

逾10万网友参与投票 30多位名厨一争高下 “寻味南通十大名菜”新鲜出炉



大厨正在烹制美食。

晚报讯 煎、炸、炒、煮、焖……锅碗瓢盆的撞击声、菜刀案板的碰撞声、锅内热油的翻腾声,带来视觉与味蕾上的双重享受。昨天下午,“2023寻味南通十大名菜烹饪大赛”在有斐大酒店开赛,来自各县(市、区)的30多位名厨一争高下。经过前期逾10万名网友投票,专家现场评鉴,“南通十大名菜”新鲜出炉。

今年以来,“南通好玩”的金字招牌不断擦亮,“南通好吃”作为“南通好玩”的重要篇章,以兼具江、海、河、湖的鲜美食材加工而成的南通美食享誉中外。

“2023寻味南通美食节”以“江海南通·鲜动天下”为主题,由南通市商务局主办,南通报业传媒集团执行,各县(市、区)商务局、经发局,以及南通市饭店与餐饮业商会联合协办,致力呈现“南通风、江海味、烟火气、人间色”的美食文化。

本届美食节联合抖音平台自9月底起开展一系列线上线下“寻鲜+”活动,其中,“2023寻味南通十大名菜烹饪大赛”备受关注,逾10万名网友投票评选出30家餐饮企业的30道菜品,餐饮企业派出名厨高手现场过招,评委经过色、香、味、创新等综合评分评选出“南通十大名菜”。

它们分别是(排名不分先后):

有斐大酒店的鲍鱼狼山鸡、南通大饭店的鲜笋烧鲥鱼、江枫渔火大酒店的卤蛋红烧肉、安惠会议中心的葎菌和牛打边炉、知雅楼茶餐厅的知雅楼董肉、中天黄海大酒店的铁板文蛤、九之臻餐饮管理公司的金汤海鲜团圆蟹、维景国际大酒店的无骨鲫鱼、思杰大酒店的海门山羊肉、中洋金砖酒店的中洋白汁河豚。

其余20道菜品被列为“南通二十道特色菜”,它们分别是:(排名不分先后)

年年有余长江路酒店的堂烹本港文蛤、锦龙禧宴酒店的青墩古韵河八鲜、王府大酒店的陆家窑水晶蹄膀、大德寿酒店的大德寿酒焖肉、绿园商务酒店的翡翠荠菜黄鱼脯、河口大酒店的醋溜鱼、玖宴私厨的如东嫩炸蛰、海州大饭店的本港沙星烩薯粉、印象沙地的鲍汁黄鱼狮子头、杏花村大酒店的油浸带鱼、启东百顺府的第一鲜、重庆火锅平潮店的老鸡煲、坤苑苑饭店的刀郎木垒盖羊排、爱晴大酒店的红烧海门黄鸡、文峰饭店的海底松炖银肺、江海一锅的江海一锅、滨江洲际酒店的香煎东海带鱼、南通鼎瑞餐饮管理有限公司(观璟)的清鸡汤山水豆腐蒸松叶蟹、夜上海茉莉餐厅有限公司的澳门香酥肉、五洲皇冠酒店有限公司的特

色文蛤生煎包。

“此次比赛的水平相当高,出人意料,让我的味蕾得到了充分的满足。”扬州大学旅游烹饪学院教授、硕士生导师,寻味南通十大名菜烹饪大赛裁判长朱云龙连声点赞,他说:“参赛选手注重选用文蛤、蛰子、土猪肉、狼山鸡等南通本土食材,用心用情,在作品的形式、质感、口味以及传承的内涵上都有非常丰富的表达。”

一直以来,我市高度重视餐饮业发展,把服务餐饮业高质量发展作为恢复和扩大消费的重点工作来抓。“此次烹饪大赛不仅为全市餐饮企业提供了展示技能、切磋技艺、共同进步的平台,更为弘扬江海文化、展示南通形象、推广南通美食提供了重要窗口”,南通市商务局四级调研员陈莉说,“同时也希望通过这样的活动让美味的菜品能够走入寻常百姓家,体味美食文化。”

值得一提的是,本次大赛的参赛选手均制作了一式两份菜品,除现场品尝外,还有一份作为今年重阳节的爱心礼物,赠送给南通瑞臣护理院。让老人们能品尝到美味又营养的特色江海美食,更感受到社会家庭的浓浓暖意。

