



激烈角逐 精彩不断

2017美国蔓越莓杯厨王争霸赛圆满结束

文 心

7月25日，由美国蔓越莓市场协会和优聚时尚微媒体共同主办的“2017美国蔓越莓杯厨王争霸赛”在北京天伦王朝酒店成功举行。此次比赛特别邀请到钓鱼台国宾馆宋军、北京职工服务中心高仁旺、中西融合菜大师苏东波、八月半酸汤鱼餐厅张伟利以及美国蔓越莓市场协会负责人庄晓青女士担任评委，约200名来自相关行业的专业观众及媒体代表莅临了比赛现场。

为了更好地推广美国蔓越莓及此次大赛，6月10日至7月15日，主办方进行了赛前的微信网络选拔赛，并有来自北京、天津、西安、郑州、石家庄、唐山、绍兴等地的67位酒店厨师、中西餐厅厨师报名参加，且每位厨师都取得了网友和同行之间的鼓励支持。

此次网络选拔赛共取得了约200万的网友投票，以及150万人次的网络访问量。经过35天的群雄角逐，34位选手晋级7月25日举办的决赛。

决赛当天，美国蔓越莓市场协会中国区代表庄晓青女士与选手和嘉宾们分享了美国蔓越莓的种植、采摘和加工以及健康功效等多方面的知识。使现场的嘉宾更深入全面的了解美国蔓越莓。34位选手按照比赛顺序，为与会者带来了精彩的大赛表演。经过参赛选手的紧张激烈的角逐和各位评审的严格审核，来自BK's Tavern 意美风情餐吧主厨的程永亮获得了冠军，儒宴餐厅的张旭旺，蔓兰酒店的



王玉军，紫云轩餐厅的吴贤飞，北京职工服务中心的张英辉以及天津英鹏公司的郝婧获得了比赛二等奖。主办方还根据网络投票数，选出了最佳人气奖。

活动结束前，北京宏伟冷菜俱乐部主席姜宏伟带领其俱乐部成员使用

美国蔓越莓研发创新了20多道夏季冷菜新品，为美国蔓越莓在中国传统冷菜应用方面迈出了重要的一步！来自北京MINI酒吧的马然为大家作了精彩的蔓越莓花式调酒表演，嗨翻全场，将2017美国蔓越莓杯厨王争霸赛推向了又一个高潮。

