

目 录

1、关于印发《第五届吉菜美食节活动方案》的通知	1
2、王葆光副秘书长在第五届净月先锋杯吉菜美食节新闻发布会上的讲话	9
3、李浩同志在第五届净月先锋杯吉菜美食节新闻发布会上的讲话	12
4、矫正中副省长在吉菜美食节开幕式上的讲话	16
5、开幕式方案	18
6、第五届“净月先锋杯”吉菜美食节暨省烹饪技术大赛评审细则	22
7、第五届“净月先锋杯”吉菜美食节美食广场评定评选活动方案、参展企业 名单	25
8、第五届“净月先锋杯”吉菜美食节餐饮发展论坛方案	28
9、日程安排表	29
10、吉菜名店、特色名品店评审标准	30
11、吉林省烹饪名校评审标准	31
12、吉菜烹饪大师、名师评审标准	32
13、吉林省餐饮服务大师、名师评审标准	33
14、吉林省烹饪协会授予(2003)年吉菜名店、特色名品店、烹饪名校名单	34
15、吉林省烹饪协会授予(2003)年吉菜烹饪大师、名师、餐饮服务大师、名师 名单	35
16、第五届“净月先锋杯”吉菜美食节获奖名单	36
17、绿色饭店名单	46
18、关于召开第五届“净月先锋杯”吉菜美食节吉菜畅销原料、畅销原料基地 与餐饮企业对接会议的通知	47
19、名厨专业委员会管理办法、工作条例	56
20、历年已评定的吉菜名店、烹饪大师、名师名单	60
21、吉菜代表菜名单	61
22、部分吉菜名店及烹饪协会团体会员联系方式	62

吉林省人民政府国内贸易管理办公室

吉林省人事厅

吉林省劳动和社会保障厅

吉林省烹饪协会

文件

吉内贸饮食联[2003]35号

关于印发《第五届吉菜美食节活动方案》的通知

各市商委（内贸局、贸易办），松原市、白城市、延边州经贸委，各市州人事局、劳动和社会保障局：

自1999年连续举办的4届吉菜美食节，对于打造吉菜品牌，促进吉菜开发，起到了十分重要的作用。办好今年的吉菜美食节，对于营造餐饮消费氛围，启动非典后的我省餐饮市场，推动吉菜创新和产业化发展，尽快实现餐饮业恢复性增长，具有特殊重要的意义。第五届吉菜美食节暨吉林省烹饪技术大赛已经省政府同意，定于9月12日至10月12日举办。为此，将《第五届吉菜美食节方案》印发给你们，请遵照执行，有关要求如下：

一、提高认识，加强领导。各地要把办好吉菜美食节和组织金秋百店吉菜大联展活动，作为尽快消除非典影响，振兴我省餐饮经济的重要工作来抓。要领导挂帅，抽调专人，落实责任，认真组织实施。

二、认真组织，搞好动员。各地要积极组织、动员有关部门、企业和厨师，参加本届美食节活动。积极动员、推荐参赛团体及个人单项赛选手，并组织报名。按照有关标准，审核并推荐申报的名店、名师、名校。动员风味小吃企业参加展销和评比。认真组织本地企业参与“金秋百店吉菜大联展”，并协助做好美食节其他工作。

三、积极推动，认真总结。各地要加强与新闻媒体的联系，大力宣传金秋百

店吉菜大联展活动和品牌店、品牌菜。要按《第五届吉菜美食节方案》要求做好动员报名推荐工作，务于9月1日前，将参加活动的企业和个人报至吉菜美食节组委会办公室。

同时，要搞好金秋吉菜大联展活动的组织实施工作。积极推动活动的开展，及时总结好的做法，10月10日前将各地活动总结报吉菜美食节组委会。

二〇〇三年八月十六日

主题词：商业 吉菜 活动 通知

抄送：商务部；省政府办公厅；组委会成员单位；有关餐饮企业

吉林省政府内贸办综合处

2003年8月16日印发

(共印200份)

