

张国际 推特色团年宴 邀你一起过大年

本报记者 李成义 见习记者 王妍



酒店总经理汪方等为 民间土菜达人 颁发荣誉证书。



民间土菜达人介绍拿手好菜。



调配食材。

1月21日上午，张家界国际大酒店阳光阁内香气四溢、人声鼎沸，张家界国际大酒店“旺犬辞旧岁 福猪迎新春 2019我们一起过大年”特色团年宴品鉴活动在这里举行。湘菜大师、民间土菜达人、美食品鉴达人等齐聚一堂，同台交流技艺，传承经典土家菜品，品鉴特色团年宴。

本次活动分为后厨加工、现场烹饪制作、摆盘展示、菜品品鉴等环节。活动开始前，张家界国际大酒店营销部总监宋军、湘菜大师张竣生分别作了介绍发言。参加此次活动的湘菜大师在张家界本土特色菜品烹饪方面具有丰富经验和一定研究，民间土菜达人在前期报名后由活动主办方按照相关标准甄选产生。现场制作环节，湘菜大师和民间土菜达人一边忙着制作一边介绍各自的拿手好菜，囊括大鲵、瑶柱、生态黑山猪、清水鱼、炒米等多种本地食材，《岩耳蒸盆》《农家炒米丸》《黄焖大鲵》《上汤鸡肉》等菜品名称和做法具有鲜明的张家界土家特色。

我今天带来的拿手好菜是上汤鸡肉和清炒豆芽，荤素搭配，健康又美味，希望大家能喜欢。民间土菜达人聂春莲自信地说。与她一同参加活动的民间土菜达人黎又员擅长做鱼，她带来了鲫鱼萝卜汤和清蒸鲈鱼两道菜。菜品上桌后，进入菜品品鉴环节。十余道色香味俱佳的菜品组成了张家界国际大酒店“旺犬辞旧岁 福猪迎新春 2019我们一起过大年”特色团年宴，并得到美食品鉴人的高度评价。活动最后，酒店还现场为参与者颁发了民间土菜达人 荣誉证书和奖品。

张家界国际大酒店总经理汪方表示，新春来临之际，酒店举办此次活动，旨在为市民和游客献上一桌经典实惠的张家界土家特色团年宴，同时宣传推广张家界美食，传承和发扬土家特色菜。活动通过湘菜大师和民间土菜达人进行现场制作、厨艺交流，可以更好地推广地道土家菜，从而搭建好餐饮文化传承的桥梁，不断研究推出新品特色菜肴，进一步做好餐饮服务和推广，努力将酒店打造成为张家界土家特色美食汇集之地。

