

# 谁家的食堂最好吃? 沪高等学校创新菜大比拼

# 果味麻花鱼等入选人气菜肴前五

怡香菊花鸡、芝士鸭脯茄、八宝琵琶腿、川香豆花鱼……社会把高校餐饮称为“中国第九大菜系”，刚刚过去的周六，沪上37所高校的100多位大厨选手在上海大学宝山校区集结，他们现场烹制的111道菜肴正在参加第二届上海高等学校创新菜的比拼。青年报记者了解到，为了使参赛菜品突出可操作性、推广性、营养性和普及性，参赛菜肴单价均不能超过6元。

青年报记者 刘昕璐



评委为参赛菜品打分。

青年报记者 吴恺 摄

## 双色菊花鸡味香俱全

复旦大学大厨张长福此次带来一道“一品葫芦鸭”，利用整鸭去骨技术，去除鸭脖上的肉、淋巴等部分，只留下完整的鸭皮，随后将鸭皮用生姜等腌制，接着再将鸭肉、笋、香菇、青豆、松仁等八种食材和蒸好的糯米拌在一起，放入鸭皮，做成上小下大的形状，就像一个葫芦，最后蒸20分钟完工。在他看来，对食堂菜进行创新改革能够让学生更加喜欢来食堂吃饭。

上海师范大学厨师孙荣根以豆腐、鹅肝为原料，辅以松仁、香菜，现场制作出一碗碗“白玉鹅肝粒”。来

自东华大学李刚师傅的怡香菊花鸡色香味俱全——鸡胸脯肉以高超刀工略作处理，烧制出来宛如菊花绽放，最后分番茄汁、柠檬汁两种提味的菊花鸡，呈现橙红金黄双色，令人食指大动。

华东理工大学朱振华师傅带来的是水晶鸡球，只见处理好的鸡茸成球后，裹以高质量生粉，加热调味，喷香出锅。同校的何民杰师傅则创新了一道鸡茸吉利卷。通过大片蛋皮包裹，鸡茸、马蹄、香菜调味入馅儿，卷成一个大蛋卷，下锅油炸，完成后，切成5厘米小段装盘。一经亮相，就先引来闪光灯的频频关照。

## 特邀20名学生做评委

上海音乐学院的果味麻花鱼、东华大学的白菜酿绣球、上海出版印刷高等专科学校的川香豆花鱼、上海海洋大学的芝士凤尾土豆丸、上海交通大学的芝士烤甘薯等，光听菜名已经让人浮想联翩。

今年大厨带来的菜品共111道，其中家禽类菜肴74个，校园人气菜肴37个。比赛将产生家禽类菜肴和校园人气菜肴金奖各10%，银奖各20%，铜奖各30%。为了确保比赛的公平公正，所有评委均由具有国家级资质的专家担任。不过，为了更好地了解高校学生的餐饮偏爱和喜好，此次比赛除了请烹饪大师担当专家评委外，还特别从10所高校邀请了20名学生作为学生评委。

根据打分表的权重来看，色香味、价格合理度、推广度3项比例为5:3:2，满分10分。其中一位学生评委表示，其实平时大家最看重的还是性价比，当然，有意思的菜名和创意会特别博人眼球，同时会引发大家去尝尝的愿望。另外一位学生评委表示，每一道创新菜肴的背后，都蕴含着烹饪者的浓情和关爱。

## 菜肴单价不超过6元

青年报记者了解到，上海现有各类高等学校63所，在校学生65万人，再加上非全日制学生共约80万人，上海高校有各类学生食堂400余个，承担着全市学生饮食安全和健康的重任。在沪高校学生，还有全国各地数十个民族的学生，独生子女占到65%，有关负责人直言，新形势对高校餐饮工作提出了更高的要求。

自2014年“首届上海高校创新菜肴、创新点心比赛”以来，上海高校后勤掀起了积极钻研烹饪技术，努力提高餐饮服务质量的保障师生健康的新高潮。此次，上海市学校后勤协会决定在全市高校学生食堂范围内举办第二届上海高等学校创新菜比赛，目的就是希望进一步创新和丰富学校食堂的菜肴品种，不断满足师生多元化餐饮需求，烹制师生喜爱的各类菜品。

据介绍，高校餐饮与社会餐饮最

大的区别是消费群体正处于身体发展的重要时期，此外一个学生从本科生到博士生在同一个食堂就餐将近十年，消费群体的相对稳定和餐饮工作的相对传统，促使上海高校餐饮保障必须进行改革创新。

前几年，社会把高校餐饮称为“中国第九大菜系”。在此基础上的改革创新就是要让高校学生群体品尝到营养更丰富、口味更多元、色香味更具品味、食品价格更合理的餐饮供应，使大学生在有限的经济条件下，得到更优质的餐饮服务。

值得一提的是，本次大赛以家禽类原材料为主，特别强调参赛品种的可操作性和推广性（符合大赛规定的菜肴单价均不超过6元，每份重量混炒菜200g左右、块状菜100g左右），营养性（通过食材的新型搭配，确保营养均衡），普及性（被评选的菜品在所有高校都能推广和普及）。