第五届吉菜美食节暨吉林省烹饪大赛方案

为了尽快消除非典疫情影响，振兴我省餐饮业，倡导安全、科学、健康的饮食理念，提高我省餐饮业烹饪技术水平，增强吉菜创新能力，展示企业形象，打造吉菜品牌，引导和推动吉菜向科学化和产业化方向发展，定于2003年9月12日—10月12日举办第五届吉菜美食节暨吉林省烹饪大赛。本届吉菜美食节以“科学饮食、营养健康”为主题，开展系列活动。既有全省烹饪赛事、餐饮发展论坛、吉菜风味小吃展销和评比等活动，又有吉菜烹饪大师名师、服务大师名师、吉菜名店、吉菜特色名品店、吉林省烹饪名校评审认定，同时还组织金秋百店吉菜大联展活动和吉菜优质原料、优质原料基地评选认定活动。具体内容如下：

一、活动项目

(一) 烹饪（餐厅服务）技术比赛：

1、团体赛。以展台展评方式比赛。展示企业形象，宣传企业文化，展示特色及创新菜肴。包括：

(1) 吉菜创新展台；

(2) 吉菜少数民族展台；

(3) 省内外埠菜展台。

2、个人单项赛。个人单项赛分为热菜、面点、冷拼、食品雕刻、果盘、餐厅服务六个项目。

(二) 评审认定工作：

1、吉菜名店、吉菜特色名品店（特色突出、品种单一、有影响力的优秀企业）评审认定；

2、吉林省烹饪名校的评审认定；

3、吉菜烹饪大师、名师评审认定；

4、餐饮服务大师、名师评审认定；

5、吉菜名小吃、吉菜名菜点和创新菜点评审、认定；

6、中国名菜、名点、名小吃、绿色饭店推荐和认定、认证。

(三) 吉菜风味小吃展销、展评。

(四) 餐饮发展论坛。

(五) 绿色饭店认定、表彰。

(六) 金秋百店吉菜大联展活动。

(七) 吉菜优质原料和优质原料基地评选活动。

二、活动方式

(一) 烹饪技术比赛(参赛企业及个人在规定场地统一进行)。

1、团体赛。参赛企业自行设计展台，并按规定时间布展。展台要求创意新颖，既要展示企业风貌与文化，又要展现菜品特色，体现精湛技术水平和菜品创新能力。菜品要以创新为主，热菜，不少于六道；面点，不少于二道；冷拼一组；汤一道。所有参展作品一律采取场外制作，按规定划分的区域统一布（送）展。

2、个人单项赛。

(1)、热菜，制作两款，时间 90 分钟。

(2)、面点，制作两款，时间 90 分钟。

(3)、冷拼，制作一款（组），时间 120 分钟。

(4)、食品雕刻，制作一款，时间 150 分钟。

(5)、果盘，一道（新鲜水果），原料应在 5 种以上，时间 40 分钟。

(6)、餐厅服务，包括：餐台设计，摆台（铺台布、摆餐具用具、插花、餐巾

折花、斟酒等), 仪容仪表, 服务知识问答。

个人单项比赛, 要提前报名, 同时申报比赛项目和参赛品种(9月1日报名截止)。比赛时, 按项目分别设置操作现场。所有参赛选手要按比赛规则, 在规定的场地、规定的时间内, 统一制(操)作参赛品种。

