



Media Clipping



To: Keith Schneller | ATO Shanghai Director
United Tastes of America- Asian Chef Challenge
(March 6th- 8th , 2013)

From : Joy Wang | Zhe.wang@fas.usda.gov
March 28th, 2013
www.usdachina.org

Note: 1st edition media clipping; Release on some magazines & Tudou ATO Chef Competition Section will be updated on last week of April.
Tudou.com is building a section for this competition including Tokyo-Shanghai-Hongkong-Taiwan



TV Media

- ICS City Beat | Shanghai
- Jiangsu TV “China Travel” & “Big World”
- ICS Shanghai Live
- Hangzhou “Cook for You”

ICS城市节拍节目 ICS City Beat www.tudou.com/programs/view/NhqtKsbwzu4



ATO Director Keith Schneller introduce competition background.

17 American Product Associations' Ingredients displayed at big kitchen.

ICS城市节拍节目 ICS City Beat www.tudou.com/programs/view/NhqtKsbwzu4/



Consul General Robert Griffiths awarded trophy to Shanghai round final winner team.

Alan Palmer-Master Chef Judge introduced the concept & rule of the competition.

Jiangsu TV | China Travel Program 江苏电视台 中国旅游节目



http://v.youku.com/v_show/id_XNTI4NzY0MTE2.html

亚洲厨艺大赛--《世界那么大》<http://www.tudou.com/programs/view/xQMuz0UMpdc/>



Asian Chef Challenge-Shanghai Round
Jiangsu TV "Big World"

9 teams for 1st Round on 1st day
|Zhonghua Culinary School| Shanghai
March 6th 2013

Jiangsu TV | China Travel Program 江苏电视台 中国旅游节目

http://v.youku.com/v_show/id_XNTI4NzY0MTE2.html

亚洲厨艺大赛--《世界那么大》 <http://www.tudou.com/programs/view/xQMuz0UMpdc/>



Jiangsu TV | China Travel Program 江苏电视台 中国旅游节目



http://v.youku.com/v_show/id_XNTI4NzY0MTE2.html

亚洲厨艺大赛--《世界那么大》 <http://www.tudou.com/programs/view/xQMuz0UMpdc/>



现在宣布明天能够



口味是另一回事





Jiangsu TV | China Travel Program 江苏电视台 中国旅游节目

http://v.youku.com/v_show/id_XNTI4NzY0MTE2.html

亚洲厨艺大赛--《世界那么大》 <http://www.tudou.com/programs/view/xQMuz0UMpdc/>



冠军 李小华

还有就是我想每次去征服客人

Jiangsu TV | China Travel Program 江苏电视台 中国旅游节目



http://v.youku.com/v_show/id_XNTI4NzY0MTE2.html

亚洲厨艺大赛--《世界那么大》<http://www.tudou.com/programs/view/xQMuz0UMpdc/>



ATO Shanghai Director Keith Schneller made remark on Jiangsu TV:
“ Great American Food, Terrific Chinese Chef, Jiayou, Jiayou!! ”



Consul General Robert Griffiths and Master Chef Judge Alan Palmer awarded trophy to Shanghai round final winner team.

ICS Shanghai Live <http://www.tudou.com/home/usdachina>





Online Media
Printed Media
Social Media | Bloggers

www.tudou.com Videos Online

<http://www.tudou.com/home/usdachina>



土豆网 tudou.com 原创 电视剧 电影 综艺 更多

搜索

登录 注册 观看历史 上传

usdachina的个人主页

<http://www.tudou.com/home/usdachina> 复制链接 | 加入收藏

主页 推过的 上传的视频 编辑的豆单 日志 小组

usdachina (真状)

0 关注 | 2 粉丝 | 20 推

4

加关注

发私信 小组邀请

个人简介

The mission of USDA China is to expand export opportunities for U.S. agricultural, fishery, and forestry products. We also provide mission-wide leadership on food, agriculture, natural resources and related issues based on sound public policy, the best available science and efficient management of government resources.

美国农业部农业贸易处是美国农业部海外农业服务局在中国设立的农产品推广机构，目前在北京，上海，广州，成都和沈阳共设立了五个农业贸易处。农业贸易处致力于将更多优质的美国农产品介绍给中国的进口商和消费者，并为有意购买美国农产品的中国进口商提供权威的信息和全力的帮助。

我们的服务：

- 为您提供关于美国农产品的权威信息
- 协助国内进口商、分销商与美国生产商、出口商建立联系
- 提供美国农产品、食品、饮料的大型展会、交易会信息并陪同参与
- 协助进口商、分销商、餐饮企业及零售商组织美国食品推广活动
- 协助解决在进口美国农产品过程中遇到的问题
- 发布《采购信息》电子通讯面向全球买家，介绍优质美国食品、农林畜牧业产品的商情
- 其他您需要的有关于美国农产品的帮助

Good Afternoon! Friday 29/03/2013 Welcome to english.eastday.com

[CONTACT US](#) | [BIG5](#) | [中文版](#) | [日本語](#) | [OLD VERSION](#)



• [Home](#) • [News](#) • [Article](#)

[Advanced](#)

News

[Metro](#)
[Business](#)
[Nation](#)
[World](#)
[Hot Topic](#)
[Gallery](#)

That's Shanghai

[Investment in Shanghai](#)
[Leisure Zone](#)
[Shanghai Tour](#)
[Museum & Building](#)
[What's On](#)
[ICS TV](#)
[Shanghai Kaleidoscope](#)

E-map

Education

[Han Yu](#)

Culture of China

[China Voyage](#)
[Chinese Cuisine](#)
[Ancient Philosophy](#)
[Ethnic Costume](#)

Expo 2010 Shanghai

 [Shanghai Map](#)

The United Tastes of America Asian Chef Challenge is rolling out

2013-03-13 09:33

Shanghai, Mar.9,2013 - Asian Chef Challenge-Award Ceremony was held in Pullman Shanghai Skyway Hotel on Mar.8. This preliminary competition in mainland China took place on March 7-8 at the ZhongHua Vocational School in Puxi, Shanghai. Nineteen teams from renowned hotels and restaurants competed in this event. Chefs from Shanghai Xin Li Hong Restaurant won the first position, they will take part in the final competition at the Taipei International Food Show's USA Pavilion this June.

The purpose of this competition is to introduce more Asian chefs to the products of American farmers, ranchers, and fishermen. These are some of the finest foods in the world, and they deserve the creative talents of some of the world's best chefs. We want to find the best chefs, introduce them to products they may not be familiar with, and meet their needs in the future.

The United Tastes of America Asian Chef Challenge begins with preliminary competitions in four metropolitan cities - Tokyo, Shanghai, Hong Kong, and Taipei this March. The winning team from each city will be eligible for the final competition at the Taipei. The winning team of the final competition will be invited to an all expenses paid week-long course at the Culinary Institute of America in Napa Valley, California.

This event is a team effort, led by the U.S. Meat Export Federation, supported by the Agricultural Trade Offices in East Asia, and sponsored by numerous U.S. food associations. The initiative supports President Obama's goal of doubling exports by the end of 2014 under the National Export Initiative. It is one example of the type of work that the USDA Foreign Agriculture Service does on a routine basis.

Most Popular in the Last 24 Hours

[Shanghai feels shock from quake in Taiwan](#)
[Fewer delays likely on flights to Beijing as routes modified](#)
[China to punish phony business trip officials](#)
[City's tourism carnival to kick off this Saturday](#)
[Chinese company sues Apple over patent dispute](#)
[Family doc program to cover entire city by 2020](#)
[Shanghai Urban Planning Exhibition Hall](#)
[Hazara](#)

<http://english.eastday.com/e/130313/u1a7253719.html>

Foreign Philosophy

Ethnic Costume

Expo 2010 Shanghai

 Shanghai Map

Go

Web Dictionary

 沪江小d

查询

 查查在线词典
WEB DICTIONARY

Go

This event is a team effort, led by the U.S. Meat Export Federation, supported by the Agricultural Trade Offices in East Asia, and sponsored by numerous U.S. food associations. The initiative supports President Obama's goal of doubling exports by the end of 2014 under the National Export Initiative. It is one example of the type of work that the USDA Foreign Agriculture Service does on a routine basis.



Source:english.eastday.com

榴莲网 总厨互动实名社区 www.295mm.com



按关键词搜索感兴趣的菜品

搜索

首页

我的主页

浏览发现

专题活动

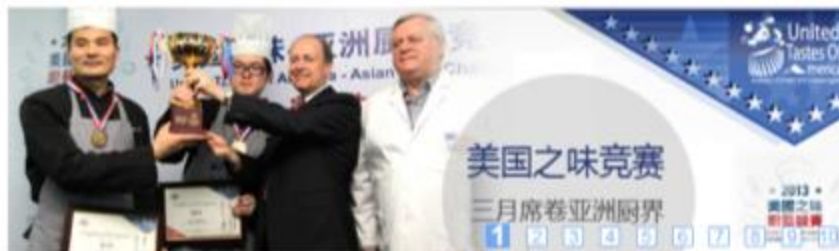
话题讨论

名厨课堂



缤纷好礼等你拿 预先登记赢惊喜

www.expofinefood.com



总厨互动实名社区

加入我们与全国总厨交朋友

登录名:

密码:

验证码:

8348

登录

免费注册

今日菜品推荐

更多



[其他菜系] 吉利龙虾球

雷松涛 行政总厨

湘鄂酒楼



[粤菜] 招牌一品肉

梁悦新 厨师长

温州市府前街103号瓯
轩



[其他菜系] 水儿金子煎
蛋

赵均 行政总厨



[粤菜] 茶香四溢

耿明 出品总批

三门峡中州国际酒店

热门话题...

