个星期,2011中国中部美食博览会暨首届安 徽餐饮博览会(以下简称"两博会")将在合 肥奥体广场拉开帷幕。作为中部餐饮、食 品行业最具影响力和商业价值的行业盛 会,本届餐饮"博览会"有哪些亮点值得关 注? 会呈献给参观者怎样一场美食饕餮盛 宴? 本报记者提前为您一探究竟。

亮点一、30桌"主题宴席"同台亮相

中国餐饮文化源远流长,不同主题的 宴席,菜品、摆设都很有"讲究"。在11月11 日本届餐饮"博览会"开幕式之后,游客能 看到30桌"主题宴席"同台亮相,其中包括 中国婚宴、商务宴、徽菜名宴等等。

据介绍,除了展示美食以外,市民还能 欣赏到大师的精彩技艺表演。11月11日、12 日上午10:00,市民还可以在奥体中心广场 免费品尝特色小吃。

亮点二、农副产品与酒店餐饮"对接"

据介绍,"两博会"期间,将重点组织安 徽各地的大型农业种植、养殖生产基地展 示其绿色健康的优质产品,并组织六省餐 饮酒店的采购经理、总厨等,现场洽谈,订 立采购协议,实现酒店餐饮与农副产品的 "农餐对接"。

此外,还将组织六省的顶尖名厨现场 表演具有浓郁地方文化特色的名菜、名点、 名小吃的烹饪制作,并与参观者现场互动, 手把手教授制作技艺。

亮点三、揭晓2011年的"徽厨状元"

徽菜怎样振兴?关键要靠厨师。据了 解,作为本次两博会重要内容之一"2011天 下徽厨论坛"将在11月12日拉开帷幕,并评 选出"安徽名厨状元"。

另据透露,"两博会"活动之一的"第四届

动"也在紧张报名之中。

亮点四、逛非遗园累了就品名小吃

今年12月18日,中国(合肥)非物质文化 遗产园将开园。近日记者从省餐饮行业协 会了解到,为期5个月的2011中国(合肥)非 遗风味小吃展也将于12月18日拉开帷幕, 届时,市民可前往非遗园一饱口福。

据省餐饮行业协会秘书长佘林明表 示,此次非遗风味小吃展,将汇聚八方风 味、精美特色的小吃。此外,所有参展的小 吃中还将评选出"2011中国非贵风味小吃 奖"、"2011安徽消费者最喜爱小吃"等奖项。

亮点五、"新人"可逛婚庆用品展

随着婚庆市场的日益繁荣,各类婚庆 用品也在不断创新中丰富起来,而婚宴市 场让餐饮企业与婚庆用品生产和供应商的

据了解,本届"两博会"将邀请安徽省 知名的婚庆产品生产与供应商参展,展示 丰富的婚庆用品和婚庆文化。对参展企业 择优颁发"2011安徽最佳婚庆用品"、"2011 安徽优秀婚庆用品"等奖项。

亮点六、中部餐饮合肥峰会话"崛起"

11月12日,2011中部地区餐饮企业家合 肥峰会即将召开,中部6省餐饮界"大腕"将 在庐州共谋发展。

据了解,该峰会以"夯实基础、发展创 新"为主题,邀请中部六省知名餐饮企业 家、政府领导、餐饮界专家、学者等,进行对 话交流,为广大餐饮企业创新发展提供建 设性思路;届时将公布安徽百家餐饮企业 餐饮食品安全倡议书;揭晓"2011中国中部 地区餐饮业突出贡献奖"(30名)和"2011中 国中部地区杰出餐饮人"等奖项名单。

迷宗蟹:挑战您的味觉

谈到迷宗蟹就先说说"迷宗菜",中国 的四大菜系川、粤、鲁、浙各自代表西辣、南 甜、北咸、东酸的特色,相对于这传统口味 的正宗菜而言,糅合了"西辣南甜北咸东 酸"的菜肴自成迷宗一派,遂有迷宗菜蕴育 而生。而迷宗蟹也正是糅合了四大菜系的 特色,故名为"迷宗蟹"。

七重香迷宗蟹特选优质缅甸蟹,壳薄 肉嫩,味道鲜美,营养丰富,精湛厨艺,百味

相浸,秘制而成。在口味上也是根据当地 居民的口味而定。缅甸蟹个个生猛,蛋白 质含量高,是美食中不可多得的精品。

缅甸蟹自古便拥有"亚洲名蟹"的美 誉。缅甸海岸线长3200千米,是螃蟹生长 的天然之地。由于缅甸是以农业为主的国 家,只有很少的轻工业,因此,缅甸海域的 螃蟹没有受到污染,是真正的天然无污染 野生螃蟹。

食尚生活美味推荐

美食寻味地:安徽高速开元国际大酒店 地址:蜀山区合作化南路88号



香辣焖羊蝎

羊蝎子为养生美食,低脂肪、低胆 固醇、低血糖、高蛋白、富含钙质,易于 吸收,有滋阴补肾,养颜壮阳功效。羊 肉味甘性温入脾肾经,具有补虚劳形 衰、祛寒冷益肾气、开胃健力、通乱治 带、助元阳、生精血等辅助功效。



东酸・西辣・南甜・北咸 一锅包揽

午餐夜宵吃100元免40元,晚餐吃100元免30元,周末吃100元免20元 世纪光棍节当天,凡巨蟹座的您,凭本人身份证到店里消费赠送五两螃蟹一只

吃原汁原味的迷宗蟹还是要去七重香





"避" 返热线 / 2618588

地址:蒙城路与阜南路交口东100米

开元干烧秃参

选用上等秃参,再辅以鲍汁进行烹 饪,增添海鲜鲜味的浓度,使整道菜更具 食疗价值。秃参具有提高记忆力、延缓衰 老,防止动脉硬化、糖尿病及抗肿瘤功效。



美食热线:0551-5223802

