

桂林“粉超”

特别报道

一名选手正在比赛。



4月20日，为期4天的“潮动三月三·桂林首届米粉超级联赛”（简称“粉超”）圆满落幕。来自区内外共93支队伍参加了这次专业比赛，展示了各类米粉的精湛制作技艺。

本次“粉超”，参赛队伍在赛场中精心制作了一碗碗既美观又美味的米粉，同时在各自的摊位里为市民游客带来不同的粉类美食，让大家在桂林，就能品尝到风味各异的米粉。从经典的桂林卤菜粉到衡阳碎肉粉再到绵阳米粉……真正为市民游客呈现了一场饕餮盛宴。

4月18日至19日的专业比赛现场，各地大厨凭借高超的厨艺和创新的摆盘技巧，为市民呈现了一场视觉与味觉的双重盛宴，每一道作品都凝聚了地方特色与匠心独运。专业比赛还邀请了业内知名评委，从口感、创意和呈现等多方面进行评分，提升了比赛的权威性。

舞台外的各个摊位同样热闹非凡，除了经典的桂林米粉，来自各地的特色米粉引来众多观众排队购买品尝。

在“粉超”现场“嗦粉”的市民黄女士说：“我印象最深的就是鲍鱼捞粉，这是我第一次吃到这样的捞粉，感觉非常美味。”不少游客纷纷表示，此次活动不仅满足了味蕾，还对米粉文化有了新的认知，期待未来桂林能举办更多此类美食节，以推动地方旅游与饮食经济的蓬勃发展。

记者滕嘉 文/摄

一家米粉摊位里，工作人员正在介绍自家的粉。



“粉超”赛场上，各地选手正在烹制米粉。

饕餮盛宴 粉聚桂林

四川绵阳米粉的摆盘造型运用了大熊猫元素。



作品展示区展示的各地米粉，为市民游客带来视觉盛宴。



游客正在购买桂林米粉。



锅烧、卤牛肉是桂林米粉的精华。

作品展示区里摆放的桂林米粉和酸汤猪脚粉。

选手正在给桂林米粉进行最后的点缀。