本次大赛结束后所有获奖和优秀菜肴将会在各大高校进行巡回现场制作和展示供应，并将汇编成册进行推广，实实在在惠及全市高校学生。

## [链接]

### 当天人气菜前五

上海音乐学院	果味麻花鱼
东华大学	白菜酿绣球
上海出版印刷高等专科学校	川香豆花鱼
上海海洋大学	芝士凤尾土豆丸
上海交通大学	芝士烤甘薯

### 当天家禽类前十

东华大学	怡香菊花鸡
同济大学	粽香粉蒸鸡
东华大学	芝士鸭脯茄
上海大学	八宝琵琶腿
上海外国语大学	果仁鸡球
上海音乐学院	白玉韵味
复旦大学	一品葫芦鸭
上海理工大学	双椒小公鸡
上海外国语大学	灯笼鸡米盖
上海财经大学	时蔬鸡翅

## 发掘新兴市场布局长远 民生加银前沿科技正在发行

在经济转型升级的“新常态”下，新兴产业酝酿着不少历史性的发展机遇，嗅觉敏锐的公募机构正在抢抓新一轮机会，通过提早布局以分享行业成长带来的回报。记者获悉，“金牛”基金公司民生加银基金目前正在

发行主题基金——民生加银前沿科技混合，聚焦新兴产业、前沿科技板块，该基金将于11月25日结束募集，投资者可借助该基金把握新风口。据悉，民生加银前沿科技混合将由金牛基金经理孙伟执掌。

## 鹏华安盈宝今年以来增长率2.71% 高居同类第2受关注

上证指数围绕3100点反复震荡，加之临近年底不确定因素增加，投资者进退两难，此时低风险、收益较稳的货币基金便成为吸睛之选，尤其很多互联网宝宝货基，还具有还信用卡等附加功能，更受到投资者青睐。值得

一提的是，鹏华基金近年来精心打磨旗下货币基金产品，力争使每只产品在同业中取得优异表现。以鹏华安盈宝为例，据银证基金数据显示，截至11月4日，该基金今年以来增长率为2.71%，同类排名为2/194。

## 南方安颐养老混合11月14日起发行

年关将近，市场仍未走出存量博弈的弱势格局，避险和增值成为了广大投资者的主要诉求。在此背景下，南方基金旗下第三只养老系列基金——南方安颐养老混合型证券投资基金（简称：南方安颐养老 代码：003476）将于11月14日一

2月9日发行。据悉，该基金创新性地引入企业年金投资理念，不断探索公募基金服务个人养老的新路径。同时，还将采用“优化的CPPI策略+锁盈机制”追求绝对收益，为广大投资者带来一个资产配置利器。

## 量化投资再放光彩 华泰柏瑞量化军团整体表现优异

华泰柏瑞副总经理、量化团队负责人田汉卿认为，今年以来A股市场处于窄幅波动的市场格局中，但并不缺乏结构性机会，量化基金因为能够更系统、客观地捕捉投资机会，所以整体业绩更为突出。据银证基金统计，截至11月4日，华

泰柏瑞旗下纳入排名的量化优选、量化先行和量化智慧的半年期增长都超过了15%，进入了同类排名的前1/10；而量化绝对收益和量化对冲（次新基金）两只中性策略基金也都取得了正收益。

广告 投资有风险

## ■年轻态

# 两岸大学生就业专场招聘会举行 为台湾学生提供300余个实习岗位

青年报记者 刘春霞

本报讯 第二届两岸大学生就业专场招聘会近日在复旦大学举行。此次由杨浦区和复旦大学联合举办的招聘会，共有77家企业参会，提供近1700个就业岗位，另有300余个以台湾学生为主要招聘对象的实习岗位。招聘会吸引了来自复旦大学、上海交通大学、同济大学、华东师范大学、上海财经大学、上海大学、上海理工大学等本市多家高校众多两岸学生前来应聘求职。

近年来，杨浦区通过“三区联动、三城融合”，整合区域优质资源，服务台湾大学生实习、就业、创业。本届招聘会首次尝试走进校园，依托名校的平台效应，结合杨浦打造全国“双创”基地，建设上海国际科技创新中心重要承载区和国家创新型试点城区建设等有利契机，在邀请知名企业、大企业参与活动的同时，更有针

对性地邀请了一批包括台湾学生创业企业在内的科技创新型、成长型的优质企业提供就业岗位，为两岸学生，特别是台湾学生提供实现自我价值的更大舞台。

台湾学生小吴目前正在上海理工中英国际学院就读，在昨天的招聘会上，她向一家上海企业投递了简历。小吴表示，如果有合适的机会，她愿意选择在上海工作。而这家企业对小吴的条件也比较满意，“她是金融方面的专业，我们需要的也是金融相关专业的人才。”

据介绍，针对台生有意留沪就业，但对于陌生环境有所顾虑的特点，此次招聘会专门要求部分企业设计、提供实习岗位，招募台生实习，帮助这些台湾年轻人提前感受、了解大陆的就业环境、企业文化，为他们未来的职业规划提供重要的指导与参考。