

汾阳市三位名厨在 2025 全国厨乡烹饪大赛中斩获佳绩



评委现场评审

本报讯（记者 冯凯治）7月9日，记者从汾阳市餐饮旅游饭店行业协会获悉，由中国烹饪协会主办，中国烹饪协会品牌工作办公室、福州市餐饮烹饪与服务行业协会协办的2025全国厨乡烹饪大赛在福建省福州市举办，汾阳市三位名厨在大赛中斩获佳绩。

来自全国各地的128名选手齐聚于此，展开了一场精彩绝伦的厨艺比拼。汾阳名厨冀致鹏、鲁廷伟、白东英参加了此次比赛。同时，汾阳名厨雷艳伟被选派为本次大赛的裁判，以专业的眼光和公正的态度为比赛保驾护航。

为了在这次全国大赛中取得优异成绩，三位参赛选手高度重视，赛前积极参与培训，不仅深入掌握了比赛规则，还熟悉了现场注意事项，为比赛做好了充分准备。赛场上，他们始终谨慎细致、专注投入，凭借扎实的功底与严谨的态度从容应对，最终斩获佳绩。其中，汾阳市不老泉商务酒店厨师长冀致鹏荣获“特金奖”，同酒店厨师长鲁廷伟与山西杏花村汾酒集团有限责任公司酒店宾馆厨师白东英荣获“金奖”，为吕梁赢得了荣誉。

此次参赛，不仅彰显了汾阳餐饮文化的深厚底蕴和精湛技艺，更极大地提升了“中国厨师之乡”“汾州筵席厨师”双品牌的知名度和影响力，为吕梁后续推动餐饮与旅游产业融合发展、打造特色美食品牌奠定了坚实基础。同时，我市将以此次赛事为契机，持续搭建优质平台，激励吕梁餐饮从业者不断提升自己的技能水平，积极创新菜品，为吕梁餐饮行业的蓬勃发展贡献力量。



斩获佳绩的三位名厨



吕梁市第四届“开路杯” 机器人编程大赛成功举办

近日，吕梁市第四届“开路杯”机器人编程大赛在吕梁经开区数字经济产业园一期成功举办。本次大赛以“码动青春 智链未来”为主题，由市科学技术协会指导、离石区科学技术协会与吕梁创客教育学会联合主办、吕梁发展建设投资有限公司协办。大赛吸引了来自全市的六百余名选手参与，围绕机器人编程与智能应用展开激烈角逐。 记者 冯凯治 摄