组委会设技术评判委员会, 并组成专家评审组, 本着公开、公正、公平的评审原则, 严格按照评分标准进行现场考评(评分细则另行通知)。

(二) 各类评审工作。由评审委员会, 按着各项评审标准、评审办法, 逐一进行评审认定。

(三) 吉菜美食小吃广场。经营各种风味小吃及制品的企业进行现场加工、制作、销售。并组织评审组对申报小吃的品种, 进行现场评定。

为了聚集人气, 烘托现场气氛, 将在风味小吃广场设舞台, 组织烹饪技艺和文艺表演。

(四) 餐饮发展论坛。将邀请我省营养学、中药学等知名专家和学者, 围绕“科学饮食 营养健康”的主题进行演讲。

(五) 绿色饭店评审认定。餐饮企业根据绿色饭店评审标准自行申报, 由省烹饪协会负责推荐, 中国饭店协会组织考核认定, 美食节期间举行颁牌仪式。

(六) 吉菜优质原料和基地推荐评选活动, 采取社会推荐, 餐饮企业评选, 组委会考核认定的办法, 推出一批吉菜优质原料和吉菜优质原料基地(方案附后)。

(七) 金秋百店吉菜大联展活动既可采取集中方式, 也可采取分散方式进行(方案附后)。

三、参加活动范围

我省各类餐饮企业、事业单位, 机关、学校、部队餐饮, 以及烹饪爱好者、餐饮相关部门和吉菜原料生产加工企业均可报名参加。

四、奖励办法

1、团体赛, 设团体特金奖、金奖、银奖、优秀奖。特金奖为10%, 金奖为30%, 银奖为40%, 优秀奖为20%。

2、个人单项赛, 设特金奖、金奖、银奖、优秀奖。特金奖为10%, 金奖为20%, 银奖为40%, 优秀奖为30%。

获个人单项赛特金奖、金奖的选手, 由省烹饪协会授予“吉菜最佳厨师”、“吉菜优秀厨师”称号。

获得个人单项赛特金奖和金奖中特别优秀并符合考核晋级条件的, 分别由省

人事厅、省劳动和社会保障厅，免试晋升技术职务或技术等级，并颁发国家统一的职业技术等级证书。

3、吉菜名小吃，对评出的风味小吃优秀品种，授予吉菜名小吃称号。

4、中国名菜、名点、名小吃，绿色饭店，由中国饭店协会评审、认证、发证书和牌匾。

5、对评出的吉菜优质原料和基地授予“吉菜优质原料”和“吉菜优质原料基地”称号。

五、参赛费用

1、报名费：团体赛100元，个人单项50元。

2、参赛费：团体赛收费1500元（吉菜名店1000元），个人单项赛收费500元（省烹饪协会会员400元）。

六、时间、地点

9月12日开幕，同时进行团体赛、个人比赛时间为12日-13日，餐饮发展论坛时间为13日，地点在长春市净月先锋会馆（协办）；美食广场展销为12日-18日，地点在长春市二道区郁金花园（省丰泰公司郁金花园协办）；吉菜优质原料推荐评选活动为9月12日-10月12日，全省统一组织；金秋百店吉菜大联展为9月12日-10月12日，各市（州）组织实施。闭幕式为10月13日。

七、活动冠名、赞助

本次活动采取面向社会公开招标方式冠名，根据竞标企业经济实力、企业形象、社会知名度和投标资金数额，由组委会确定。

八、宣传

本届美食节将邀请省内各大新闻媒体进行全方位宣传报道，还将组织媒体进行现场采访和深度报道，重点宣传吉菜名店、名人、名菜点，吉菜优质原料和优质原料基地。美食节期间，还将在吉林卫视播出“纪念吉菜开发四周年特别节目”，宣传吉菜开发成果，引导推动深入开发。

九、组织领导

本届吉菜美食节由省政府国内贸易管理办公室、省人事厅、省劳动和社会保障厅、省烹饪协会主办；省饮食服务行业管理办公室、省烹饪协会、长春市二道区政府承办；省工商局、省旅游局、省直机关事务管理局协办。成立第五届吉菜美食节组委会，下设办公室，负责活动的组织实施。

第五届吉菜美食节组委会成员：

主 任：王葆光 省政府副秘书长

副主任：曹玉春 省政府内贸办主任

李 浩 省政府内贸办副主任

刘学本 省人事厅副厅长

回亚琴 省劳动和社会保障厅副厅长

唐 文 省烹饪协会会长、省商业高等专科学校校长

秘书长：邓凤琴 省政府内贸办饮食服务处处长

委 员：王来福 省旅游局副局长

冯勇智 省直机关事务工作协会主任

李 彦 省工商行政管理局副局长

李子新 长春市二道区副区长

邵永全 长春市二道区副区长

王振惠 省饮食服务行业管理办公室主任、省烹饪协会常务副会长

组委会办公室：

主 任：王振惠

副主任：孙喜华、刘焕龙、王继红

十、报名办法、联系方式：

参加活动的单位及个人，请按要求填写第五届吉菜美食节报表，报（送）到吉林省烹饪协会。

联系人：李兴东 韩岗 孙亚芝

电 话：0431-4647239

地 址：长春市经济技术开发区深圳街6号

邮 编：130031

第五届吉菜美食节 “金秋百店吉菜大联展”活动方案

为了创造消费者满意、放心的就餐环境，营造节日餐饮消费氛围，推动企业菜肴创新和服务质量的提高，促进餐饮消费，达到尽快消除非典的影响，实现我省餐饮业恢复性增长的目的。拟在吉菜美食节（9月12日—10月12日），在全省举办金秋百店吉菜大联展活动。此次活动是吉菜美食节的一项活动内容。具体安排如下：

