

珍宝集团自去年开创首届厨艺大赛，从集团内部开始训练厨师，为将来厨师队伍的厨艺提升，提供一个起步的平台。

珍宝厨艺大赛

文：林桂叶 摄影：曾美玲

▶ 获得冠军的日本双人组合深谷晃太、松岡克哉（左二、三）和得奖菜肴。

那是一个下大雨的早晨，向来下午时分才“睡醒”的东海岸海鲜中心，6月6日那天却有一组人兴致冲冲，冒雨赶早来赴会！

原来那是“珍宝厨艺大赛”。来自珍宝餐饮集团属下中餐馆的8支队伍，参加了这场大赛，其中珍宝在日本开设的新加坡海鲜共和国（Singapore Seafood Republic）也派出两名高手，挟艺越洋而来。其他队伍则是三人一组。

笔者受邀赴会，早餐“禁食”，刻意留着空肚子到场。从上午约10时至下午1时许，不停地吃吃吃，创下了3个小时，品尝24道美食的记录！

和另外5名评审一起，我的责任就是吃吃、想想、比比，然后打分。比赛分前菜、海鲜及肉类，每组都要呈献三件作品，除了秀厨艺，还要提供用料比例，成本价目表。

记得本地一位名厨说过，现代的厨师，不但要烹调，还要会解说，会

摆饰包装、会计算成本，还要有市场嗅觉。手艺、口才、美学、市场学，一样都少不了！

煮了一道好菜，还要动脑筋给取个好名字，连取名的道理也要会。煮而优则教，万一被相中受邀去教课，还要懂得怎样讲学；还有，会用电脑更占优势。现代厨师，真是不简单！

珍宝集团自去年开创首届厨艺大赛，从集团内部开始训练厨师，为将来厨师队伍的厨艺提升，提供一个起步的平台。

越洋大厨夺冠



▲ 亚军组的作品，调味精巧，风格清新秀雅。



▲ 是佳肴，也是艺术创作！



集团执行总厨：

黄建铭：珍宝厨艺大赛，提供大家合作及交流的机会。

厨艺大赛 观摩厨艺促进交流

资历尚浅的年轻厨师，本钱就是“没有包袱”，加上“三人行必有我师焉”的道理，敢想敢煮，虽然未必是高手，却不乏创意构思。有者在前菜上取胜，有者强在海鲜料理，有者拿手肉类烹调。最终是那些能呈现色香味形俱全的佳作、厨艺全面的队伍，脱颖而出。

得到总冠军的，是来自日本的二人组合，分别来自珍宝在日本的GINZA和品川分店。他们是深谷晃太，以及松岡克哉。

当成绩宣布时，两人坦言大吃一惊，不相信自己竟然勇夺总冠军。不过，两人对厨艺大赛赞誉有加，认为是一个很好的学习机会。

获得亚军的，是由郑顺庆领队的三人小组，队员是梁子康和黄俊文。受访时，三人认为珍宝厨艺大赛的举行，促进团员们的合作精神，在整个比赛过程中学习了很多。

珍宝餐饮集团总经理黄建铭说，珍宝厨艺大赛的举行，为大家提供一个合作、交流的机会，让源源不断的

创意得以充分发挥。他也鼓励大家：“这次得不到奖的，是因为别人比你好一点，只要继续努力，明年将有机会得奖！”

集团执行总厨黄种源说，厨艺大赛的举行，让参与者有机会观摩别人的厨艺与创意，是一个很好的学习与累积经验的机会。



● 多油脂的食物少吃，因为得花5-7小时去消化，并使脑中血液集中到肠胃，易昏昏欲睡。

● 女性不宜喝茶的5个时期：月经来时、孕妇、临产前、生产完后、更年期。

● 每天一杯柠檬汁、柳橙汁，不但可以美白，还可以淡化黑斑。



让您如有神~厨助

现在有了珍宝的特制包装香料，您无需大费周章，也能在家里烹调出闻名遐迩的珍宝辣椒或黑胡椒螃蟹料理！即省时又能让您的宾客仿佛置身于餐馆里。

辣椒螃蟹香料 黑胡椒螃蟹香料



每包 \$8.60 (包括烹调指示)
在各珍宝海鲜楼出售

www.jumboseafood.com.sg

JUMBO GROUP OF RESTAURANTS

• East Coast Seafood Centre Tel: 6442 3435
• The Riverwalk Tel: 6534 3435
• NSRCC SAFRA Resort Tel: 6552 3435

• The Riverside Point Tel: 6532 3435
• Singapore Indoor Stadium Tel: 6440 3435
• Dempsey Hill Tel: 6479 3435