2013年上海国际酒店用品博览会... 03-21 09:29

解读奥斯卡颁奖御厨成功之道 02-27 14:48

顺德春季新菜 让味蕾享受春鲜... 02-25 14:42

龙虾暖锅 新春团年新概念 02-02 15:00

香港合江小镇：一菜一格 传统... 01-30 16:25

2013版《顶级亚洲美食评鉴指南... 01-29 09:43

第13届奥斯卡颁奖礼晚宴菜单... 01-25 14:30

[网站首页](#)



美国之味竞赛 三月席卷亚洲厨界

更多菜品专题

[2012冬季潮流菜品发布](#) 12-05

[鲶子 传神“西施舌”](#) 11-21

[2012韩国传统酱料烹饪大赛作品](#) 11-15

[炸物的精彩世界 天妇罗之爱](#) 11-13

[高老庄的绿色传奇菜单](#) 11-12

[蝶园餐厅 怀旧老上海品创新本...](#) 10-26

[低调从容的江鲜大师——681会...](#) 10-22

[日本名厨在北京8大正日和食](#) 10-11

[2012年度BEST50中国顶级名厨榜...](#) 09-28

[“球”美食 卖萌造型引食欲](#) 09-05

[2012秋季创意菜发布会](#) 08-30

[七夕节 创意菜品 浪漫表白”...](#) 08-22



美国之味厨艺竞赛上海站：

美国之味厨艺竞赛正常卷亚洲，初赛于三月在四个大都市东京、上海、香港与台北展开。中国大陆地区的初赛已于3月7日-8日在上海浦东中华职业学校举行。二十个来自中国大陆各地知名酒店和饭店的参赛组云集上海参与此次比赛。最终来自上海的茂盛山房的潘熠林和李小华荣获上海赛区总冠军。

榴莲网 总厨互动实名社区

www.295mm.com



<http://www.295mm.com/h/ztInfoIndex.do?fid=90>

Chef Online Community



榴莲网 总厨互动实名社区

www.295mm.com

<http://www.295mm.com/h/ztInfoIndex.do?fid=90>



上海赛颁奖典礼在上海斯格威柏尔曼酒店举行。美国驻上海总领事馆总领事Robert Griffiths葛瑞风和农业领事石耐芳为赛事致词并为所有参赛厨师评委和参赛厨师选手颁发了证书和奖牌。上海站冠军将在6月前往台湾参加总决赛。届时决赛的获胜团队将会受邀至位于美国加州的帕谷的美国厨艺学院进行为期一周的培训，并将获得全程赞助。

上海赛选用的食材：

此次上海赛的选用食材有野生捕捞的鲑鱼、鲜嫩的猪里脊、硕大的火鸡翅以及罕见的大蚌。同时厨师们将用橄榄油、无花果、蔓越莓、蓝莓、提子干和新鲜的提子烹饪菜肴。这些中西融合的菜肴还将包括花生、马铃薯、甜根菜、帕马森芝士和奶油芝士、柠檬、核桃、蔓越莓汁、牛奶和黄油。所有的产品都是由美国的农民和畜牧者生产的，或是由美国渔夫捕捞的。烹制出的菜肴再搭配美国加州的葡萄酒尽显美国美食韵味。



美国之味—亚洲厨艺竞赛史无前例地获得了众多美国农产品协会联合赞助，包含阿拉斯加海产市场协会、美国加州农业出口协会、加州无花果协会、加州乳制品协会、加州核桃协会、加利福尼亚葡萄酒协会、加州葡萄干管理委员会、美国威斯康辛州花旗参农业总会、爱达荷州马铃薯协会、美国加州新奇士种植者公司、美国浆果委员会、美国乳制品出口协会、美国蓝莓协会、美国肉类出口协会、美国西洋梨协会、美国碧根果种植者协会、美国蔓越莓协会、美国马铃薯协会。上海城市超市、麦德龙、派拉蒙农场万多福开心果、美国加州建滋、美国金西打酒、美国张氏国际集团青岛日正商贸、美国厨艺学院与达美航空、上海浦西中华职业学校、台湾开平餐饮学校分别赞助此次“美国之味-亚洲厨艺竞赛”。此外还获得了四川省饭店与餐饮娱乐行业协会、成都市美食之都促进会、重庆市饮食行业协会和的支持。

大赛愿景：

本次比赛的目的是向更多的亚洲厨师介绍美国农民、畜牧者和渔夫的产品。这些产品是全球质量最佳的产品，它们与全球最佳厨师们富有创造力的技艺相得益彰。大赛致力于寻找最佳的厨师，向他们介绍此前并不为所知的产品，并满足他们未来的需求。

上海赛区参赛选手名单

施贤 Chef de partie 兴国宾馆

毛国宝 Demi chef 兴国宾馆

季丽荣 烹饪教师 上海市第二轻工业学校

马晓亮 烹饪教师 上海市第二轻工业学校

侯越峰 西餐专业烹饪教师 上海商贸旅游学校

余骏 厨师长 上海商贸旅游学校

曹春晖 Chef De Partie 上海虹桥迎宾馆

江炜 Chef De Partie 上海虹桥迎宾馆

羊小华 行政总厨 上海银锐餐饮管理有限公司（茂盛山房）

潘福林 行政总厨 Executive Chef 上海银锐餐饮管理有限公司（茂盛山房）

郑永胜 行政总厨 成都卡萨米亚餐饮有限公司

林强 厨师长 成都卡萨米亚餐饮有限公司

http://news.chengdu.cn/content/2013-03/09/content_1174438.htm?node=1760

全搜索新闻中心 > 新闻首页 > 本网最新 > 正文

美国之味——亚洲厨艺竞赛在上海举行

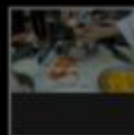
1/16 2013-03-09 13:09:47 阅读(0)

成都全搜索新闻网(记者 杨宽琴)3月9日报道 来自美国野生捕捞的鲑鱼、鲜嫩的鳗鱼、硕大的火鸡腿以及你从未见过的大虾……3月7日，美国之味——亚洲厨艺竞赛的初赛在上海浦东中华职业学校正式拉开序幕。参加比赛的厨师们将用橄榄油、无花果等食材烹饪菜肴。成都地区推出了由四川省委与餐饮烹饪行业协会会长何涛率队的三只厨师队伍。十九组来自全国各地的厨师云集上海，用他们精湛的厨艺调配过血原汁原味的美国食材及辅料，成就了中西融合、创意十足的美味菜肴，获得了国际美食评委的一致好评。



选手们应选择自己所需的食材和辅料

跟帖(0)



上一组 代表委员发声：要推动我国高等教育内涵式发展

http://news.chengdu.cn/content/2013-03/09/content_1174438.htm?node=1760

美国之味——亚洲厨艺竞赛在上海举行

16/16 2013-03-09 12:09:41 第 6/10 页

成都全搜索新闻网(记者 赖家华)3月9日报道 来自美国野生猪肉的经验、猪肉的嫩滑等, 那大如火海以及你何能从未见过的火煎——3月7日, 美国之味——亚洲厨艺竞赛的序幕在上海浦东中华职业学校正式拉开序幕。参加比赛的厨师们将用橄榄油、无花果等食材烹饪美食, 就地区别出了由国际厨艺竞赛组委会和行业协会会长率领的三只参赛队伍, 十九位来自世界各地的厨师比赛上海, 用他们精湛的厨艺搭配由国际厨艺竞赛组委会精心挑选的美国食材及辅料, 成就了中西融合、创意十足的美味佳肴, 赢得了国际厨艺竞赛评委的称赞。



六位厨师和协会会长合影留念

评论(0)





美国之味竞赛 三月席卷亚洲厨界

2013年3月13日 14:26 新浪上海 评论

A- A+



美国驻沪总领事颁奖-上海赛区总冠军

美国之味厨艺竞赛正席卷亚洲，众多厨艺好手皆兴奋以待。此次竞赛的初赛于三月在四个大都市展开—东京、上海、香港与台北。各地初赛冠军将进入今年六月在台北国际食品展美国馆举办的决赛。决赛的获胜团队将会受邀至位于美国加州纳帕谷的美国厨艺学院进行为期一周的培训，并将获得全程赞助。中国大陆地区的初赛将于三月十三日至十四日在上海浦东香格里拉酒店举行。



头条推荐

- 本地 | 黄浦江已打捞死猪5916头
- 本地 | 网友电解自来水现异味 专家解释
- 本地 | 去年上海车牌拍卖收入71.2亿元
- 社会 | 南非前驻上海总领事被曝街头裸奔
- 旅游 | 盘点美国富人最多的城市
- 时尚 | 娱乐圈不教小三的明星糟糠之妻
- 汽车 | 省油才是硬道理 6款省油车型推荐
- 美食 | 中国好味道盘点沪上人气农家菜馆

