

您的位置: [首页](#) > [动态](#) >

浙江举办“味美浙江·百县千碗”蔬菜类菜品挑战赛

时间: 2023-12-21 来源: 中国旅游新闻客户端 作者: 陶李 编辑: 赵垒 王莹

12月20日，2023“味美浙江·百县千碗”全省蔬菜类（萝卜、竹笋）菜品挑战赛在绍兴市越城区举办，此次活动由浙江省文化和旅游厅主办，浙江省餐饮行业协会、绍兴市文化广电旅游局、绍兴市越城区人民政府联合承办。

浙江省文化和旅游厅一级巡视员许澎出席并致辞。餐饮企业代表、专家评委、美食达人，以及媒体和市民游客上千余人参加活动。

浙江省文化和旅游厅一级巡视员许澎在致辞中介绍，“美食+文旅”既是增强文化自信的重要方式，也是推动旅游发展的流量密码。“味美浙江·百县千碗”工程多次写入省政府工作报告，被文化和旅游部评为全国文化和旅游领域改革创新优秀案例，成为名副其实的浙江美食文化“金名片”。今年以来，浙江围绕“百县千碗”提质、扩面、升级，推出了“味美浙江·百县千碗”1000道风味美食名录，举办了全省豆腐鱼头、名小吃名点心、家禽类、水产类等系列菜品挑战赛活动，丰富浙江饮食文化内涵，推动“百县千碗”工程焕发新活力。

浙江菜讲究“四季分明、时不食”。萝卜和竹笋是浙江冬季美食的典型代表，传递出浙江独特的饮食文化和地方特色。此次挑战赛设置萝卜类和竹笋类两个场次的比赛，邀请专业评委、大众评委组成评审组，从味感、质感、观感、营养卫生与数量、文化内涵5个维度对参赛作品进行评分。

经过激烈比拼，丽水市的金屋藏菌（肉汁萝卜）、绍兴市的绣球萝卜、金华市的萝卜肉圆、杭州市的萧山土参等10个菜品获得“‘味美浙江·百县千碗’全省萝卜类菜品十佳”；杭州市的健脚笋、湖州市的江南百味笋、舟山市的火腿苹果笋丝、宁波市的笋干焖白鹅等10个菜品获得“‘味美浙江·百县千碗’全省竹笋类菜品十佳”。



DNA 5SYADMVJ

商业授权

本文经「原本」原创认证，作者中国旅游报社，访问yuanben.io查询【5SYADMVJ】获取授权信息。

