

本报记者 杨宝岭/文 孟德龙/图

水晶虾仁、红烧鲈鱼、清蒸带鱼……昨天,有着烹饪界“奥运会”之称的,全国烹饪技能竞赛(江苏赛区)水鲜比赛在我市旅游商贸学校热闹开锣。来自全省各地星级酒店、宾馆的143位厨师精英,在半天的时间内,掌勺完成了429道顶级佳肴,让现场众人叹为观止。此外,记者获悉,这次比赛的结果将于近期公布,获得金牌的选手将代表江苏参加全国总决赛。

## 第七届全国烹饪技能竞赛 水鲜比赛昨举办

# 143位省内大厨在扬过招 看大师如何 把家常菜做成美味



参赛厨师正在制作菜肴。孟德龙 摄

### ■现场 143位大厨比拼烹饪技艺

昨天上午9点,记者刚赶到赛区现场,紧张、激烈的比赛氛围扑面而来。据主办方介绍,这次比赛共分三场进行,每场50个人,他们要在一个半小时内完成三道菜的比赛任务。而由于本次比赛主题是“水鲜”,组委会特将“水晶虾仁”、“海鲈鱼”设为两道规定菜肴,原材料由组委会提供;另一道菜为自选作品,选手可自备水鲜原料(江海湖河鲜)等动植物原料为主料进行现场制作。

“第三道菜我准备用带鱼作为原材料。”来自扬州蔚园酒店的大厨李力表示,“为了这次比赛,他足足准备了十天时间,每天工作之余,一遍又一遍地利用虾仁、鲈鱼以及带鱼来尝试不同的做法。”

### 评委交出手机全封闭打分

记者随后来到评委打分室,四周窗户已经被拉上了粉色的“幕布”,一位工作人员堵在门口,不许任何“闲杂人”进入。中国烹饪协会副会长,本次大赛的裁判长孙晓春,百忙之中接受

了记者的采访。“比赛讲究的是公平、公正,必须要严格。”孙晓春表示,“比赛之前,所有的选手都要接受检查,看是否自带原料以及半成品菜肴进场。同时,所有的裁判也必须上缴手机等通讯工具,以防打出“人情分”。那么一份菜肴要获奖,到底要过

哪几道关呢?孙晓春表示,“本次品评分主要是从菜品的观感、味感、质感、营养、实用性等5个方面评分。此外,每位参赛厨师身后都安排了两位监视考官,他们要观察烹饪时动作是否熟练、是否有节约意识、卫生意识,这些也被列入打分范围内。”

### ■亮点 杜绝干鲍鱼翅等高档食材

以往的烹饪比赛中,选手们为了能给自己加分,不惜动用“干鲍”、“鱼翅”等名贵食材,然而昨日的比赛现场,除了两道规定菜肴,自选菜肴的

用料却十分的“家常”,这到底是因为?“一些耳熟能详的高档食材都被‘挡在门外’。”孙晓春告诉记者,“今年在中央的八项禁令下,各家星级酒店都遭遇了‘寒冬’,餐饮业从高端回归‘平民’将成为今后发展的主题。由此组委会便想通过此次比赛的机会,宣扬此概念,考查选手是否用最普通的食材烹饪出上等的美味。”

除了用料普通,节约也成了此次比赛的主题。扬州旅游商贸学校校长助理俞桂琴表示:“此次竞赛,指定比赛项目所用的鲈鱼与虾仁都是早上刚送来的,体量很大。为了不造成浪费,学校将在赛后回收这些菜品,用于中午给在食堂就餐的学生加餐,也算是对学生参与志愿服务的奖励。”

### ■花絮 一根黄瓜5分钟变成龙

烹饪讲究的是“色、香、味”俱全,其中“色”不仅要看着菜肴,装盘所用的装饰品往往也占了很大的比重,而昨天的比赛现场,不少选手为此也是挖空心思。“组委会要求不许过度使用装饰品。”来自南京的厨师小张表示,“他打算用一

根黄瓜制作成一条龙的形状,放在水晶虾仁的盘子中”。随后小张便开始制作,黄瓜片变成了龙的身体,而切片所剩的黄瓜尾部,小张用刻刀简单地动了几下,龙头的形状便出来了。从切片到拼盘,小张只花了5分钟时间。

### 鲈鱼油炸成了“鱼气球”

海鲈鱼是这次比赛的必须材料之一,每位厨师借此烹饪出来的菜肴更是五花八门。昨日的比赛现场,记者就发现了一种标新立异的做法,来自南通的厨师王师傅制作的是一道“清炒鲈鱼片”的菜肴,看菜名很是平常,而餐盘上的“鲈鱼气

球”却成了亮点。“节约就是不浪费一丁点食材。”王师傅介绍,“制作这道菜,难点就是刀工的运用,在去除鱼肉鱼骨后,保留完整的鱼皮。完整的鱼皮炸成鱼气球,鱼肉用来炒,这道菜便出来了。”王师傅坦言。

### ■尾声 金奖选手将代表江苏参赛

记者了解到,昨天的比赛截止到下午1点才结束,紧接着评委要进行最后的统计、打分,近期内公布分数。记者获悉,全国烹饪技能竞赛每五年举办一次,有烹饪界的“奥运会”之称,它在全国各省、直辖市都会设立分赛区,获得金牌的选手将代表各分区参加明年的全国总决赛。

记者获悉,昨天的比赛也吸引了10多位本土选手参赛,对他们的表现,市餐饮界人士信心满满。市烹饪协会秘书长邱杨毅表示,“水晶虾仁、鲈鱼都是淮扬菜中的常用材料,本土选手制作起来应该不成问题。希望有数位扬州选手能突围,到全国的舞台上展现扬州大厨的魅力。”

本报记者 宋体佳

日前,国家卫计委新闻发言人称,医疗用药要遵循“能不用就不用,能少用就不多用;能口服不肌注,能肌注不输液”的原则。日常生活中,只要生病到了医院,哪怕只是个小感冒,也动辄打针挂水,这其中虽然也有部分医院“过度医疗”的问题,但不少市民同样存在治病误区,下面我们来看看,合理用药究竟应该怎么做?