最投诉

听！关注社会新闻 传递百姓呼声

新浪新闻

19支来自中国大陆各地知名酒店和饭店的参赛组云集上海参与了此次比赛。经过3月7日的首轮初赛6支队伍晋级3月8日的上海赛区决赛，最终来自上海的茂盛山房的潘耀林和李小华荣获上海赛区总冠军并将在6月前往台湾参加总决赛。在3月8日的颁奖典礼上，美国驻上海总领事馆总领事Robert Griffiths葛瑞风为赛事致词并为所有参赛厨师评委和参赛厨师选手颁发了证书和奖牌。



参赛选手厨帅评委美国农贸处集体照

此次为期两天半的赛事邀请了8位国内外的厨师裁判参加评审，19支队伍分别来自成都、重庆、长春、青岛、北京、嘉兴、南通和上海的总共38位厨师在赛事中八仙过海，各显神通，他们的菜肴彰显野生捕捞的鳕鱼、鲜嫩的潘里岩、硕大的火鸡翅以及你可能从未见过的大虾，这些菜肴搭配美国加州的葡萄酒，厨师们用橄榄油、无花果、蔓越莓、蓝莓、提子干和新鲜的提子烹任菜肴，这些中西融合的菜肴还包括花生、马铃薯、碧根果、帕马森芝士和奶油芝士、柠檬、核桃、蔓越莓汁，牛奶和黄油，所有的产品都是由美国的农民和畜牧者生产的，或是由美国渔夫捕捞的。

本次比赛的目的向更多的亚洲厨师介绍美国农民、畜牧者和渔夫的产品，这些产品是全球品质最佳的产品，它们与全球最佳厨师们富有创造力的技艺相得益彰。我们致力于寻找最佳的厨师，向他们介绍此前并不其所知的产品，并满足他们未来的需求。



美国的生产商和中国的消费者以一种互惠互利的关系相互依赖着。正是中国消费者对美国农产品的巨大需求致使2012年美国对中国农产品的出口金额高达287亿美元，创历史新高。该贸易为中国消费者提供了更低的价格和更多的选择，同时为美国农场的产品提供了市场，并促使中国成为美国最大的农产品出口国。

美国之味—亚洲厨艺竞赛是一个众志成城的结果，它由美国肉类出口协会主办，有东亚各地美国农业贸易处的支持以及众多美国农产品协会的赞助。这个尝试也呼应了美国奥巴马总统“国家出口计划”（National Export Initiative），该计划提出到2014年底前让出口增长两倍的目标。此次的厨艺竞赛活动正是美国农业部海外农业服务机构日常工作的一种形式的例证。

美国之味—亚洲厨艺竞赛史无前例地获得了众多美国农产品协会联合赞助，包含阿拉斯加海产品市场协会(<http://www.alaskaseafood-china.com/>)、美国加州农业出口协会、加州无花果协会、加州乳制品协会、加州核桃协会、加利福尼亚葡萄酒协会、加州葡萄干管理委员会、美国威斯康辛州花旗参农业总会、爱达荷州马铃薯协会、美国加州新奇士种植者公司、美国浆果委员会、美国乳制品出口协会、美国蓝莓协会、美国肉类出口协会、美国西洋梨协会、美国碧根果种植者协会、美国蔓越莓协会、美国马铃薯协会、上海城市超市、麦德龙、派拉蒙农场万福开心果、美国加州康佳、美国金西打酒、美国张氏国际集团青岛日正商厦、美国厨艺学院与达美航空、上海浦西中华职业学校、台湾开平餐饮学校分别赞助此次“美国之味—亚洲厨艺竞赛”。此外还获得了四川省饭店与餐饮娱乐行业协会、成都市美食之都促进会、重庆市饮食行业协会的支持。

http://news.online.sh.cn/news/gb/content/2013-03/11/content_5899820.htm



移民加拿大

专家帮你搞定

了解详情 >

美国之味—亚洲厨艺竞赛上海落幕

<http://news.online.sh.cn> 2013-03-11 15:28 [来源]: 上海热线



上个周末,旨在推广美国健康食材,进一步拓展亚洲市场,由近30家美国农业行业协会联手赞助的“美国之味—亚洲厨艺大赛”在上海完美落幕,最终,来自上海的新丽鸿酒家团队获得了第一名,他们将在今年6月前往台北参加亚洲决赛。

据悉,本次比赛共吸引了19组来自全国各地的厨师,他们用精湛的厨艺搭配上原汁原味的美国食材及料,成就了中西融合、创意十足的美味菜肴,同时,这些美味佳肴也俘虜了国际美食评审挑剔的味蕾。

据了解,整个比赛共设置了3个金奖,另外还有最佳创意、最佳细节、最佳融合等7个单项奖。来自上海新丽鸿酒家的团队获得了第一名,据了解,最终的团队金奖得主将会在今年6月前往台北参加亚洲决赛。

[选稿]: 排山倒海

前往 [热线论坛](#) 讨论该帖



中国媒体旅游记者联盟
China Tourism Journalist Association



<http://www.hmtrip.com/news-16.html>



中国媒体旅游记者联盟
China Tourism Journalist Association

关注我们 ENGLISH

关于我们

业界动态

联盟活动

媒体报道

联盟媒体

理事单位

CTJA 中国媒体旅游记者联盟

来自旅游传播第一线的动态。



美国之味厨艺竞赛正席卷亚洲，众多厨艺高手皆兴奋以待。此次竞赛的初赛于三月在四个大都市展开—东京、上海、香港与台北。各地初赛冠军将进入今年六月在台北国际食品展美国馆举办的决赛。决赛的参赛团队将会受邀至位于美国加州的帕萨迪纳的美国厨艺学院进行为期一周的培训，并可获得全程赞助。中国大陆地区的初赛将于三月七日至八日在上海浦东中华职业学校举行。

19支来自中国大陆各地知名酒店和饭店的参赛团队从上海参与了此次比赛。经过3月7日的首轮初赛6支队伍晋级3月8日的上海赛区决赛，最终来自上海的茂盛山房的潘德林和李小华荣获上海赛区总冠军并将在6月前往台湾参加总决赛。在3月8日的颁奖典礼上，美国驻上海总领事馆总领事Robert Griffiths 葛瑞风为赛事致词并为所有参赛厨师评委和参赛选手颁发了证书和奖牌。

此次为期两天的赛事邀请了6位国内外的厨师裁判参加评审，19支队伍分别来自成都、重庆、长春、青岛、北京、嘉兴、南通和上海的总共38位厨师在赛事中八仙过海，各显神通，他们的菜肴彰显野生捕捞的鳕鱼、鲜嫩的海星骨、硕大的大鸡翅以及你从未见过的大虾。这些菜肴搭配美国加州的葡萄酒。厨师们用橄榄油、无花果、荔枝酱、蓝莓、辣子干和新鲜的绳子烹饪菜肴。这些中西结合的菜肴还包括花生、马铃薯、碧根果、帕尔玛芝士和帕尔玛芝士、柠檬、核桃、蓝莓酱汁、牛奶和黄油。所有的产品都是由美国的农民和畜牧者生产的，或是由美国渔夫捕捞的。

本次比赛的目的具有更多的亚洲厨师介绍美国农民、畜牧者和渔民的产品。这些产品是全球品质最佳的产品，它们与全球最佳厨师们富有创造力的技艺相得益彰。我们致力于寻找最佳的厨师，向他们介绍此前并不熟知的产品，并满足他们未来的需求。

美国的生产商和中国的消费者以一种高度互利的关系相互依存着。正是中国消费者对美国农产品的巨大需求致使2012年美国对中国农产品的出口金额高达281亿美元，创历史新高。该贸易为中国消费者提供了更低的价格和更多的选择，同时为美国农场的产品提供了市场，并促使中国成为美国最大的农产品出口国。

美国之味—亚洲厨艺竞赛是一个众志诚成的结果，它由美国内贸出口协会主办，有东亚各地美国农业贸易处的支持以及众多美国农产品协会的赞助。这个尝试也呼应了美国奥巴马总统“国家出口计划”(National Export Initiative)，(估计将提出到2014年底前让出口增长两倍的目标。此次的厨艺竞赛活动正是美国农业部海外农业服务机构日常工作的一种形式的例证。

美国之味—亚洲厨艺竞赛史无前例地获得了众多美国农产品协会联合赞助，包含阿拉斯加海产市场协会、美国加州农业出口协会、加州无花果协会、加州乳制品协会、加州核桃协会、加利福尼亚葡萄酒协会、加州葡萄酒管理委员会、美国威斯康辛州花旗参农业协会、爱达荷州马铃薯协会、美国加州新晋士种植者公司、美国蒙大拿品协会、美国乳制品出口协会、美国蓝莓协会、美国肉品出口协会、美国西干制协会、美国碧根果种植者协会、美国荔枝协会、美国马铃薯协会、上海城市超市、爱德龙、源拉蒙农场万福开心果、美国加州橄榄油、美国金西打酒、美国张氏国际集团曹岛日正燕窝、美国厨艺学院与达美航空、上海浦东中华职业学校、台湾开平餐饮学校分别赞助此次“美国之味—亚洲厨艺竞赛”。此外还获得了四川省饭店与餐饮娱乐行业协会、成都市美食之都促进会、重庆市饮食行业协会的支持。

