

2016年  
6月18日  
星期六  
农历丙申年五月十四  
第65期(总第1816期)  
本期8版

# 杨浦时报·周末



沪报字第0189号 每逢二、四、六出版 新闻热线:55217699 数字报网址: www.yptimes.cn E-mail:ypt@yptimes.cn



“奇幻·厨界”国际美食盛事首登上海

## 跨界融合 中外美食大咖闻“味”而来



■记者 毛信慧

本报讯 14位中华名厨和世界级米其林大师、200家全球高端品牌、750位全球餐饮从业者、12场世界级名厨演绎、36场高端餐饮讲座、烹饪技巧研讨会……奢部国际美食文化展暨国际美食高峰论坛(Sabor Fusion Shanghai)6月14日、15日在上海浦东国际会议中心举行。这是一场美食文化的交流盛会,更是一次商业模式的创新。

### 跨国界,美食文化融合

SFS作为在中国首次举办的国际美食盛事,汇集了全球各地最富盛名的米其林大师和世界餐饮行业领军人物。

论坛首日,马德里 Chiron 餐厅主厨、最具天份的年轻米其林大厨 Ivan Munoz, 马德里 La Broche 餐厅主厨、摇滚名厨、米其林大厨 Sergi Arola, 中华名厨、味FUSION 创意厨房创始人钱以斌等现场演绎美食艺术。国宴厨房和米其林厨房被直接搬到了现场,让在场观众大饱眼福。

本次活动的一大特色就是在厨艺展示的同时,主厨们还会与现场的同行和厨艺爱好者们分享烹饪技巧和美食心得。

当天,来自西班牙的名厨 Diego Guerrero 也来到现场与中国同行们一同切磋交流。Diego 最新坐落于马德里的餐厅 DSTAgE 名列马德里美食榜单第一名,几乎是每一个来拜访西班牙首都的旅客都必到的朝圣地。自从在钱以斌的店里品尝过前者的拿手菜脆皮鸡后,Diego 一直对鸡肉为什

么这样“咯嘣脆”念念不忘。在互动环节,Diego 抱着美食家特有的孜孜不倦精神不断追问脆皮鸡的秘方。几经“逼问”下,钱以斌终于透露制作的三大秘诀:选材、香料和温度。“鸡要选1公斤左右的,不能太大,也不能太小,香料不要放太多,正所谓‘好厨师,一把盐’,一道菜的好坏全在于一把盐的多少与时机……”这些独家“爆料”让在场的大厨、学徒以及厨艺爱好者们受益匪浅。

### 跨界界,商业模式升级

“Sabor Fusion”是味道融合的意思,而在这场美食文化的盛宴中,融合的不仅仅是味道。在另一边的展会区域,一系列的美食讲座、烹饪技巧研讨会、厨艺比赛、美食品评会、餐饮管理与投资论坛等活动也在同步进行中。在各个展台间走动就会发现,大厨们使用的厨具、刀具、调料、食材,大到整体厨房,小到一只鸡蛋,在这里都能发现它们的身影。

此次峰会以“奇幻·厨界”为主题,分为世界厨房、艺术与美食、科技与美食、商业与美食四大板块,同时通过三大美食主题活动:奢部名厨之星大赛(Sabor Fusion Star Chef)、奢部美食周(Sabor Fusion Gourmet Week)以及奢部一日主厨(Sabor Fusion Guest Chef),将美食、艺术与商业完美融合在一起。

据了解,主办方上海资衡集团是一家落户在杨浦的美食文化服务企业,积累了多年的行业经验和资源,目前正以国际美食高峰论坛作为平台,整合全产业链资源,为美食、餐饮、酒店等行业提供一站式的产品和服务解决方案。平台已签约多位国际顶尖米其林厨师和中国餐饮烹饪大师,并与国内外200多家高端品牌供应商开展合作。

区商务委相关负责人表示,目前上海正着力发展“四新”(新技术、新产业、新模式、新业态)经济,全力打造具有全球影响力的科技创新中心。新一轮产业经济体系将以信息化与制造业、服务业的融合及跨界协同创新作为重点。“软硬件结合、跨界融合、兼并收购等发展态势的新业态、新模式将不断涌现,促进新的生产方式和生产力的革命。首届SFS的举办,将进一步推动杨浦经济转型升级。”