本次大赛现场设置抖音直播间,从烹饪到摆盘再到品鉴打分全程直播,让不在现场的美食爱好者也能“一饱眼福”,互动体验。

记者苗茜 卢铖卉 司占伟

●花絮一 有文化

有斐君子,如切如磋,如琢如磨……本次大赛在濠河之畔的有斐大酒店举办,意义非同寻常。有斐大酒店前身为有斐馆,建于1914年,由清末状元、近代实业家张謇创办,是南通第一家集旅馆、餐饮、健身等经营于一体的新式旅馆,有斐大酒店是南通美食文化重要承载地。

●花絮二 益健康

当日上午,南通文峰饭店的厨师长孙金鹏提前4小时抵达有斐大酒店三楼展厅,布置菜品展台。以南通蓝印花布铺底,凸显地域文化特色。此次文峰饭店带来了南通经典菜品——海底松炖银肺。“以前的汤底是猪肺汤,汤水较浓,现在大家比较养生,就换成了鸡汤底。”孙金鹏介绍,此道菜品是南通著名儒医金聘之为张謇量身定制的一道食疗养生菜,具有化痰清肺之功效,常吃有益健康。

●花絮三 费心思

好马配好鞍,美食配美器。此次参赛,有斐大酒店特地带来了他们的拿手菜品——鲍鱼狼山鸡。酒店还特地选用了价值数万元的爱马仕餐盘与佳肴巧妙搭配。酒店负责人介绍,餐盘质地温润,中间有夹层,具有较好的保温效果,让这道美食的色香味得到最佳的呈现。

●花絮四 长见识

“拉直、居中!”赛前布置中,藏族小伙次仁平措和格列江措一丝不苟地进行拉线调整,确保桌椅摆放整齐,桌上的水瓶、茶杯、名牌、纸笔等保持同一水平线。他们是南通科技职业学院旅游管理专业的学生,在有斐大酒店实习,“我们能够有机会参与美食节活动,长长见识,挺有意思。”

记者苗茜 卢铖卉 司占伟



藏族小伙进行拉线调整。

发挥优势消疾化病 砥砺奋进造福患者

——记南通市肿瘤医院消化内科



南通市肿瘤医院消化内科为南通市临床重点专科,全科共有医师28人,其中博士9人(含博士在读),硕士8人,硕士生以上人员占60.7%,高级以上职称人员占53.5%,江苏省“333高层次人才培养工程”培养对象(中青年学术技术带头人)1人,南通市“226高层次人才培养工程”培养对

象1人,南通市青年医学重点人才1人。

科室配有核定床位(南北院)共104张,设有2个住院病区、1个日间病区、1个内镜室,共计6个诊疗小组,医疗辐射面广,收治的病人中70%来自南通地区,25%来自南通周边的泰州、扬州、盐城、淮安、苏州等地区,5%来自外省市。科室配备腹腔热灌注仪、光动力治疗仪、普通电子胃镜、超细电子

胃镜、电子十二指肠镜及微波治疗仪、射频治疗仪、沙氏食管狭窄扩张器等专科诊治设备,常规开展各种消化道恶性肿瘤的规范化诊治,能根据各种恶性肿瘤患者的不同基因表达状况开展个体化治疗和分子靶向治疗;常规开展药物基因组学(或药物遗传学)在个体化化疗中的应用,应用腹腔持续循环热灌注化疗治疗恶性腹腔积液;熟练开展电子胃镜尤其是无痛

胃镜和超细胃镜的检查及内窥镜下良恶性食管狭窄扩张术和金属支架植入术、内窥镜下上消化道恶性肿瘤射频治疗术和肿瘤内注药术、内窥镜下胃息肉摘除术、十二指肠营养管放置术、内窥镜下取异物、消化道黏膜下注射止血、ERCP等技术,赢得了良好的社会效益。

在“科教兴科”的推动下,科室在科研方面取得了较为突出的成绩,科室的消化肿瘤诊

治水平在省内享有很高声誉,深得广大病员的信赖,先后获得省、市级多项荣誉称号,科室还是南通大学医学院本科生、硕士研究生教学单位。自2013年获得《药物临床试验机构资格认定证书》以来,科室参加了由国家卫健委、上海肿瘤医院、江苏省肿瘤医院组织的十几种新药的临床试验,部分已经试验成功并顺利上市造福患者。