【返回业界动态】

你的位置：[香港文匯報上海分社](#) >> [資訊](#) >> [生活](#) >> [吃在上海](#) >> [詳細內容](#)

[在線投稿](#)

美國之味競賽 三月席捲亞洲廚界

來源：文匯網 發佈者：shedit

時間：2013年3月21日 16:31

[收藏](#) [發給朋友](#)

[【共0條評論】](#) [【我要評論】](#)



美國之味廚藝競賽正席捲亞洲，眾多廚藝好手皆興奮以待。此次競賽的初賽於三月在四個大城市展開—東京、上海、香港與台北。各地初賽冠軍將進入今年六月在台北國際食品展美國館舉行的

用戶登錄

用戶名：

密碼：

記住我

[註冊新用戶](#) | [找回密碼](#)

最新報道

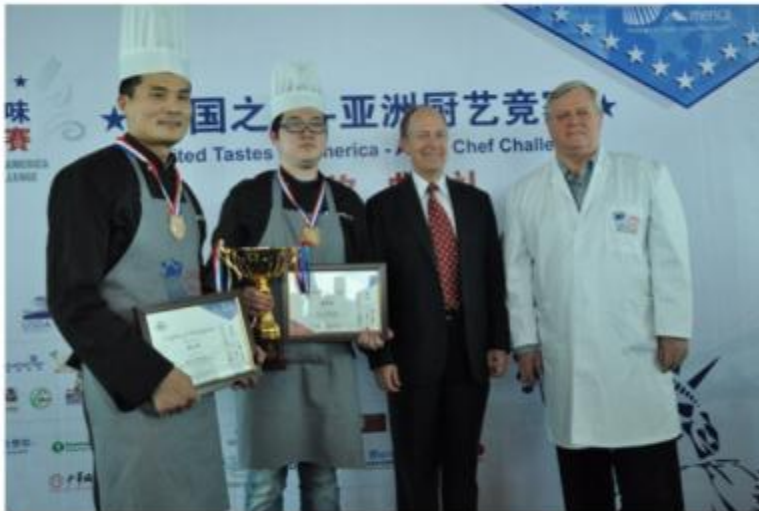
- [江刀身價暴漲8000元降到4](#) 03-26
- [又到青團飄香時](#) 03-26
- [滬上最愜意而高雅的MORt i](#) 03-25
- [美國之味競賽 三月席捲亞](#) 03-21
- [滬港雙城記：走近上海的](#) 03-21
- [早吃“醃篤鮮”鮮](#) 03-12
- [三月不減肥夏天徒傷悲](#) 03-12
- [星巴克創意呈現春季咖啡](#) 02-28
- [申城部分老字號湯圓已脫銷](#) 02-22
- [學生餐「三天套餐兩天自](#) 02-20



19支来自中国大陆各地知名酒店和饭店的参赛组云集上海参与了此次比赛。经过3月7日的首轮初赛6支队晋级3月8日的上海赛区决赛，最终来自上海的茂盛山房的潘熠林和李小华荣获上海赛区总冠军并将在6月前往台湾参加总决赛。在3月8日的颁奖典礼上，美国驻上海总领事馆总领事Robert Griffiths葛瑞风为赛事致词并为所有参赛厨师评委和参赛厨师选手颁发了证书和奖牌。

此次为期两天的赛事邀请了6位国内外的厨师裁判参加评审，19支队分别来自成都、重庆，长春、青岛、北京、嘉兴、南通和上海的总共38位厨师在赛事中八仙过海，各显神通，他们的菜肴彰显野生捕捞的鲑鱼、鲜嫩的猪里脊、硕大的火鸡翅以及你可能从未见过的大虾。这些菜肴搭配美国加州的葡萄酒。厨师们用橄榄油、无花果、蔓越莓、蓝莓、提子干和新鲜的提子烹饪菜肴。这些中西融会的菜肴还包括花生、马铃薯、薯蓣果、帕马森芝士和奶油芝士、柠檬、核桃、蔓越莓汁、牛奶和黄油。所有的产品都是由美国的农民和畜牧者生产的，或是由美国渔夫捕捞的。

本次比赛的目的是向更多的亚洲厨师介绍美国农民、畜牧者和渔夫的产品。这些产品是全球品质最佳的产品，它们与全球最佳厨师们富有创造力的技艺相得益彰。我们致力于寻找最佳的厨师，向他们介绍此前并不其所知的产品，并满足他们未来的需求。



美国的生产商和中国的消费者以一种高度互利的关系相互依赖着。正是中国消费者对美国农产品的巨大需求致使2012年美国对中国农产品的出口金额高达287亿美元，创历史新高。该贸易为中国消费者提供了更低的价格和更多的选择，同时为美国农场的产品提供了市场，并促使中国成为

2013年4月3日 星期三
癸巳(蛇)年 二月廿三

劳动报

首页 新闻频道 工会新闻 劳动维权 求职招聘 劳模空间 白领一族 职场放松 电子报 手机客户端

标题 发布者 搜索 用户名 密码 登陆 免费注册 联系我们

周刊新闻

您的位置: 首页 >> 新闻频道 >> 周刊新闻

“美国之味”竞赛三月席卷亚洲厨界

2013/3/5 0:00:00 劳动报 美美

美国之味厨艺竞赛正席卷亚洲,众多厨艺好手皆兴奋以待。此次竞赛的初赛将于三月在四个大都市展开—东京、上海、香港与台北,各地初赛冠军将进入今年六月在台北国际食品展美国馆举办的决赛。决赛的获胜团队将会受邀至位于美国加州纳帕谷的美国厨艺学院进行为期一周的培训,并将获得全程赞助。中国大陆地区的初赛将于三月七日至八日在上海浦东中华职业学校举行。

据悉,二十个来自中国大陆各地知名酒店和饭店的参赛组将云集上海参与此次比赛。他们的菜肴将彰显野生捕捞的鲑鱼、鲜嫩的帝里笋、硕大的火鸡翅以及你可能从未见过的大虾。这些菜肴将会搭配美国加州的葡萄酒。厨师们将用橄榄油、无花果、蔓越莓、蓝莓、提子干和新鲜的提子烹饪菜肴。这些中西融会的菜肴还将包括花生、马铃薯、碧根果、帕马森芝士和奶油芝士、柠檬、核桃、蔓越莓汁,牛奶和黄油。所有的产品都是由美国的农民和畜牧者生产的,或是由美国渔夫捕捞的。

据介绍,本次比赛的目的向更多的亚洲厨师介绍美国农民、畜牧者和渔夫的产品。这些产品是全球品质最佳的产品,它们与全球最佳厨师们富有创造力的技艺相得益彰。目前,美国的生产商和中国的消费者以一种高度互利的关系相互依赖着。正是中国消费者对美国农产品的巨大需求,使得2012年美国对中国农产品的出口金额高达287亿美金,创历史新高。该贸易为中国消费者提供了更低的食物价格和更多的选择,同时为美国农场的产品提供了市场,并促使中国成为美国最大的农产品出口国。

由美国肉类出口协会主办的美国之味——亚洲厨艺竞赛是一个众志成城的结果,得到了东亚各地美国农业贸易处的支持以及众多美国农产品协会的赞助。这个尝试也呼应了美国奥巴马总统“国家出口计划”(National Export Initiative),该计划提出到2014年底前让出口增长两倍的目标。此次的厨艺竞赛活动正是美国农业部海外农业服务机构日常工作的一种形式的例证。同时,此次厨艺竞赛史无前例地获得了众多美国农产品协会联合赞助,包含阿拉斯加海产市场协会、美国加州农业出口协会、加州无花果协会、加州乳制品协会、加州核桃协会等。上海城市超市、麦德龙、派拉蒙农场万多福开心果,美国加州康进等分别赞助了此次“美国之味-亚洲厨艺竞赛”。美美

南京路上好八连 问卷调查

广告虚位以待



新闻频道

- [韭菜与禽流感,中国十年回来了么...](#)
- [点精之美](#)
- [房地产调控取佳绩](#)
- [数亿权力吹大的“艺术泡沫”](#)
- [上海启动流感应急预案三伏均应](#)
- [收入分配改革理应“三轮驱动”](#)
- [微博微信 或都只是匆匆过客](#)
- [温博地方选400位读者网络议](#)
- [电视相亲成月老女家年选偶“丈](#)
- [小作坊量产“茅台”“五粮液”](#)



美国之味竞赛三月席卷亚洲厨房

2013-03-13 17:54



美国之味厨艺竞赛正席卷亚洲，众多厨艺好手皆兴奋以待。此次竞赛的初赛于三月在四个大都市展开—东京、上海、香港与台北。各地初赛冠军将进入今年六月在台北国际食品展美国馆举办的决赛，决赛的获胜团队将会受邀至位于美国加州帕帕谷的美国厨艺学院进行为期一周的培训，并将获得全程赞助。中国大陆地区的初赛已于三月七日至八日在上海浦东中华职业学校举行。