### 【用药建议】 卫计委公布合理用药原则

国家卫计委新闻发言人姚宏文日前公开表示,用药要遵循“能不用就不用,能少用就不多用;能口服不肌注,能肌注不输液”的原则。这是国家卫生计生委等部门联合制定的合理用药十大核心信息之一。

早在几年前,曾有权威部门发布数据,2009年我国医疗输液104亿瓶,相当于13亿人口每人输了8瓶液。此后相关部门对外澄清,“百亿瓶”是我国每年输液制剂的生产量,不能等同于输血量,但过度用药确实危害着人民的健康和生命安全。

### 【专家说法】 8成感冒患者不需打针挂水

大部分市民可能会觉得,“过度医疗”都是医院造成的。昨天,有专家在接受采访时说,一些患者的不理智就

## 合理用药能不用就不用,能少用不多用

# 8成左右感冒患者 不需要打针挂水

### 你会合理用药吗? 看病谨防三类误区

医,也是导致“过度医疗”的重要原因。

“大部分轻度感冒患者都是不需要挂水打针的,但是有的患者到了医院,非得打针挂水。”市一院呼吸科主任医师陶玉坚称,在扬州地区,正规医院对医疗用药的管控较为严格,医生多用药,有被发现惩处的风险。而“过

度医疗”的原因是多元化的,患者的不理性就医,随意点药用药,也是一方面原因。他介绍,一般轻度感冒,根本不需要打针挂水,只要根据医生嘱咐,吃点口服药物即可。“如果没有其他情况,约有8成轻度患者是不需要打针挂水的。”

### 【三类误区】 一感冒就到医院挂水

据陶玉坚介绍,他在临床过程中,经常会遇到这样一些病人,尽管身上的问题并不大,仍吵嚷着要挂水。“这类人,老人小孩特别多,尤其是小孩,一旦出现问题,就会被家人夸大了来对待。”陶玉坚分析说。另外,一些年轻人,也逐渐加入“挂水

族”大军。据了解,一感冒就挂水,单纯在一次诊疗中,和吃药相比,康复速度可能会稍微快一些。但是,在不需打打针挂水的情况下,仍坚持打打针挂水,极有可能在患者身体里出现药物沉积,从而影响患者的健康。

### 不管病情多重都扛着

相对于一感冒就到医院挂水的情况而言,一些市民不管病情多么严重,都死扛着不到医院看病,这也是一个比较典型的误区。陶玉坚介绍说,临床上经常会遇到一些患者,发病多日后,实在扛不住才到医院就诊。此时,患者的病情已经非常严重,搞不好就会出现一些不必要的危险。

据介绍,这类人群多为青壮年,且大部分为周边农村居民或来扬务工人员。受经济条件等因素影响,患了病之后,他们往往害怕花钱,以为拖一段时间就好了。但是,并非所有的问题都会被慢慢拖掉,一旦问题严重,除了需要承担不必要的生命危险外,救治的费用也会比刚发病时高出许多。



### 生病后自己买药乱吃

感冒发烧或者身体有了其他不适,不立刻去看医生,也不死扛着,而是自己到药店去买药服用。而据陶玉坚分析,这也是一大误区。记者采访中了解到,每一年,都会发生一两起因为误用药或者药品剂量控制不当诱发事故。而发生这些问题的人,多半是平时自作聪明,生了病不看医生,按照自己的想法去买药服用,甚

至逮着啥吃啥,从而酿出惨剧。“小感冒吃点感冒药还可以,要是还有其他症状,还是要到医院看。”陶玉坚告诉记者,一些比较轻微的感冒,市民完全可以通过对于病情的了解,自行服用感冒药治疗。但是,若除了感冒症状,身体还同时存在扁桃体发炎等并发症,或者服药两三天后,仍不见好转,就一定要到医院找专家看看了。

### 【医生提醒】

#### 看病要尽量尊重医生意见

采访中,陶玉坚向记者透露,作为市一院呼吸科主任医师,他在接诊过程中,曾先后多次遇到这样的情况,他给患者开了药,(患者)却偏要挂水,认为医生骗他的。甚至有些患者像到了餐厅一样,跟他“点药”,称朋友用了某种药物康复了,也非要尝试。这常常把陶玉坚弄得很无奈。“有一次,我给一个神经痛的患

者开了一些药,只要几毛钱,结果那患者将信将疑,最后给他解释半天总算听了我的意见。”陶玉坚告诉记者,常有患者在看病时,不尊重医生建议,强硬加入自己的想法,向医生指定要某种药物。而这,也给医疗工作带来一定麻烦。因此,陶玉坚提醒称,在正规的医院就诊,患者要尽量尊重医生的意见。