

沪上高校“第九菜系”大比拼

菊花鸡、葫芦鸭脱颖而出

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”，近日，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道菜参加了第二届上海高等学校创新菜的比拼。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。

记者 刘昕璐



双色菊花鸡色香味俱全

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、松仁等八种素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，对食堂菜进行改革创新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，烧制出来宛如菊花盛放，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。



>>>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

受不受欢迎学生最有话语权

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。比赛将设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。

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	灯笼鸡米盏
上海财经大学	时蔬鸡翅

菜肴单价不超过6元

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。

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。