19支来自中国大陆各地知名酒店和饭店的参赛队伍集上海参与了此次比赛。经过3月7日的首轮初赛6支队伍晋级3月8日的上海赛区决赛，最终来自上海的茂盛山厨的潘煤林和李小华荣获上海赛区总冠军并将在6月前往台湾省参加总决赛。在3月8日的颁奖典礼上，美国驻上海总领事馆总领事Robert Griffiths基瑞风为赛事致辞并为所有参赛厨师评委和参赛厨师选手颁发了证书和奖牌。

此次为期两天的赛事邀请了6位国内外的厨师裁判参加评审，19支队伍分别来自成都、重庆、长春、青岛、北京、嘉兴、南通和上海的总共38位厨师在赛事中八仙过海，各显神通。他们的菜肴彰显野生维奇的灵感，鲜嫩的雀巢、硕大的火鸡翅以及你从未见过的龙虾。这些菜肴搭配美国加州的葡萄酒。厨师们用橄榄油、无花果、蔓越莓、蓝莓、提子干和新鲜的提子烹饪菜肴。这些中西融会的菜肴还包括花生、马铃薯、碧根果、帕马森芝士和奶油芝士、柠檬、核桃、蔓越莓汁、牛奶和黄油。所有的产品都是由美国的农民和畜牧业生产的，或是由美国农夫精制的。

本次比赛的目的向更多的亚洲厨师介绍美国农民、畜牧业和渔夫的产品。这些产品与全球大厨们富有创造力的技艺相得益彰。赛事致力于寻找知名的厨师，向他们介绍此前并不其熟知的产品，并满足他们未来的需求。



编辑推荐



欧洲袖珍国 奥地利式苹果卷

伯爵爵表的音乐之旅

砂锅物语 蒜香冬存的经典

这一季 走在美女如云的法国街头

春节游玩胜地 比拼各国时尚潮流地

春意盎然 北半球最佳赏花处

网友实拍香港澳门最地道的小吃

巴黎蓝带学院的“绯闻女孩”

爱诺尔欧洲袖珍国

精选热点

小组 美食 珠宝



欧洲最吸引眼睛的九大建筑

欧洲最让人大跌眼镜的九大建筑

建造世界上最大的美丽花园

寻找老上海 怀念老上海的万国旗

十张照片展现地球自然奇观

http://www.cnfoodsafety.com/2013/02/38850.html



2013中国国际食品安全新技术应用与发展大会

2013 China International Food Safety Innovative Technology, Application & Development Meeting

首页 新闻中心 深度报道 技术前沿 行业速递 商机服务 社区服务 旧版入口 您现在的位置... 搜索



您当前位置: 食安中国 > 最新公告 >

美国之味- 亚洲厨艺竞赛初赛将在沪举办

时间: 2013-02-21 15:49 来源: 本网 浏览次数: 128

第一届美国之味-亚洲厨艺竞赛大陆地区初赛将于2月6日在上海浦东中华职业学校举行。18 组来自中国各地的优秀厨师将参加这场盛事。美国之味-亚洲厨艺竞赛是由美国肉类出口协会统筹,并由美国农业部海外务务机构农业贸易处联合众多美国农产名协会赞助举办。

您需要关注这些:



第一届“美国之味-亚洲厨艺竞赛”大陆地区初赛将于2月6日在上海浦东中华职业学校举行, 18 组来自中国各地的优秀厨师将参加这场盛事。

“美国之味-亚洲厨艺竞赛”是由美国肉类出口协会统筹,并由美国农业部海外务务机构农业贸易处联合众多美国农产名协会赞助举办。本次竞赛旨在推广健康的美国家食材,主要目的在于挑战厨艺达人在高手云集的竞争环境下,如何运用丰富,新鲜,优质的美国食材,构思并演绎精致美味佳肴,同时彰显亚洲顶级厨师的高超技艺。

初赛将陆续在亚洲的四大都市-上海、东京、香港和台北分别举行,各赛区初赛冠军将于2013年6月27日在台北国际食品站美国馆角逐总冠军,争取前往美国厨艺最高殿堂-美国厨艺学院进修之殊荣。总决赛奖项为美国厨艺学院赞助的专业厨师进修推广教育课程,授课地点将于美国,美国厨艺学院与达美航空很荣幸地赞助此次“美国之味-亚洲厨艺竞赛”。

全部竞赛将由世界厨师协会(WACS)的荣誉会员Alan Palmer先生全程指导,他同时也负责本次竞赛监督及按照统一规则执行赛事的任务。



视频中心



- 厨房革命:RATIONAL高效的烹饪盘
- 厨房革命:RATIONAL助你轻松炖牛
- 保龄宝功能糖项目获山东科技进歩
- 频频曝出食品安全事件 食品企业

新闻24小时点击排行

- 天然美素婴儿奶粉已被查封 穿军
- 发改委:一次性发泡塑料餐具符合
- 李沧区多街道还将开展食品安全知
- 河北省抽检发现7批次样品实物质
- 买食品须看添加剂 超标对身体危
- 卫生部:乳矿物盐不得用于婴幼儿
- 凤凰价牛油冒充猪油 黑心作坊昨
- 发错市?食品全查下架

乐活 LOHAS



尼康呈现 eLIFE Series 系列镜片

尼康，依靠其映像技术的优势推出全新产品系列——eLIFE Series，一款满足现代人用眼需求的镜片系列，高新技术的运用让日益疲惫的眼睛有了专属保护。2月27日，eLIFE Series 在众多媒体的见证下亮相，根据日常生活方式对镜片进行了更细致的设计和更出色的优化，事物无论远近皆颇为清晰。在传统镜片基础功能上，添加了减缓疲劳的技术，更有针对频繁用眼的青少年的特别设计，让使用者在长时间近距离用眼的环境下不会产生疲劳感。

酷我音乐搭建综合音乐社区

作为国内最大的综合数字音乐平台，酷我音乐整合多方面资源，让酷我音乐家族的各款产品都融合了社交元素，为爱音乐、玩音乐、音乐发烧友、专业音乐人搭建了一个以音乐兴趣为纽带的多元化多平台音乐社区。在线音乐的周边服务类型很多，如演唱会、电视综艺、明星经纪。酷我K歌手机版，用户可拿起手机随时演唱最新、最热的歌曲；超强的练唱图谱加智能打分系统，让身为菜鸟的你也可迅速迈入K歌之神的行列。

美国之味竞赛席卷亚洲厨界

美国之味厨艺竞赛正席卷亚洲，各地初赛冠军将进入今年六月在台北国际食品展美国馆举办的决赛。获胜团队将会受邀至美国加州纳帕谷的美国厨艺学院进行为期一周的培训。中国大陆地区的初赛已于3月7日-8日在上海举行，二十个来自各地知名酒店饭店的参赛组参与此次比赛。他们的菜肴包括野生鳕鱼、鲜嫩猪里脊、硕大火鸡翅以及你可能从未见过的大虾。本次比赛的目的是向更多的亚洲厨师介绍美国农民、畜牧者和渔夫的产品。

IGARI HEALTHCARE SH 上海店闪耀开幕

近日上海首家 IGARI HEALTHCARE 在浦东张杨地区闪耀开幕。IGARI HEALTHCARE 引入全新疼痛理疗与运动科学相结合的概念，同时融合东方养生哲学与西方顶尖治疗方案，致力于帮助客户寻找精神与本体的和谐点，令关注自我，用自然之心感受自然的恩赐。坚持让每位客人都能享受到为其量身定制专属疗程。会所运用天然产品，由表及里、内调外护，从形貌美到健康美再到心灵美，全方位塑造每一位客人的身心健康与美丽。



奥利奥发起“扭开亲子一刻”社会行动

近日，奥利奥宣布发起为期一年、以“扭开亲子一刻”为主题的全国性社会行动，倡导父母每天走进孩子的世界，享受家庭独有的亲子一刻。此理念也深得著名导演冯小刚的认同，他将加入奥利奥的行列，亲自执导品牌广告号召全中国家庭的加入，更将精选最感动的家庭亲子故事拍摄成《奥利奥-亲子中国》微电影。同时奥利奥亲子大巴也已经出发，计划驶向全中国24个省的140个城镇，举办数百场亲子派对。



健康升级 清新果蔬成白领新宠

即食果蔬的流行源于一个理念：健康。作为美国百年品牌，金吉达致力于提升全球健康环保理念，改善世界的食物营养观念，给消费者，特别是给儿童提供营养丰富、热量低的健康安全食品。在中国，金吉达以其“新鲜、安全、健康、方便”的特性深得白领青睐。健康、安全从源头抓起，金吉达的果蔬产品的原料供应都源自规范农场。在此基础上金吉达建立了严格的质量控制体系，从整个产业链的每一个微小环节入手狠抓质量安全。



New Western Cuisine 《新西餐》



MICE EVENTS
会展时事

Asian Chefs Gear up for March Culinary Madness 美国之味竞赛三月席卷亚洲厨界

The inaugural United Tastes of America Asian Chef Challenge is rolling out across Asia, exciting many culinary talents. It begins with preliminary competitions in four metropolitan cities – Tokyo, Shanghai, Hong Kong, and Taipei – this March. The winning team from each city will be eligible for the final competition at the Taipei International Food Show's USA Pavilion this June. The winning team of the final competition will be invited to an all expenses paid week-long course at the Culinary Institute of America in Napa Valley, California. The preliminary competition in mainland China took place on March 7-8 at the Zhong Hua Vocational School in Puxi, Shanghai.

