

致敬闽菜经典 “盛宴中国”周六启幕

本报携手三盛地产，共话闽菜传承与创新，还将上演美食与精品楼盘的奇妙邂逅

自古以来，宴席代表着烹饪技艺的极致，具有仪式感。今年春节假期央视播出的《舌尖上的中国3》，便以“宴”为主题来介绍宴席上的美食，其中就有一波闽菜代表。

6月16日，一场由三盛地产携手本报共同推出的闽菜高端私享晚宴将在厦门滴水山房举行，主题为“盛宴中国”。届时，烹饪大师童辉星先生将亲自把关，新一代闽菜杰出代表陈智灵、吴嵘联袂为来宾们献上多道闽菜经典菜品及创新菜品，并将共话闽菜的传承与创新。

记者 黄毅辉

弘扬闽菜文化 大师联袂执掌私享盛宴

闽菜是中国八大菜系之一。在厦门，闽菜既保留了传统的技艺与味道，又广泛吸收了世界各地的先进烹饪方法，进行了多样化的创新与菜品改良。对于闽菜的传承与创新，闽菜大师吴嵘用“传承不守旧，创新不忘本”这10个字进行了概括。

主办方透露，举办本次盛宴，旨在弘扬闽菜文化，助力闽菜传承，为现场来宾奉献一场难得一遇的大师级闽菜盛宴。

本次盛宴的菜单都是由闽菜泰斗级人物童辉星先生亲自把关，各道菜品的选材及做法都相当考究，着重体现闽菜当中的闽南美食文化。

例如，具有厦门本土特色的经典闽菜——绿带鲟包，曾出现在多场厦门重要宴席中；上过《舌尖上的中国3》的沙茶焖牛肉，其做法源自同安传统美食封肉；闽菜夏季创意甜品——夏蛋，更是兼具闽南本土特色及国际美食时尚。

助力闽菜传承 三盛用心保护城市记忆

俗话说，一城一味。每座城市都有各自的气质和味道，而这正是每个生活在这里，或者到过这里的人对于城市的记忆。闽菜的传承，正是保护城市的味道记忆以及特色美食的传统技艺。

今年5月，三盛集团参与了助推闽菜复兴行动，邀请福州多位闽菜名人、社会名流到其福州品质标杆项目的百督府，共同探讨闽菜美食及文化传承。如今，三盛集团携手本报共同打造闽菜高端

私享晚宴，力邀三位闽菜大师助阵，通过多渠道的主流媒体传播，让更多市民关注闽菜的传承与创新，以及高端住宅的品质传承。

业内人士表示，作为一家知名上市企业，三盛地产一直以来注重产品品质与创新，以责任房企的姿态致力于打造城市精品项目，此次盛宴上将推出经过创新的院墅新品。本周六，这样一场经典闽菜与精品楼盘相结合的品质盛宴尤为值得期待。

人物名片



童辉星

中国烹饪大师，闽菜泰斗。现任中国烹饪协会名厨专业委员会副主任，福建省烹饪协会副会长，厦门餐饮同业公会副会长。精通闽菜的各式烹调，代表作品有十八罗汉佛跳墙、凤吞鱼肚、出水芙蓉鸭、绿带鲟包、金枣牛蛙、葫芦小包、南田枇杷等。



陈智灵

中国烹饪大师，闽菜大师，国家级评委，童辉星大师的大弟子，有30多年的闽菜、海鲜烹饪经验。2016年获评福建十大名厨，《舌尖上的中国3》入镜厨师，厦门多场重要会议宴席的行政总厨。



吴嵘

中国烹饪大师，闽菜大师，厦门宴遇餐饮行政主厨，厦门最早钻研分子料理的创意主厨，中国青年烹饪艺术家，曾获得第三届全国海鲜烹饪技能大赛冠军。近600道宴遇创意菜的创作者，有“型男主厨”“最潮主厨”等美誉。

三盛集团
城·筑·楼·致·生活

三盛·国际海岸
INTERNATIONAL COAST

INTERNATIONAL
COAST

6.16 盛宴中国

闽菜传承暨三盛国际海岸院墅新品价值发布会



首付98万起 厦门湾真院墅

项目地址：中国·厦门湾南岸滨海新城

空中会客厅：厦门鹭江道财富中心34楼

预售证号：0000 北京预售证0202号

墅居热线：
0592~ 6600 966