

淮扬菜大厨献艺印尼：以菜为媒 以食会友 PDF转换可能丢失
图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/334/2021_2022__E6_B7_AE_E6_89_AC_E8_8F_9C_E5_c107_334225.htm 6月中下旬，印度尼西亚大洋化工集团总裁胡育萱从中国江苏省淮安市邀请了3位厨师到雅加达表演厨艺，推介淮扬菜，也让更多印尼人认识淮安。淮安市一行15人来到印尼，“以菜为媒，以食会友，宣传淮安，招商引资”。淮安是中国四大传统著名菜系之一淮扬菜的重要发源地。1949年10月1日开国大典时，中央人民政府举办的开国宴席选用的就是淮扬菜点。现存于世的淮安名菜名点粗略统计达1300余种。《清稗类钞》录有全国五大名宴，淮安的全鳝席和全羊席独占其二，与烧烤席、燕窝席、豚蹄席齐名天下。在表演现场，近百名嘉宾品尝了狮子头、平桥豆腐、焦香南瓜、龙舟鸡包翅、拆烩鲢鱼头、小刀面等淮安名菜名点。据介绍，淮扬菜的精妙之处主要体现在佳肴美点自成体系、烹调技艺精湛独特、地域文化风格鲜明。古语云“斜切猪肉顺切菜，顶刀切出牛肉丝”，就是形容淮扬菜独特的刀工。“高沟捆蹄”、“朱桥甲鱼”、“钦工肉圆”、“蒋坝鱼丸”、“涟水鸡糕”、“码头羊肉”等带有地域色彩的菜名，更体现了淮扬菜广泛的社会消费基础和民俗化特性。在淮安投资建厂的胡育萱说，淮扬菜清淡，营养，健康。他愿意牵线搭桥，把淮扬菜介绍给更多印尼食客。他相信，在印尼消费者尤其是在华人消费者当中，淮扬菜会受到广泛欢迎。随团的淮安市外事侨务办公室主任、淮安市人民对外友好协会副会长朱友冬介绍说，从2002年开始，淮安已连续4年举办“中国淮安淮扬

菜美食文化节”，多角度、多层次展示淮扬美食文化，并借此宣传淮安、推广淮安，此次印尼之行正是这一思路的延续。淮安市人民政府首席经济顾问、人大常委会主任丁解民此前曾率团到马来西亚表演淮安厨艺，这次他们还将从印尼前往泰国。丁解民说，过去的淮安比较封闭，如今的淮安正向世界张开怀抱。他希望用厨艺表演方式宣传淮安，并给大家带来一种亲切、温馨的感觉。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com