The purpose of this competition is to introduce more Asian chefs to the products of American farmers, ranchers, and fishermen. These are some of the finest foods in the world, and they deserve the creative talents of some of the world's best chefs. We want to find the best chefs, introduce them to products they may not be familiar with, and meet their needs in the future.

美国之味厨艺竞赛正席卷亚洲，众多厨艺好手皆兴奋以待。此次竞赛的初赛于3月在4个大都市展开一

东京、上海、香港与台北。各地初赛冠军将进入今年六月在台北国际食品展美国馆举办的决赛。决赛的获胜团队将会受邀至位于美国加州纳帕谷的美国厨艺学院进行为期一周的培训，并将获得全程赞助。中国大陆地区的初赛于3月7日至8日在上海浦东中华职业学校举行。19支来自中国大陆各地知名酒店和饭店的参赛组云集上海参与了此次比赛，最终来自上海的茂盛山房的潘熠林和李小华荣获上海赛区总冠军并将在6月前往台湾参加总决赛。

本次比赛的目的向更多的亚洲厨师介绍美国农民、畜牧者和渔夫的产品。这些产品是全球品质最佳的产品，它们与全球最佳厨师们富有创造力的技艺相得益彰。比赛致力于寻找最佳的厨师，介绍此前并不为他们所知的产品，并满足他们未来的需求。



New Western Cuisine 《新西餐》





2013.02 食事资讯



第一届“美国之味——亚洲厨艺竞赛” 大陆区初赛三月在沪举行

第一届“美国之味——亚洲厨艺竞赛”大陆地区初赛将于今年3月6-8日在上海举行，18组来自中国各地的优秀厨师将参加这场盛事。

据了解，“美国之味——亚洲厨艺竞赛”是由美国肉类出口协会统筹，并由美国农业部海外服务机构农业贸易处联合众多美国农产品协会赞助举办。竞赛旨在推广健康的美国食材，主要目的在于挑战厨艺达人在高于云集的竞争环境下，如何运用丰富、新鲜、优质的美国食材，构思并演绎极致美味佳肴，同时彰显亚洲顶级厨师的高超技艺。

初赛将陆续在亚洲的四大都市——上海、东京、香港和台北分别举行。各赛区初赛冠军将于2013年6月27日在台北国际食品馆美国馆角逐总冠军。争取前往美国厨艺最高教育殿堂——美国厨艺学院（The Culinary Institute of America）进修之殊荣。总决赛奖项为美国厨艺学院赞助的专业厨师进修推广教育课程。授课地点位于美国。

本届“美国之味——亚洲厨艺竞赛”已经确认阿拉斯加海产品协会、美国加州核桃协会、爱达荷马铃薯协会、美国肉类出口协会、美国家禽以及蛋类出口协会以及美国蓝莓市场协会等18家美国农产品协会赞助本次大赛的食材。这些协会均为非赢利性机构，他们将

本次大赛提供高品质的食材。

全部竞赛将由世界厨师协会（WACS）的荣誉会员 Alan Palmer 先生全程指导，他同时也负责本次竞赛监督及按照统一规则执行赛事的任务。



大赛目标：

- 1、增强美国农产品以及食材的媒体曝光度，扩大影响力。
- 2、在整个亚洲地区，扩大美国食材在餐厅菜单中的使用量。
- 3、加强酒店、餐饮行业和食品工业机构对美国农产品和食材的

喜好。

- 4、与专业厨师建立友好往来。
- 5、通过专业厨师的精彩演绎，提升美国食材的知名度和媒体曝光率。

目标观众：

- 1、拥有三年以上专业厨师经验
- 2、酒店餐饮以及食品工业机构联系人、厨师培训学校、媒体

参赛资格：

- 1、来自大陆的专业厨师，拥有至少三年以上的专业厨师经验。
- 2、每组参赛队伍需结合自己城市的名称给自己的团队取一个参赛队名。每队由两名来自同一机构的厨师组成。
- 3、参赛队需由餐厅、宾馆、贸易公司、协会、机构或者组织提名。
- 4、中国大陆的参赛者将前往上海进行大陆地区的比赛。



Restaurant Review 橄榄餐厅评论

新鲜食事

city' super超·生活上海国金店 举办韩国美食节

3月7日至27日,来自香港的city' super超·生活上海国金店掀起一股美食韩流,包括泡菜、辣椒酱、大酱、酱油、香油、烧酒等食材都聚集在此,韩式烧牛仔骨及盐烧牛柳粒、济州岛汉拿山烧酒、鞠醇堂生玛克丽米酒和韩式石锅等美味都深受客人欢迎。

墨尔本美酒美食以及时尚节活动 顺利举行

3月,墨尔本进入了秋高气爽的金色季节,墨尔本美酒美食、墨尔本时尚节及一系列三月节庆活动都于本月顺利举行,吸引了不少世界各地的旅客光临。

在长达17天的美酒美食节期间,有超过250个不同规模的活动在墨尔本的大街小巷以及维多利亚州的其他地区举行。而墨尔本时尚节则为全球时尚达人献上了一场精彩的视觉盛宴。

“挪威北极至尊海产盛宴”

于广州顺利举行

3月1日,由挪威王国驻广州总领事馆主办的“挪威北极至尊海产盛宴”于总领事的官邸举行。这次的盛宴由挪威海产局提供丰富海产,包括银鳕鱼、三文鱼、蓝青口、皇帝蟹、大比目鱼等,并请来中国名厨叶伟强为大家烹制精彩美食。

美国之味竞赛 三月席卷亚洲厨界

美国之味厨艺竞赛席卷亚洲,初赛于三月在东京、上海、中国香港与中国台北分别展开。

中国大陆地区的初赛于3月7日至8日在上海浦西中华职业学校举行。19支来自中国大陆各地知名酒店和饭店的参赛组云集上海参与了此次比赛,最终来自上海茂盛山房的潘熠林和李小华荣获上海赛区总冠军并将在6月前往台湾参加总决赛。此次比赛获得了众多美国农产品协会联合赞助。



Enoterra葡萄酒吧升级版

——Enoterra Club正式开业

Enoterra葡萄酒吧近期推出升级版美酒与美食概念——Enoterra Club上海太仓路店正式对外营业。Enoterra Club延续了Enoterra葡萄酒吧一贯的美食理念,挑选合适的美食搭配葡萄酒,并在此基础上提供更为丰富的葡萄酒选择和更为精致的菜品,也为葡萄酒爱好者提供了私密且优雅的纵情享受之地。

美国之味竞赛 三月席卷亚洲厨界

第一届美国之味厨艺竞赛三月席卷亚洲，此次竞赛贯穿四个都会城市东京、上海、香港与台北，各地区初赛皆于2013年三月陆续展开。各地初赛冠军将进入今年六月在台北国际食品展美国馆举办的决赛。此区域性厨艺竞赛的举办突出了亚洲市场对美国农产品出口的显著重要性。本次竞赛涵盖的城市市场占有率总计达到美国2012年农产品出口的32%。

大陆地区初赛于今年3月6-8日在上海浦西中华职业学校举行，20组来自中国各地的优秀厨师云集上海赛事，夺取总决赛资格并角逐总冠军，争取获得美国厨艺最高教育殿堂——美国厨艺学院(The Culinary Institute of America) 进修之殊荣。总决赛奖项为美国厨艺学院赞助的专业厨师进修的教育课程，授课地点为美国厨艺学院。





