品尝美味的林绮嫻女士告诉记者，“今天我吃到的不光是中华厨艺，还有海外的特色。希望下一届能有更多的惊喜。”

“这次厨神宴之后，我们马上就要准备明年的活动了。”李耀云说。



李耀云大师(中)是“厨神”的领队，每个菜他都要亲自品尝“把关”



上海著名点心大师葛贤萼精心制作的“五福临门”



厨神宴不是比赛，而是一个交流的机会，大师们互相配合完成“作品”



香港的钟文辉大师有一绝活：用嘴把高汤上面的油吹掉



和酒杯和谐社会 + 新闻摄影大赛 由新民晚报、冠生园等联合主办

详细 07112710901

我们在这里

BASF
The Chemical Company

2008. 我们一同构想

在这场环保赛事中，我们以突出的产品性能力争上游。
巴斯夫快乐跑™ 柴油添加剂，保护发动机不受腐蚀，减少燃油消耗。在一辆汽车的整个运行周期中，减少有害气体排放量达

1.1吨

更少。更省。更有效

作为全球领先的化工公司，巴斯夫为分布在世界各地170个国家的合作伙伴提供5大类超过8000项的创新产品，包括化学品、塑料、特性产品、农业与营养产品、柴油与天然气领域。

www.greater-china.basf.com