

## 安康涮烤：下一站，出圈！

### ——我市首届“安康涮烤”优秀品牌展示暨技术技能大赛回顾

记者 陈楚瑾

红艳艳的牛肉、嫩滑的羊肉、青翠的蔬菜……空气中弥漫着肉香、香料和炭火的混合气息，参赛者个个精神抖擞，有的切肉、有的串菜、还有的在调制秘制酱料。随着主持人一声令下，火焰瞬间点燃，炭火扑面而来，肉串在火焰中翻滚，表面逐渐变得金黄酥脆，油脂滴落在炭火上“滋滋”作响，诱人的香气四散开来。参赛者端出新鲜出炉的烤肉，现场的阵阵欢呼一波未平一波又起。

国庆节前夕，为期三天的安康首届“安康涮烤”优秀品牌展示暨技术技能大赛吸引 20 余万人到现场吃涮烤、买涮烤供应链企业产品，预计消费共计 200 余万元。

来自全市的 100 支参赛队伍齐聚一堂纷纷亮出看家本领，经过现场操作评判、专家评审和大众评审，大赛最终评选出 10 个“最具创新创意奖”和 20 个“最佳口味奖”。闭幕式上与会领导为获得本次大赛的 LOGO、毛绒文创、原创歌曲、宣传标语、宣传短视频等设计者以及 30 支获奖参赛队伍颁发了“最具创新创意奖”“最佳口味奖”奖牌和荣誉证书。

“很开心这次带来的‘安康蒸面涮烤’得到了评委们的认可，接下来会与企业合作将安康传统蒸面进行深加工，让更多外地游客了解安康企业，让安康蒸面成为一道家喻户晓的涮烤美食。”“最佳口味奖”获得者黄亚红说。

“最具创新创意奖”获得者敖德辉带来了“好汉锅全家福涮菜”，精美的摆盘和麻辣鲜香的口味使得作品人气颇高。“今后还要推出与季节、文化、节日有关的新菜品，不断满足食客味蕾。”谈起下一步打算，敖德辉已然成竹在胸。

闭幕式现场还进行了签约活动，“安康涮烤城”落地企业——安康酱园食品有限公司与汉滨区老城街道办事处签约打造“安康涮烤城”建设项目；特色美食一条街落地企业——陕西禹金洲餐饮管理有限公司与安康吾悦商业管理有限公司签约打造美食一条街建设项目；陕西安康悠源食品有限公司、安康学院农生学院与安康市首届“安康蒸面”大赛金奖获得者红

红蒸面总店签订厨艺和产品研发协议；陕西吉食卤食品有限公司、安康学院农生学院与安康首届“蒸碗菜”获奖选手代表贺斌、张燕琴签订厨艺和产品研发合作协议，陕西吉食卤食品有限公司、安康学院农生学院与安康首届“安康涮烤”最佳口味口感获奖代表张浩森、李康谋签订厨艺和产品研发协议。

活动还邀请了陕西省烹饪行业协会、咸阳市烹饪行业协会和安康市烹饪行业协会以及汉中市饭店与餐饮行业协会嘉宾现场指导，以及省市媒体和自媒体朋友现场直播。

从一场美食竞赛，到展现地方饮食文化特色的舞台，再到持续带动就业创业、推动文化旅游、拉动经济发展、促进群众增收的新引擎，“安康涮烤”线上线下同步“出圈”的背后，是市区两级主要领导的高度重视和人社、商务、文旅广电等部门的高标准合力推进。

早在 8 月，市人社局相关负责人就已带队到汉滨调研美食产业发展情况。调研组先后深入安康吉食卤食品、悠源食品、麦艺园食品等食品深加工工厂公司实地查看生产车间、生产工艺和富硒食材原材料加工技术；还深入到汉滨创意职校和红红蒸面总店查看小吃培训情况，为安康市首届“安康涮烤”优秀品牌展示暨技术技能大赛的“涮烤”品牌化、标准化、规模化、产业化发展做足前期准备。

在市人社局副局长蔡小安看来，举办“安康涮烤”优秀品牌展示暨技术技能大赛的目的，就是为了搭建“涮烤”行业相互学习交流的平台。“要加快美食产业品牌化、标准化体系建设，依托优良生态和富硒资源，围绕安康特色富硒产业，进一步弘扬和推广安康特色美食文化，打造安康味道、安康美厨劳务品牌及富硒食材品牌，挖掘更多优秀的涮烤技术技能和创新创业，发展和培养富硒美食技术技能人才，为区域经济发展注入活力，拉动地域旅游经济发展。我们也诚邀广大游客，逛山水安康，品安康涮烤！”蔡小安最后补充道。

## 有味，有为，有位

□ 陈楚瑾

从淄博到天水，近年来因美食“出圈”的城市不在少数。但稍加分析可发现，这些城市爆火的点位是多层次的，既有特色美食，也有鲜活的人文风物，还有城市的治理与服务。

在当下的文旅市场中，要想获得持久的发展活力，美食自是必不可少的“催化剂”，而如何在城市“有味”的基础上，做到策划、服务、宣发等多方面的“有为”，才是在文旅市场中持续“有位”的关键。

于“安康涮烤”而言，应深入挖掘本地特色，开发特定香料或独特的烧烤方式，根据游客的需求和偏好，提供个性化定制服务，如烧烤教学、亲子互动、主题活动等，增加游客的参与度和满意度。定期举办烧烤节庆活动，如烧烤节、美食节等，提升行业食品安全管理，确保烧烤食材的新鲜、卫生和烹饪过程的规范。

在优化旅游环境方面，鼓励各县区开发美食旅游线路，将当地的美食景点、特色餐厅等串联起来，为游客提供一站式美食体验。还要提升烧烤旅游地的环境质量，增加绿化、提供舒适的休息设施，加强服务行业人员的培训和考核等，为游客创造愉悦的用餐环境。

策划和运营的各环节，要注重和时节、本地特色节庆相结合，在邀请网红、KOL 体验时要注重适配度，尽量邀请内容优质、转化率高的“腰部达人”，同时注重互动反馈，及时处理意见建议，正面回应，及时改进服务和基础设施，形成良性互动。



评委现场打分评判



获奖选手拿到表彰

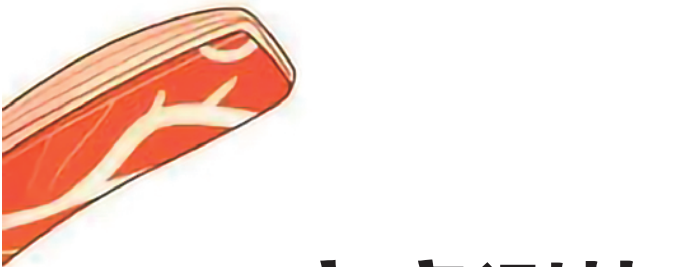


现场制作



观众边品尝边观赛

(市人社局供图)



安康涮烤色香味俱全



品种丰富的烧烤



安康特色烤肉