一、活动内容

（一）吉菜特色菜、创新菜品展销。凡参加活动的企业，均在活动期间利用展台、橱窗、展版或图片等方式在店内、店外向广大消费者宣传推介本店的创新菜品和特色菜肴。也可以通过媒体和其他方式扩大宣传。

（二）开展多种形式活动。企业可以根据实际情况开展有关活动。如创新菜品竞赛；烹饪和服务技艺比赛；安全、卫生承诺；抽奖、优惠等促销；有奖评选菜点；有奖征集意见；获奖产品展示和文艺等形式的活动。同时还要积极倡导分餐，搞好优质服务，创造消费者安全、放心满意的消费环境，全面提升餐饮服务质量。

（二）组织专家进行指导。活动期间，省烹饪协会将根据企业要求，组织烹饪专家、餐饮管理专家及营养学专家，对企业进行免费指导服务，帮助企业提高烹饪技艺、菜肴科学创新能力及服务与管理水平。

二、时间安排

金秋百店吉菜大联展活动，作为第五届吉菜美食节的一项内容，从9月12日到10月12日结束，为期一个月。9月20日至9月30日，组委会将组织专家组指导和媒体记者采访。10月10至12日为总结阶段。

三、组织方式

此项活动，以各市州为主，由贸易主管部门或协会组织实施。既可以根据当地情况，组织集中展示或相关活动，也可以企业为单位分散进行活动。

全省活动，由省内贸办和省烹饪协会主办。各市州贸易主管部门、各地行管办、烹饪协会协办。

四、要求

(一) 统一标语条幅。凡参加活动的餐饮企业要在室内外悬挂统一的标语条幅，宣传第五届吉菜美食节和金秋百店吉菜大联展活动。同时企业也可悬挂宣传本企业的标语。

统一标语。门前统一悬挂：“第五届吉菜美食节金秋百店吉菜大联展”条幅；室内悬挂或张贴：“倡导科学、健康、文明饮食新时尚”、“振兴餐饮业 创造新辉煌”、“科学饮食 吃出健康”、“为了健康 自觉分餐”等标语（企业自行印刷）。

(二) 搞好宣传。吉菜美食节组委会和各市州贸易主管部门，要积极组织省市新闻媒体将对此次活动进行全方位的报道，并对吉菜名店名品大力宣传。组委会还将组织媒体记者到各地检查与采访。

(三) 认真组织。各贸易主管部门要于9月1日前，将参加活动的单位报吉菜美食节组委会办公室。活动期间，要及时反映好的做法和经验，并进行认真总结，于10月10日前，将总结材料报吉菜美食节组委会办公室。10月13日，美食节闭幕时，将对组织活动表现突出的单位和个人予以表彰。

联系人：宋君东

联系电话：8549444

吉菜美食节组委会办公室

二〇〇三年八月四日

王葆光副秘书长在第五届净月先锋杯 吉菜美食节新闻发布会上的讲话

同志们、新闻界的朋友们：

今天，我们举行吉林省第五届“净月先锋杯”吉菜美食节新闻发布会，主要是介绍一下本届美食节的各项活动安排和筹备工作进展情况。前段时间，美食节组委会在省内贸办牵头组织协调下，做了大量富有成效的工作，为本届美食节的顺利举办打下了坚实的基础；有关部门积极响应，给予大力支持和帮助，为美食节的圆满成功提供了有力的保障。本届美食节主题很鲜明，符合时代发展和市场形势的需要；活动内容很丰富，体现了美食节的品牌形象和吉菜企业的认知程度。

吉菜开发工作到今年已经四年了。四年来，吉菜开发工作取得重大阶段性成果，吉菜开发领域可以说发生了翻天覆地的变化。吉菜名店从无到有，吉菜名菜从粗到精，搭建起了合理的吉菜菜系构架，培育了名闻省内外的吉菜人才，带动了相关产业的发展，促进了餐饮消费理念的更新。