Hotel Yummy Magazine 饭店美食之旅杂志



饭店美食之旅杂志



广州长隆野生动物园

广州长隆野生动物园，作为目前国内最大的野生动物园，吸引了众多游客前来参观。该园拥有丰富的珍稀动物资源，是进行生态旅游和科普教育的理想场所。



2013年中国最佳酒店评选颁奖典礼

2013年中国最佳酒店评选颁奖典礼在上海隆重举行。此次评选活动旨在表彰在酒店业中表现卓越的企业，推动行业健康发展。获奖名单揭晓，多家酒店荣获殊荣。

上海康桥国际酒店荣获“最佳酒店”称号。该酒店以其卓越的服务、舒适的客房和优美的环境赢得了业界和游客的一致好评。



上海康桥国际酒店客房

上海康桥国际酒店客房宽敞明亮，设施齐全，服务周到。酒店致力于为客人提供高品质的住宿体验，是商务和休闲旅客的理想选择。



上海康桥国际酒店餐厅

上海康桥国际酒店餐厅环境优雅，菜式精美，服务周到。无论是商务宴请还是家庭聚餐，都是您的理想之选。



美国之旅

美国之旅，探索美国的自然风光和人文景观。从壮丽的山川到繁华的都市，美国拥有无限的魅力和惊喜。



2013年“亚洲最佳酒店”颁奖典礼

2013年“亚洲最佳酒店”颁奖典礼在台北举行。此次评选活动旨在表彰在亚洲地区表现卓越的企业，推动行业健康发展。获奖名单揭晓，多家酒店荣获殊荣。

上海康桥国际酒店荣获“最佳酒店”称号。该酒店以其卓越的服务、舒适的客房和优美的环境赢得了业界和游客的一致好评。



2013年“亚洲最佳酒店”颁奖典礼

2013年“亚洲最佳酒店”颁奖典礼在台北举行。此次评选活动旨在表彰在亚洲地区表现卓越的企业，推动行业健康发展。获奖名单揭晓，多家酒店荣获殊荣。



上海康桥国际酒店餐厅

上海康桥国际酒店餐厅环境优雅，菜式精美，服务周到。无论是商务宴请还是家庭聚餐，都是您的理想之选。

美国之味竞赛

美国之味厨艺竞赛正在亚洲举行，众多厨艺好手皆兴奋以待。此次竞赛的初赛于3月份在4个大都市展开，包括东京、上海、香港与台北。各地初赛冠军将进入今年6月份在台北国际食品展美国馆举办的决赛。决赛的获胜团队将受邀至美国加州纳帕谷的美国厨艺学院进行为期一周的培训，并获得全程赞助。19支来自中国大陆各地知名酒店和饭店的参赛组云集上海参与了初赛。经过3月7日的首轮比赛，6支队伍晋级3月8日的上海赛区决赛，最终来自上海的茂盛山房的潘熠林和李小华荣获上海赛区总冠军，并将在6月份前往台湾参加总决赛。美国驻上海总领事馆总领事葛瑞风先生 (Mr. Robert Griffiths) 出席了3月8日的颁奖礼并致词，为所有参赛厨师和评委颁发了证书和奖牌。



Weibo

ATO weibo 美国驻沪总领事馆农业贸易处 & Chef Judge Mr.Lai's weibo

Search: 美国之味竞赛,三月席卷亚洲厨界 Weibo Life 西厨小孩---赖声强 / Weibo Life

2 results found for "美国之味竞赛,三月席卷亚洲厨界".

[美国华人轻松淘宝购物](#)

www.86DaiGou.com

淘宝购物不在难,一站式中国货代购平台
超低运费,3-8天到货,百万华人共同选择

Google 提供的广告

蓝齿留香 says 发表博文 《美国之味厨艺竞赛上海赛区决赛纪实(组图)》 - 美国之味竞赛 三月席卷亚洲厨界 美国之味厨艺竞赛中国大陆地区初赛三月七日至八日在上海中华职业学校举行, 鲑鱼、猪里脊、火鸡搭配美国加州葡萄酒、橄榄油、无花果、蔓越莓、蓝莓、提子干等烹饪菜肴 <http://t.cn/zY1TX1Z> @头条博客 @新浪美食 (22 RT 13 Reply, Pic)

美国驻沪总领事馆农业贸易处 says #美国之味竞赛,三月席卷亚洲厨界# 第一届美国之味厨艺竞赛正席卷亚洲, 众多厨艺好手皆兴奋以待。此竞赛触角伸及四个都会城市—东京、上海、香港与台北, 各地初赛皆于今年三月展开, 让我们一起来了解下上海赛区评委们的资料吧, 第一位Michael D Rosenblum还是个语言天才哦! (9 RT 3 Reply, Pic)

西厨小孩---赖声强 / Weibo Life

西厨小孩---赖声强 (laishengqiang, Verified), 国家高级技师,西餐评委,西餐考评员,上海旅游高等专科学校客座副教授,主编出版《名厨看家菜》《海上西厨房》《中西融合菜之苑》《西餐教室/牛肉篇》等 / #健康# #美女# #时尚# #新闻资讯# #旅游# #美食#

ID 3172757915, From 上海 长宁区, following 476 people and has 384 fans, posted 311 tweets so far. [Click here](#) to see mentions and retweets, or use Google Reader to [Follow](#) and [Subscribe](#) future updates.

replies 回复 @边疆边吃边说:侯大师说的非常到位,专业呀! @LetsCook朱一帆 @简单煮意 @李小华Georges @边疆边吃边说 @潘熠林 @Leanne2008 @饮食情报杂志社 // @边疆边吃边说: [围观]

" says 最近在忙着写四、五级西餐考级教材,没时间发微博,在写教材过程中,感到难把握,做的大复杂,考生难度增大,毕竟是初、中级,太简单,有恐怕别人说没水平,真的太..... @潘熠林 @金宝汤金厨汇 @劲松侯老师 @海外美食作家冰清 @简单煮意 @LetsCook朱一帆 @饮食情报杂志社 我在: <http://t.cn/zYq0pFY> (Pic) "

replies 谢谢侯大师的指点! 写此教材,我组织了一个团队,我代表团队感谢你的指正! // @劲松侯老师:辛苦啦! 技能检测(职业技能鉴定)需要难易、简繁、高低、关联递进,确实费许多脑筋,重要的是结合标准将技能知识点拆分! 您说呢? (1 RT)

" says 最近在忙着写四、五级西餐考级教材,没时间发微博,在写教材过程中,感到难把握,做的大复杂,考生难度增大,毕竟是初、中级,太简单,有恐怕别人说没水平,真的太..... @潘熠林 @金宝汤金厨汇 @劲松侯老师 @海外美食作家冰清 @简单煮意 @LetsCook朱一帆 @饮食情报杂志社 我在: <http://t.cn/zYq0pFY> (Pic) "

Chef Candidate Panyi Lin's Weibo

http://www.yayacms.com/t/name/%E6%BD%98%E7%86%A0%E6%9E%97.html

首页 动漫 小说 微博 周公解梦

潘熠林



潘熠林 Lin Pany
台湾烹饪学校老师、烹饪大师(中西融合菜之师)、《国际厨艺大师》网络厨艺大赛评委、酒店大厨、海外美食作家冰清
上海虹口区1180 www.usdachina.com/81952811720

506 关注
263 粉丝
269 微博



潘熠林

来之不易的奖牌。感谢美国领事馆农业贸易处举办的这次大赛。给我们学习到了很多的知识👍 #Weico+



03月08日 20:19 来自 Weico+

转发 | 收藏 | 评论

潘熠林

美国总领事馆美国之味-亚洲厨艺大赛 要宣布结果啦。紧张 @西厨小孩 @Chef-Roger @西厨小孩 @与David和Sarah进餐 #Weico+ #叶卫louie @海外美食作家冰清 @中国行政总厨协会 @李中华 Georges @美国驻沪总领事馆农业贸易处 @刘一帆Steven @蔡澜 @Wo_是吃货-Rita



03月08日 14:26 来自 Weico+

转发 | 收藏 | 评论

潘熠林

哈哈。谢谢媒体对我们的支持哦。这次比赛我和李中华组成的创意美食队，虽然得到了冠军。但是我们还会更好的钻研技术，加深对食材的理解，争取在台湾也拿到好成绩👍👍👍

蓝祖宜

这次比赛的冠军-@李中华Georges 师傅。他出师于南法米其林三星餐厅Le Jardin de Sens, 目前服务於上海明悦大酒店。今早他做了低脂油醋的鳕鱼配黑蒜酱汁慕斯, 火腿南瓜汤, 爱爱梅花肉, 西洋参甜粥, 真相和味道都好。恭喜他, 也预祝他六月份在台北决赛胜出!



2013-03-08 15:37 来自 iPhone客户端

转发 | 评论

潘熠林

美国之味-亚洲厨艺大赛, 赖大师作为品味之一, 和世界级评委一起合影。cool #Weico+ #Chef-Roger @西厨小孩 @蔡澜 @刘一帆Steven @美国驻沪总领事馆农业贸易处 @李中华 Georges @cakelace淡 @中国行政总厨协会 @叶卫louie @海外美食作家冰清

03月04日 18:18 来自 Weico iPhone

转发 | 收藏 | 评论

潘熠林

03月08日 19:34 来自 Weico iPhone

转发 | 收藏 | 评论

潘熠林

美国之味-亚洲厨艺大赛, 赖大师作为品味之一, 和世界级评委一起合影。cool #Weico+ @西厨小孩 @与David和Sarah进餐 @李中华 Georges @中国行政总厨协会 @叶卫louie @海外美食作家冰清 @美国驻沪总领事馆农业贸易处 @刘一帆Steven @蔡澜 @cakelace淡



潘熠林

感谢赖大师, 谢大师, 陈大师及各位大师在那么多天的辛苦陪伴及给予我们很多食材的知识👍 #拈图# @西厨小孩 @与David和Sarah进餐 @蔡澜 @刘一帆Steven @美国驻沪总领事馆农业贸易处 @李中华 Georges @叶卫louie @Wo_是吃货-Rita @海外美食作家冰清 @中国行政总厨协会



溢齿留香的食色天堂

<http://blog.sina.com.cn/yichiliuxiang>



美国之味厨艺竞赛中国大陆地区的初赛于三月七日至八日在上海中华职业学校举行。此次竞赛的初赛分别在四个大都市展开—东京、上海、香港与台北。各地初赛冠军将进入今年六月在台北国际食品展美国馆举办的决赛。决赛的获胜团队将会至位于美国加州的帕谷的美国厨艺学院进行一周的培训，并将获得全程赞助。

