

舌尖逐梦 致敬匠心

勇夺“超级皖”冠军 淮南“豆牛士”战队受表彰

本报记者 张雪峰 摄影报道



近日,“开局十五五 奋进新时代”全省首届“超级皖”美食争霸赛淮南豆牛士战队冠军表彰报告会暨淮南市餐饮烹饪酒店行业协会2025年度工作汇报会在徽州府花开嫁日酒店举行。合肥、阜阳等省内8地市餐饮协会、合肥市淮南商会及本地餐饮界同仁受邀参会,赛事影响力持续扩大。

首届“超级皖”美食争霸赛精彩纷呈、成果丰硕,淮南“豆牛士”战队一路过关斩将勇夺桂冠,让淮南特色美食香飘江淮大地,充分展现了淮南饮食文化的深厚底蕴以及本地餐饮人的匠心与风采。此次赛事不仅擦亮了淮南美食名片,更有效激活文旅消费,凝聚起城市发展活力。

本次大赛汇聚安徽省16个地级市的餐饮精英队伍,从初赛到决赛,各支战队尽展看家本领,将各地特色美食与厨艺匠心展现得淋漓尽致。为呈现最地道、最精彩的皖味佳肴,全省餐饮同仁倾注大量心血,反复打磨菜品、钻研烹饪技艺,以精益求精的态度备战每一场比拼。

赛事汇聚全省各地市顶尖餐饮团队,赛制严谨、赛程密集,竞争格外激烈。首场淮南赛区“十六进八”比拼中,淮南“豆牛士”战队依托本土风味与食材优势稳扎稳打,顺利晋级八强;池州赛区“八进四”赛程里,战队优化菜品结构,兼顾传统底蕴与创新呈现,成功跻身全省四强。今年1月24日,在阜阳举办的半决赛中,“豆牛士”战队以第二名的成绩晋级决赛。面对未知食材盲盒,战队紧扣赛事主题,融合淮南本地特色,推出五道创意菜品,包括非遗技艺制作的豆腐圆、碳烤鸡中翅、淮南牛肉汤配香酥烧饼等。其中,淮南牛肉汤配香酥烧饼凭借汤底醇厚、烧饼酥脆的特点成为现场“暖心爆款”,吸引众多市民游客排队品尝。2月22日,合肥总决赛拉开帷幕,淮南“豆牛士”战队直面强手沉着应战,在口味、造型、创意与文化表达上全面发力,经专业评审综合评定,最终摘得赛事桂冠。这份荣誉,属于战队每一位全力以赴的厨师,属于每一位默默付出的工

作人员,更属于深耕餐饮行业、热爱淮南美食的全体餐饮人。

这份沉甸甸的荣誉,来之不易、弥足珍贵。3月,经淮南市餐饮烹饪酒店行业协会支委、理事会按程序,报请市委社会工作部、市商务局、市民政局(市社会组织管理局)备案同意,协会决定对首届“超级皖”美食争霸赛中作出突出贡献的先进集体、先进个人,以及2025年度行业工作中表现突出的先进集体、先进个人予以表彰。

据了解,首届“超级皖”美食争霸赛总冠军特别贡献奖,由淮南“豆牛士”战队成员单位获得;先进个人授予战队成员及领队;优秀个人表彰在十六进八、八进四、四进二及总决赛中表现突出的工作人员。其中,徽州府餐饮公司、百味陈淮南牛肉汤等获特别贡献单位称号;合肥市淮南商会、市麻黄鸡产业协会、淮南牛肉汤商会、田家庵区牛肉汤商会等获特别支持单位称号;合肥、阜阳等省内8地市餐饮协会荣获赛事友谊奖。

双机投产 赋能皖北



3月27日,中煤新集滁州发电厂1号机组顺利完成168小时满负荷试运行,与此前已投运的2号机组一起实现双机投产。两台国内先进的660兆瓦超超临界机组同步落地运行,标志着安徽省“十四五”电力保供重点工程迎来关键里程碑,

将持续夯实区域供电保障能力,为皖北全面振兴、省际毗邻地区高质量发展注入强劲动能,全力助推长三角一体化建设提速增效。

本报通讯员 代宜喜 刘庆一 摄