举办吉菜美食节是吉菜开发工作中的重要活动，是宣传吉菜、提高吉菜知名度、集中展示吉菜开发成果、推动开发工作进一步发展的有效载体，是得到近年来的实践验证、行之有效的重要措施。自1999年以来，我们已经连续举办了4届吉菜美食节，每一届都有新的创新、新的突破、新的成果。通过吉菜美食节，推出了一批又一批吉菜创新菜、代表菜，造就了一批又一批吉菜大师、名师等优秀人才，带动了一批又一批吉菜餐饮企业的发展，展示了一批又一批吉菜开发的可喜成果，树立起了吉菜品牌，打造出了吉林名牌。历届吉菜美食节的成功举办，离不开主办部门的努力，离不开广大餐饮企业和业内人士的支持，离不开有关部门的配合，更离不开新闻界朋友们的大力宣传和鼓劲加油。在此，我代表省政府向所有关心吉菜发展的人士致敬，特别向新闻界朋友们表示感谢。

本届吉菜美食节已经基本上准备就绪了。举办今年的吉菜美食节意义重大。

一是举办本届吉菜美食节，是尽快消除非典影响，启动餐饮市场的重要措施。今年的非典影响，突如其来，无从防备，影响巨大。对餐饮业造成的影响首当其冲。非典期间，餐饮业就餐人数骤减，生意空前萧条，“五一黄金周”取消，节日促销手段被迫取消，大批餐饮企业停业或歇业，员工放假或裁员。消费心理受到影响，消费行为受到抑制，直接导致餐饮市场低迷。当前，我们已经取得了抗击非典的决定性胜利，但是非典对餐饮市场乃至对总体经济的延后影响，仍然不可小视。目前的餐饮市场亟待恢复和重新振兴。我们选定9月中旬到10月中旬这个时间，确定“科学饮食，营养健康”这个主题，来举办本届吉菜美食节，就是把它当作尽快消除非典影响，启动餐饮业的重要措施来抓。以此来引导老百姓科学营养健康的饮食，恢复老百姓的消费信心，让老百姓敢于消费、正确消费，让我省的餐饮市场重现辉煌。这将对扩大内需、增加就业、促进总体经济持续健康发展起到重要作用。二是举办本届吉菜美食节，是提倡科学饮食，引导健康消费的有效途径。吉菜的突出特点是“绿色、天然、营养、健康”，这正顺应了当今世界餐饮消费的时尚和潮流。尤其在非典过后，老百姓更加注重身心健康，都希望吃出健康的好身体，增强免疫力。举办本届吉菜美食节恰逢其时，从老百姓关注的焦点出发，提倡科学饮食，引导健康消费，一定能够引起老百姓的共鸣和响应。三是举办本届吉菜美食节，是进行吉菜开发阶段性总结，推动开发工作深入开展的重要措施。今年是吉菜开发工作取得阶段性成果，向科学化、产业化推进的重要时期，通过吉菜美食节，对5年来的开发工作做一次深刻的总结，规划吉菜发展的未来，探索吉菜开发的新路，为吉菜开发的跨越式发展奠定坚实的台阶。

本届吉菜美食节的成功举办，要靠各部门各单位的鼎力支持。各部门在省委、省政府的统一领导下，是一个整体，要抱成团、拧成绳，为了全省整体利益，携手共济，我们的工作就会完成得更好。一是吉菜美食节要继续坚持市场化运作的模式，不断探索更加合理有效的活动形式，力求少花钱，多办事。前两届吉菜美食节，省政府在资金上给予了一定的扶持，这是必要的，也是有效的。从第三届到本届吉菜美食节，逐步摸索和扩大市场化运作的办展模式，取得了成功经验。市场化运作，绝不单单是节约政府资金投入的问题。更重要的是，通过市场化运