美国之味—亚洲厨艺竞赛由美国肉类出口协会主办，有东亚各地美国农业贸易处的支持以及众多美国农产品协会的赞助，包含阿拉斯加海产市场协会、美国加州农业出口协会、加州无花果协会、加州乳品协会、加州核桃协会、加利福尼亚葡萄酒协会、加州葡萄干管理委员会、美国威斯康辛州花旗参农业总会、爱达荷州马铃薯协会、美国加州新奇士种植者公司、美国家禽蛋品协会、美国乳制品出口协会、美国蓝莓协会、美国肉类出口协会、美国西洋梨协会、美国碧根果种植者协会、美国蔓越莓协会、美国马铃薯协会、上海城市超市、麦德龙、德尔蒙农场万多福开心果、美国加州德滋、美国全西打酒、美国张氏国际集团青岛日正青瓷、美国厨艺学院与达美航空、上海浦西中华职业学校、台湾开平餐饮学校分别赞助此次“美国之味—亚洲厨艺竞赛”。此外还获得了四川省饭店与餐饮娱乐行业协会、成都市美食之都促进会、重庆市饮食行业协会和的支持。

而美国之味厨艺竞赛中国大陆地区的初赛于三月七日至八日在上海浦西中华职业学校举行。有19支来自全国各地知名酒店和饭店的参赛组汇集上海参与了此次比赛。经过3月7日的首轮初赛6支队伍晋级3月8日的上海赛区决赛。

我应美国驻上海总领事馆邀请赴上海参加了美国之味厨艺竞赛总决赛。很开心又见到了美国驻上海总领事馆农贸处石耐尔领事。



上海中华职业学校我已经很熟悉了，因为我曾经应邀来这里给上海朋友教做过菜，而今天这里有19支队伍分别来自成都、重庆、长春、青岛、北京、嘉兴、南通和上海的总共30位厨师在赛事中八仙过海，各显神通。

他们现场制作的菜肴有彰显野生捕捞的鳕鱼，鲜嫩的猪里脊，硕大的火鸡腿以及你可能从未见过的大虾。这些菜肴搭配美国加州的葡萄酒、橄榄油、无花果、蔓越莓、蓝莓、提子干和新鲜的提子烹饪菜肴。

溢齿留香的食色天堂

<http://blog.sina.com.cn/yichiliuxiang> [订阅] [手机订阅]

首页 | 博文目录 | 图片 | 关于我



告留香

发博

发评论

加关注

36

164,904

1,778

正文

字体大小: 大 中 小

美国之味厨艺竞赛上海赛区决赛纪实(组图)

2013-05-12 22:28:57

标签: 美食 美国之味 厨艺竞赛 分类: 旅行天下游记



溢齿留香的食色天堂

<http://blog.sina.com.cn/yichiliuxiang>



这些中西融会的菜肴还包括花生、马铃薯、碧根果、帕马森芝士和奶油芝士、柠檬、核桃、蔓越莓汁、牛奶和黄油，所有的产品都是由美国的农民和畜牧者生产的，或是由美国渔夫捕捞的，这些产品是全球品质最佳的产品，与全球最佳厨师们富有创造力的烹饪技艺相得益彰。

此次为期两天半的赛事邀请了6位国内外的著名厨师裁判参加评审



溢齿留香



选手们在厨房里充分发挥自己的特长，一样的食材不一样的烹饪手法，煎煮蒸烘，各显厨艺，香飘满屋



溢齿留香的食色天堂

<http://blog.sina.com.cn/yichiliuxiang>



颁奖典礼上，美国驻上海总领事馆总领事Robert Griffiths葛瑞风和农业领事石耐尔为赛事致词并为所有参赛厨师评委和参赛选手颁发了证书和奖牌。



最终来自上海的茂盛山房的潘熠林和李小华荣获上海赛区总冠军，并将在6月前往台湾参加总决赛，加油争取再夺冠军。



http://blog.sina.com.cn/s/blog_4a2359cc0101dkop.html

标签：美国之神厨艺竞赛 加州葡萄干 碧根果 加州核桃 蓝莓等 美食

三月 来上海 品尝美国的味道

3月7日-8日，美国之味亚洲厨艺竞赛上海站赛事，在上海浦东中华职业学校举行。国内10组选手，用来自美国的橄榄油、葡萄干、无花果、核桃、蔓越莓、蓝莓、新鲜橙子、加州葡萄酒以及花生、马铃薯、碧根果、帕马森芝士和奶油芝士、柠檬、核桃、蔓越莓、西洋梨、牛奶和黄油等，烹饪大师用中西合璧的方法，制作出色香味形俱佳的菜肴，让现场嘉宾，在春意融融的上海，品尝到地道的美国美食。



http://blog.sina.com.cn/s/blog_4a2359cc0101dkop.html

推荐：悦博吴仁宝华西村传奇 如何品鉴美酒



三月
来上海
品尝美国的味道

推荐：悦博吴仁宝华西村传奇 如何品鉴美酒



三月
来上海
品尝美国的味道





List of Web link of Online Promotion -- Photos & Videos

- **USDA China Web**
<http://www.usdachina.org>
[Please click here to download Shanghai round PDF.](#)
(Chef Judges Bio+ Chefs candidates+ Cooperator Introduction)
- **USDA China Flickr** (All photo)
<http://www.flickr.com/photos/usdachina/sets/>
 - <http://www.flickr.com/photos/usdachina/sets/72157632972929823/>
亚洲厨艺大赛-赛前介绍会2013Mar 6th - Briefing
 - <http://www.flickr.com/photos/usdachina/sets/72157632973380625/>
亚洲厨艺大赛-初赛2013 Mar.7th Shanghai First Round Competition
 - <http://www.flickr.com/photos/usdachina/sets/72157632977497328/>
亚洲厨艺大赛-颁奖典礼2013 Mar. 8th Award Ceremony
 - <http://www.flickr.com/photos/usdachina/sets/72157632977609014/>
亚洲厨艺大赛-高精度图片2013ACC-Original pictures
- **Video on Tudou.com/Youku.com**
<http://www.tudou.com/home/usdachina>
 - www.tudou.com/programs/view/NhqtKsbwzu4
 - <http://www.tudou.com/programs/view/xQMuz0UMpdc/>
 - http://v.youku.com/v_show/id_XNTI4NzYOMTE2.html

Thanks to all the cooperators, sponsors, chef judges and candidates!

- The United Tastes of America - Asian Chef Challenge has received unprecedented support and generous sponsorship from numerous U.S. food associations, including the Alaska Seafood Marketing Institute, California Agricultural Export Council, California Fig Advisory Board, California Walnut Commission, California Wine Institute, California Raisin Administrative Committee, Ginseng Board of Wisconsin, Idaho Potato Commission, Sunkist Growers, Inc., USA Poultry & Egg Export Council, U.S. Dairy Export Council, U.S. High-bush Blueberry Council, U.S. Meat Export Federation, Pear Bureau Northwest, U.S. National Pecan Growers Council, U.S. Cranberry Marketing Committee, and the U.S. Potato Board. This competition is being sponsored by Shanghai City Shop, Metro Cash and Carry, Paramount Farms, Treats Trading Company, Gold Cider, Chang International Group, Zhonghua Vocational School, and Taiwan Kaiping School. The Culinary Institute of America, and Delta Airlines. Sichuan Provincial Hospitality Industrial Association, Chengdu City of Gastronomy Association, and the Industrial Association of Food Chongqing also supported this event.
- 首席评委 Master Judge:
Alan Palmer | Master Chef Trainer
- 评审 Judges:
Michael D. Rosenblum | 罗朗 FMC Consulting Limited
Paulo Chen | 陈刚 | 麦德龙客户活动经理 | Metro Customer Event Manager
Lai shengqiang | 赖声强 | 上海光大国际大酒店担任行政副总厨
Willam Bolten | Owner- The Pavilion Grill Principal
Xie Jun | 谢军 | 雷迪森旅业集团餐饮总监
- Guest MCs 客座主持:
[Ms.Chuang tzui | 庄祖宜 | http://weibo.com/zhuangzuyi](http://weibo.com/zhuangzuyi)
Ai Yan | 阿彦 | 上海东方广播有限公司主持人 | Love Radio 103.7 DJ

[Please click here to download Shanghai round PDF.](#)



The End



For detailed information, please contact:
Keith Schneller | ATO Shanghai Director |
Keith.schneller@fas.usda.gov

Joy Wang | Wang Zhe | 王哲 (Outreach)
US Agricultural Trade Office
US Consulate General Shanghai
Shanghai Center, Suite 331
1376 Nanjing West Road, Shanghai 200040
Tel: +86-21-6279 8622 ext.4898
MP: +86 139.1655.3147
Zhe.Wang@fas.usda.gov
www.USDAChina.org
www.meiguomeishi.org

Note:

1st edition media clipping; Release on some magazines & Tudou ATO Chef Competition Section will be updated on last week of April.

Tudou.com is building a section for this competition including Tokyo-Shanghai-Hongkong-Taiwan