

休闲·食品

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



当面粉遇到水 一切变得“别开生面”

面食大赛圆满落幕,花样面食组和擀面条组分别决出一等奖一名,二、三等奖各两名

□记者 万虹 文/图

15日,一加一天然面粉杯2014洛阳首届面食大赛在涧西区大张·盛德美超市门前广场圆满落幕,经过激烈角逐,花样面食组的冠军由52岁的裴淑珍女士获得;68岁的杨建波摘得擀面条组的桂冠,同时这两组还分别决出了二、三等奖各两名。



面点师教大家做玫瑰花造型的面食



擀面条组获奖选手合影



花样面食组获奖选手合影

一场面食爱好者的盛会

15日8时,大张·盛德美超市门前广场上一加一黄色大棚下已经挤满了人,来自我市各区的30余名决赛选手及亲友团在等候决赛。

面食文化节面食大赛举办两个月来,选手们期盼的这一天终于来了,谁将是最大的赢家,人们心中充满期待。在面食爱好者心里,决赛就是一场盛会,许多选手打扮得像过节一样漂亮。由于当天正好是周日,许多选手还带着亲友团前来助阵,从瀍河回族区赶来参加擀面条组决赛的丁淑清女士,其老公一直扛着摄像机在现场对比赛全程进行拍摄;参加擀面条组决赛的杨建波先生则带着老伴儿、儿子、孙子、女儿等一家7口前来参赛。一人参赛,牵动全家人的心,亲友团的参与,使激烈的决赛现场充满了温馨。

有备而来,成功来自苦练

“没有谁会随随便便地成功”,这句话用到面食大赛冠军争夺赛上同样合适。

本次擀面条组决赛的冠军68岁的杨建波先生,是洛铜的退休职工。评委对他擀的面条的评价是:擀面均匀,面条光滑、筋道、软硬适中、口感好。

杨先生在4月19日面食大赛的首场比赛中获小组冠军。为赢得最后的胜利,从那时起快两个月的时间里,杨先生在家里不断地练习。家里订有《洛阳晚报》,有关面食大赛每场比赛的情况及细节的报

道,他都仔细阅读。他告诉洛阳晚报记者,自己在家练习擀面条时,最快能4分半钟擀完;若面硬的话,9分半钟完成整个程序。尽管杨先生平时在家喜欢做饭,但为了比赛,仍一丝不苟地掐着表一遍遍练习,最后终于夺得冠军。

花样面食组的冠军是52岁的裴淑珍女士,她是面食大赛在青年官站举行时的小组冠军。在当天的冠军争夺赛上,她制作的大拇指造型“赞一个”花样面食,无论在创意上,还是外观饱满度、细腻度、光洁度上都获得了评委们的高度评

价,评委之一、沁园春面点师邢英辉认为,该作品在制作上突出了一加一天然面粉的特点,充分反映出一加一天然面粉的细腻和无添加特色,无论是色泽、口感还是麦香味,都有一种天然感,且作品寓意深刻,表达了消费者对一加一推出0添加面粉的赞许和肯定,一加一是“好样的”!

在谈到获奖体会时,裴女士说,得到大奖特别激动。自从上次在青年官广场比赛时接触到一加一面粉后,就切实感受到了它的好处,比赛前自己在家练习了好几遍。

送给父亲的最好礼物

决赛举行的当天既是周日又是父亲节。在这样一个特殊的节日里,决赛现场会有怎样特别的故事呢?54岁的丁淑清女士是擀面条组决赛三等奖的获得者,她告诉洛阳晚报记者,奖品是她送给父亲的最好礼物。丁女士获得的奖品是5箱

一加一天然面粉。她说,父亲非常喜欢吃用一加一天然面粉蒸的馒头,过去晚餐每次只吃半个馒头,而现在每顿能吃1个馒头。为什么会喜欢一加一面粉呢?丁女士道出了其中的缘由,她说,父亲83岁,眼睛已经看不见了。5月丁女士将参加

预赛时获得的一加一天然面粉送给了父亲一袋,并蒸好了馒头给他吃,因为眼睛看不见,老人并不知道馒头的外观怎样,只是吃了一口后立马说:“这馒头有麦香味,吃起来筋道。”丁女士告诉他:“这是我参加比赛得的奖品。”

相约下届面食文化节

经过两个月在全市范围内的初赛和15日的决赛,本届面食文化节至此已经落下帷幕。

令人欣慰的是,在此次面食文化节举办的过程中,大赛组委会强烈感受到了人们对我国传统面

食文化的热爱,面点师现场教大家做面食,受到了大家的欢迎。在当天的决赛现场,仍有不少市民前来询问能否报名,更有人留下自己的电话,要求提前预约报名下届面食文化节。不说再见,

如果有机会,我们相约下届面食文化节!

特别感谢洛阳优粮一品商贸有限公司、洛阳尚品生物工程有限公司、洛阳市沁园春食品有限公司对本次活动的大力支持。



花样面食