作，使吉菜有了更深的社会群众基础，使吉菜更加牢固地扎根于吉林的沃土，生根、发芽、壮大。二是各有关部门还要继续给予必不可少的支持、帮助和配合。吉菜开发工作从启动之初，就确定了政府推动、部门联动、社会参与的开发原则，各有关部门在吉菜开发过程中都发挥了重要作用。吉菜已经成为吉林省的一张打得响的名片。各有关部门要从整体利益出发，积极协助、密切配合，为吉菜出力，为吉林增光。三是要加大宣传力度，在新闻媒体宣传上提供有力的保障。本届吉菜美食节的活动安排将采取集中与分散相结合的形式进行，这给新闻宣传带来了一定的难度。组委会对本届吉菜美食节的宣传工作极为重视，把宣传工作当作筹备美食节工作的重中之重，下决心要把宣传工作抓出成效。按照活动的前、中、后三个时期，分段进行了宣传的策划，确定了不同时期的宣传重点。活动前期（即新闻发布会至开幕式）的宣传工作的重点，主要是配合美食节进行招商宣传，为美食节宣传造势，扩大美食节影响，提高美食节知名度。活动中期（即开幕式至9月18日）的宣传工作重点，主要是对美食节活动内容进行宣传报道。做好烹饪大赛、展示、展销活动的现场宣传。活动后期（即9月19日至闭幕式）的宣传工作重点，主要是对金秋吉菜百店大联展活动及“吉菜绿色原料及吉菜绿色原料基地”评选活动进行跟踪报道，对“十一黄金周”期间餐饮市场情况的报道，以及对本届吉菜美食节成果进行报道。希望各新闻单位要从树立吉林良好形象的高度来认识这项工作的重要性，制定宣传计划，多制作一些形式新颖、群众喜闻乐见的节目，在版面、播出时段上给予支持，适当增加见报次数和播出时间，扩大宣传力度和覆盖面，扩大吉林对外影响，让更多的老百姓参与到吉菜美食节当中来。

同志们，今天新闻发布会后，本届吉菜美食节的筹备工作更要紧锣密鼓的进行，希望新闻单位再加一把劲，借此契机把吉菜美食节宣传得有声有色。

谢谢大家！

在第五届净月先锋杯吉菜美食节 新闻发布会上的讲话

省内贸办副主任 李 浩

同志们、新闻界的朋友们：

今天，在这里召开第五届吉菜美食节新闻发布会，首先请允许我代表省内贸办，向新闻界朋友和关心、支持吉菜开发与推广工作的社会各界朋友表示衷心的感谢！下面，我重点介绍第五届吉菜美食节的筹备情况和活动特点，并结合有关活动的内容、方式、时间、地点等具体情况，向各位通报一下：

一、第五届吉菜美食节的筹备情况

第五届吉菜美食节是经省政府同意，由省内贸办、省人事厅、省劳动厅和省烹饪协会共同主办的一项活动。第五届吉菜美食节既是全省餐饮业的一件盛事，也是我省经济生活中的一件大事。自洪虎省长提出开发吉菜以来，我们已成功地举办了4届美食节，取得了可喜的成果。实践证明，举办吉菜美食节活动，是开发推广吉菜的有效载体，不仅对吉菜菜系的形成与发展十分有益，而且对扩大内需、促进经济跨越式发展、加快我省对外开放，都具有十分重大的现实意义。这届吉菜美食节主要是在总结前四届吉菜美食节成功经验的基础上，进一步实现理念创新，继续打造吉菜品牌，更深入的进行吉菜开发和推广。特别是对非典后如何振兴和启动我省餐饮市场，更新餐饮企业经营战略策略，对提升人们科学饮食的理念，尽快实现餐饮业恢复性增长都将起到十分重要的推动作用。

本届美食节定于9月12日开幕，主会场地点在长春市净月先锋会馆，届时既有全省性的烹饪赛事、餐饮发展论坛、吉菜风味美食广场，又有吉菜烹饪大师名师、服务大师名师、吉菜名店、吉菜特色名品店、吉林省烹饪名校评审认定，同

时,还组织“金秋百店吉菜大联展活动”和吉菜畅销原料、畅销原料基地评选活动,10月12日闭幕。到目前为止,各项准备工作正在紧张进行。团体赛和个人比赛报名踊跃,各种赛事的评比办法、评比标准、评比细则已经确定,体现了公开、公正、公平、规范的原则;美食广场报名已过半数,集聚了省内众多名小吃、风味小吃,展销内容也异彩纷呈。省烹饪协会、省养生保健协会联合举办餐饮发展论坛,届时将邀请有关专家、学者、经理人进行精彩的演讲,相信与会的餐饮界朋友一定会受益匪浅;大联展活动在全省进行了动员和具体部署,各种赛事、展台和美食广场的场地已经全部落实确定。本届美食节得到了各方面的支持,净月先锋会馆为今年的美食节冠名,因此,本届美食节已确定为第五届“净月先锋杯”吉菜美食节,净月先锋会馆还将为整个赛事提供场地和相关服务。二道区政府大力支持我们办好美食广场,作为承办单位,将协调有关部门,为活动的顺利开展提供和创造有利条件。省丰泰房地产开发有限公司郁金花园小区为美食广场提供展示展销的场地。我们感觉到社会各届对吉菜开发的支持、热情和认可,特别是在新闻媒体的积极参与下,已经得到社会的广泛关注,为吉菜美食节活动的成功举办奠定了良好的基础,借此机会对以上企业、部门和新闻媒体表示感谢。

