

一加一
天然面粉

一加一天然面粉杯2014洛阳首届面食文化节



面食大赛连续两天举行比赛，引来众多参赛者

为节日添气氛 为家人添欢乐

□记者 万虹 文/图

5月3日、4日，面食大赛在新区中泰华庭小区惠尚超市门前广场举行，吸引了周边小区的众多居民前来参赛。



▼花样面食

▲擀面条比赛紧张进行中

赛前准备

忙碌的“黄工作服”

5月4日一大早，在比赛现场，十几名身穿黄色工作服的年轻身影就开始忙碌了，他们是一加一天然面粉洛阳团队的成员。他们将比赛用的不锈钢桌摆放好并擦拭干净，又将和面用的盆清洗干净，将炊具安装好，再用安琪酵母将面发上，以便选手一到齐就可进行比赛。为了做好赛前准备工作，这些平均年龄只有24岁的年轻人，早上顾不上吃饭，就开始紧张地布置比赛场地，为选手们营造良好的比赛环境。

擀面条比赛

限时10分钟，看谁擀得又快又好

4日上午的比赛分擀面条比赛和花样面食赛。在等待发面的过程中，擀面条比赛先举行。擀面条比赛要求选手在规定的10分钟时间里，完成和面、揉面、擀面、切面等程序，看谁擀得又快又好。随着工作人员一声“开始”，10名参赛选手开始争先恐后地添水和面……“注意面光、手光、盆光，这些也是要算分数的。”裁判巡视着并提醒大家。

那么如何评判选手水平呢？裁判向洛阳晚报记者解释：裁判会给每名选手按参赛序号填写评分表，选手每一环节的表现，都会记录在评分表上。

擀面条比赛的评分标准共5项：外观、创意、厚薄度、时间、口感，每项满分为10分。外观，指选手所擀面条的表皮是否光滑，整体是否均匀；创意，指是否有创新独特的地方；厚薄度，指是否厚薄适中；时间，指擀面条所用时间的长短；口感，指所擀面条下锅煮熟后，吃起来是否筋道、软硬适中。

根据上述评分标准，在4日上午举行的擀面条比赛中，来自龙兴小区的60岁家庭主妇王水线女士获得第一名。“无论是外观，还是时间、口感等都很好。”裁判这样评论王水线擀的面条。来自龙兴小区62岁的家庭主妇王春英女士荣获擀面条比赛第二名。提着获得的两袋一加一天然面粉，王春英女士激动地说：“这么好的面得留着包饺子用。”她还告诉洛阳晚报记者：“这面擀出的面条吃起来甜丝丝的，有一种麦子的甜味儿，和过去我们用自己种的麦磨的面一样。”第一名获得者王水线女士也说：“人家这面确实不赖。”

本周六面食大赛地址：老城区滨河北路与凤化街交叉口银鑫锦绣港湾。电话报名：15637991353、13938285253；微信报名：扫一扫《洛阳晚报·休闲周刊》二维码，加关注成为我们的粉丝，将参赛者姓名、联系方式、参赛项目、所在小区，发送给我们，将有机会参加本次活动。

一加一天然面粉杯2014洛阳面食文化节5月11日母亲节特别策划——天然的祝福敬给如水的母爱。洛阳晚报与一加一天然面粉为咱妈准备了一份用“心”的礼物，具体活动信息请关注《洛阳晚报·休闲周刊》微信公众平台。



《洛阳晚报·休闲周刊》二维码

3

花样面食赛

传统花样面食深入人心

擀面条比赛结束后，花样面食赛要用的发面也准备好了，紧接着举行花样面食赛，10名参赛选手每人限制作2个花样面食作品。

本次参赛的作品，仍以传统的枣花馍造型及小刺猬、蛇等动物造型为主。如此次获得花样面食赛第一名的作品是动物造型的小刺猬和蛇，获得第二名的作品是枣花馍造型，获得第三名的作品仍是小刺猬造型，这充分说明传统造型的花样面食在现实生活中深受人们喜爱，它们不仅造型美观，还因寓意吉祥或可爱而受到面食爱好者的青睐。

那么花样面食赛又是如何评分的呢？花样面食赛的评分标准同样是5项：外观、起发度、创意、

口感、内在结构，每项满分为10分。外观，指表皮是否光滑；起发度，指个头是否挺立；创意，指造型是否新颖；口感与内在结构，均指蒸好后吃起来是否麦香浓郁，掰开后内在结构是否细腻、层次丰富。

了解了评分标准，你就知道该如何为参赛做准备了。这项比赛，之所以叫花样面食赛，就是要求参赛选手在面食制作上能有所创新，使作品有新颖的造型，这也是综合评分中的一项。有的选手的参赛作品为一个普通的馒头，尽管从外观上看表皮很光，但和其他造型新颖独特的作品比起来不占优势，评分时创意这一项肯定不能得高分，所以就很难胜出。

由于此次比赛场地周围的小区较多，再加上五一假期，参赛人数不断增加，3日下午由于参赛人数太多，只得增加比赛场次。一些参赛人员全家出动，推着婴儿车的老人或年轻父母也来助阵，为比赛增添了许多欢乐气氛。

一加一天然面粉在面粉行业首创天然面粉，“所有面粉0添加，绝无添加剂残留”。为了给消费者提供绿色、健康的天然面粉，一加一天然面粉有限公司21年来致力于安全、天然面粉的生产，努力营造安全放心的食品消费环境。目前一加一天然面粉已走进越来越多注重健康的家庭，成为河南最受消费者欢迎的面粉品牌，在各大超市单品销量遥遥领先。

面点师教您蒸出好馒头

□记者 万虹

在面食大赛中，参赛选手都想取得好成绩。怎样蒸出好馒头？擀面条要注意什么？我们请来雅香楼面点师孟红给参赛选手支招。

酵母可不可以多放？有些人认为要想让面发得快，可以多放些酵母，这样做对吗？孟红说，

这样做是不对的，酵母放多了，馒头的口感就变了，一般以500克面放10克酵母（捏一小撮）为宜。她说，蒸馒头还可以放点泡打粉，这样面会发得更好些，以500克面放7.5克到9克为宜。

蒸馒头用酵母好还是用老面头好？

针对这一问题，孟红说，蒸馒头用酵母或老面头均可，可根

据自己的口感进行选择，有些老年人吃不惯放酵母的馒头，可改用老面头。放碱的馒头容易塌形，而酵母定型效果好些。

擀面条的面要和得硬些，可以少放一点儿碱面，面要醒一醒，再揉一揉，醒中揉，揉中醒，直到面变得很光再开始擀。

和包饺子的面时可以少放点儿油。