二、第五届吉菜美食节活动的特点

1、主题鲜明,理念创新,符合新形势要求,具有时代特点。

第五届吉菜美食节活动主题是“科学饮食营养健康”。这个主题坚持了开发吉菜以来我们所一贯倡导的“天然、绿色、营养、健康”的理念,倡导的是绿色吉菜、生态餐饮。吉菜的这一理念,既符合吉林的绿色生态环境和丰富的动植物资源特点,又适应新世纪人们生活水平提高,追求饮食健康的消费时尚。也体现对“非典”的反思,突出饮食不仅属裹腹所需,更是人们对生活和生命质量的全新诠释。

2、活动内容更加丰富多彩。具体活动包括:

(1) 9月12日-13日举行四年一届的烹饪赛事。99年,我省曾举办过一次全省大赛,至今已有四年。烹饪比赛,意在利用赛事这一载体进行技术展示、交流和推广,推动吉菜的深度开发和积极创新。这次比赛包括烹饪团体赛和个人赛,

有传统的菜肴、面点，并新增加了餐厅服务比赛；为了促进菜系之间的交流，不但有吉菜企业参展，我们还将引进在我省境内经营川、鲁、粤等菜系的企业来参赛参展；为了促进民族菜的发展，赛事中单设民族菜展台。这次参加赛事的团体单位大约安排30—50个，个人单项选手在150名左右。届时，我们将看到精彩的展示和激烈的竞争场面。

(2) 9月12日—18日在长春市二道区设立的美食广场自成体系，规模要大于历届，活动时间较长，内容体现多样化。预计将有近百家企业参加展销。各种名小吃、熟食酱菜、饮品调料、餐具厨具等等，都将参展参销。为了烘托气氛，宣传吉菜，届时将组织烹饪技艺表演和文艺节目。组织消费者评选大众最喜爱的风味小吃和特色食品及抽奖等活动。我们还将邀请有关专家评出“十佳烹饪调味品”、“十佳用餐饮品”、“十佳熟食制品”、“十佳腌制酱菜”等，并通过媒体向社会推介。

(3) 9月13日上午举办的吉菜餐饮发展论坛，将围绕“科学饮食，营养健康”的活动主题，请相关的专家学者就滋补免疫、合理膳食，烹调原材料的科学配伍，在新形势下餐饮企业应采取的经营策略和战略等进行演讲和论述。

(4) 打造吉菜品牌，凝聚吉菜人才。届时，省烹饪协会将召开吉林省名厨专业委员会成立大会，把全省烹饪精英组织起来，从理论到实践更好地研究、开发和创新吉菜；还将认定一批省级吉菜大师、名师，吉林省餐饮服务大师、名师。评定“吉菜名店”、“吉菜特色名品店”以及国家级和省级的“绿色饭店”、“名菜点”、“名小吃”，还要评出本届“创新菜点”。通过这些活动，进一步推出我省餐饮业精英，塑造名牌企业，打造吉菜精品。

(5) 9月12日—10月12日举办“金秋百店吉菜大联展”活动。省、市上下联手，集中与分散互动，目的是为了创造消费者满意、放心的就餐环境，营造节日餐饮消费氛围，推动企业菜肴创新和服务质量的提高，既扩大吉菜美食节的影响力，更有利于消除非典对餐饮业的影响，进一步启动、活跃和繁荣餐饮市场，为全省经济发展发挥积极作用。

(6) 举办“吉菜畅销原料和吉菜畅销原料基地”评选活动。这项活动是为了

树立吉菜畅销原料品牌，扩大畅销原料的宣传和使用，密切吉菜餐饮业与吉菜原料生产加工企业的关系，深入推进吉菜的产业化开发。评定后还将召开产品说明会、举办企业对接会等活动，以最大限度地取得社会的认可，在繁荣餐饮市场的同时带动相关产业的发展。

3、活动形式更趋于大众化。

美食节要提高消费者的参与程度，进一步贴近群众。

(1) “吉菜美食广场”将办在社区休闲广场，更接近消费者，烹饪技艺表演和文艺表演相结合，集品味美食、休闲娱乐于一体，为广大群众喜闻乐见。

(2) 烹饪赛事虽属业内盛事，群众的参与也很重要。届时我们将举办“群众品吉菜、评吉菜活动”，对参与美食节各种展台、吉菜小吃广场活动的群众现场进行抽奖，并给予免费品尝所抽奖项上的小吃的奖励。

(3) 在本届美食节期间，将播出“吉菜开发成果的专题片”，对四年多来吉菜开发所取得的显著成果进行回顾，并展望前景，在50分钟的专题片中全面展示吉菜、吉菜人以及对我省餐饮市场和相关经济产生的影响等。

(4) “金秋百店吉菜大联展”使全省各地的群众都能参与品吉菜、评吉菜，吃美食、吃健康活动中来，让更多的人了解吉菜、认识吉菜、关心吉菜。

同志们，今天的新闻发布会后，第五届吉菜美食节就正式拉开了序幕，组织工作进入紧锣密鼓的筹备阶段，宣传工作已经启动，希望各新闻媒体一如既往，继续为吉菜的开发、推广和发展给予关心和支持。也希望通过你们的大力宣传和辛苦努力，吸引专业人士、业余爱好者和社会各界人士积极参与进来，把我们这次盛会办得更加红火。我们诚挚地欢迎新闻界的朋友走进美食节，走进吉菜美食的新天地。我们深信，第五届吉菜美食节在各部门的大力配合下，经过全体工作人员的共同努力，有新闻界朋友的鼎力支持和社会各界的厚爱，一定能够取得成功，一定会办成历史上最好的美食节，吉菜开发一定会出现新的发展高潮。

谢谢大家！

第五届净月先锋杯吉菜美食节 开幕式致词

吉林省副省长 矫正中

(2003年9月12日)

尊敬的各位来宾、朋友们、同志们：

第五届净月先锋杯吉菜美食节，经过各有关部门紧张有序地筹备，在同志们的共同努力和辛勤工作下，于今天隆重拉开了帷幕。我代表省政府表示热烈的祝贺！

吉菜开发工作是在省政府的大力倡导和推动下不断发展起来的，到今天，吉菜已经发展成为我们省一张叫得响的名片，成为我们吉林人的骄傲。五年来，吉菜开发工作取得重大阶段性成果，吉菜开发领域可以说发生了翻天覆地的变化。吉菜名店从无到有，吉菜名菜从粗到精，搭建起了合理的吉菜菜系架构，培育出了名闻省内外的吉菜人才，带动了相关产业发展和社会就业，引领了餐饮消费理念的更新，促进了全省经济的发展。

举办吉菜美食节是吉菜开发工作中的重要活动，是宣传吉菜、提高吉菜知名度、集中展示吉菜开发成果、推动开发工作进一步发展的有效载体，是经过几年来的实践验证、行之有效的重要措施。自1999年以来，我们省已经连续举办了4届吉菜美食节，每一届都有新的创新、新的突破、新的成果。通过吉菜美食节，推出了一批又一批吉菜创新菜、代表菜，造就了一批又一批吉菜大师、名师等优秀人才，带动了一批又一批吉菜餐饮企业的发展，展示了一批又一批吉菜开发的可喜成果，树立起了吉菜品牌，打造出了吉林名牌。历届吉菜美食节的成功举办，离不开主办部门的努力，离不开有关部门的配合，更离不开广大餐饮企业和业内人士的支持。在此，我代表省政府向所有关心吉菜发展的人士表示衷心地感谢。

举办今年的吉菜美食节意义重大。第一，举办本届吉菜美食节，是尽快消除非典影响，启动餐饮市场的重要措施。今年的非典影响，突如其来，无从防备，影响巨大。对餐饮业造成的影响首当其冲。非典期间，餐饮业就餐人数骤减，生意