



参赛选手精心制作美食。

在吴忠市利通区，一场关于“牛奶”的产业创新活动火热上演。在这里，牛奶从“喝”到“吃”，从液态营养品向餐桌美食转变，让更多人看到了利通区生态牛乳产业蕴藏的无限潜力和广阔前景。

从“杯中饮”到“盘中餐” 烹饪大师“玩”转牛乳创意菜

5月28日，以“生态利通，牛乳飘香——共筑美食新地标”为主题的2025吴忠全国生态牛乳美食烹饪邀请赛在利通区开幕，来自全国23个省区市的50位烹饪名厨齐聚“黄金奶源带”，设热菜、冷菜、面点、汤羹、甜品5个赛项，在90分钟内用牛乳烹制“舌尖上的创意”，让现场观众大饱眼福、口福。

烹饪大师黄涛的两手绝活技惊四座。他用面团吹出两个排球大小的“气球”，把案板压上去剁排骨，“气球”毫发无损。随后，他又一口气切出长达百米的萝卜丝，在观众手中传递绕场半圈而不断，引得现场掌声雷动。

“以前牛奶只是拿来喝的，现在还能做成菜，太有创意了。”食客李楠一边欣赏美食，一边拿起手机拍照发到微信朋友圈。比赛现场牛乳飘香、刀工铿锵、炉火翻腾，选手们争“鲜”斗“宴”，切、炒、蒸、煮各展厨艺。

翡翠牛乳八宝雪花鸡淖、奶香珍珠榴莲、翡翠山药慕斯……一道道以牛乳为原料的菜品逐渐成型，每道工序都透着创意的火花。江西选手黄招生烹制的“姜撞奶”和“椰香牛奶糕”甜柔滑腻，评委品尝后频频点头。“我是第一次来宁夏，这里的人很热情，环境也好。之前从没用牛奶入菜，这次为了比赛专门研究了一个月，利通区的牛奶品质好，做出来的菜品质感非常棒。”黄招生说。

“比赛要求每道菜都要用到牛

乳，对选手来说挑战不小，但大家都显示了非凡的实力。”大赛裁判员周华说，“每道菜品我们都是按国际标准评判的，参赛厨师也是从各地精心挑选出来的，水平相当高，创意层出不穷，竞争很激烈。”

“这次比赛是全国厨艺精英的竞技场，也是一场创意盛宴，更是利通区将生态资源优势转化为产业资源优势，探索从‘喝牛奶’升级为‘吃牛奶’新路径的产业实验场。”利通区相关负责人表示。

为让“生态牛乳”从牧场走上餐桌，吴忠市推动“生态乳品+烹饪技艺”跨界融合，培育了一批牛乳名菜、餐饮名店、匠心名厨，推动牛奶从“喝”向“吃”转型。参赛选手曾成新感慨道：“利通区把烹饪大赛办成了产业创新的窗口，这个赛道大有可为。”

比赛现场，全国生态食材评定中心向利通区颁发了“中国生态牛乳名城”生态区域公用品牌牌匾，宁夏昊恺农牧发展有限公司获得了“中国生态奶牛养殖品牌企业”荣誉。“吴忠早茶现代产业学院”也同步揭牌，并与兰州资源环境职业技术大学等高校签订了吴忠早茶现代产业学院共建合作协议，推动职业教育与早茶、牛乳产业发展等需求精准对接。吴忠民族美食广场、利通区香丁丁牛肉面馆万达店等6家餐饮企业成为该学院实践基地。至此，当地联动高校、科研机构、企业构建的吴忠早茶产学研一体化格局正式形成。

从喝到吃，饮品变“硬菜” 吴忠奶业在舌尖上“进化”

宁夏日报报业集团全媒体记者 王文革 文/图



参赛选手以牛乳为主料或辅料，打造创意与技艺并重的生态美食。

年产值突破135亿元 “一杯奶”串起种养加工餐饮全产业链

在利通区，牛奶从来不是一杯简单的饮品，而是一个年产值突破135亿元的产业链。

利通区地处北纬38°“黄金奶源带”，拥有得天独厚的自然条件。黄河水系滋养着103家规模养殖场的近22万头奶牛，年产鲜奶100万吨，是伊利、蒙牛、新希望等17家知名乳企的高端优质奶源基地，享有“奶牛的天堂”“乳业的福地”之美誉，先后荣获“国家农产品质量安全县”“国家现代农业产业示范区”等荣誉称号。135亿元的年产值背后，是一条从饲草种植到乳品加工再到餐饮创新的完整产业链。

“这是我们奶牛的耳标。”在利通区五里坡奶牛养殖基地，吴忠市国喜牧业有限公司繁育主管余涛指着一头犏牛耳朵上的黄色标签说，“从出生起，每一头牛的健康数据、营养摄入、产奶记录，都有完整档案。”

在宁夏昊恺农牧发展有限公

司现代化挤奶车间里，巨大的智能挤奶转盘缓慢转动，奶牛井然有序地排队等待挤奶，一分钟能产出300公斤鲜奶。公司相关负责人杨建国说：“政策给力，我们才敢于放手去干。目前，公司存栏奶牛32000头，日产鲜牛奶450吨左右，全年产值达7亿元。”

“这背后，是政策的精准‘滴灌’和利通区对牛奶产业链的系统化布局。”利通区农业农村局相关负责人介绍，奶牛冻精补贴715万元、生产性能测定补贴60万元、纾困担保贷款1000万元等6项专项政策，为产业升级注入了活力。每年优质胚胎产量高达1万枚，性控冻精推广量逾5.5万支，一系列政策扶持推动牛奶产业实现从“一杯奶”到“一条链”的跨越。

除了资金支持，利通区还大力打造“从牧场到工厂”智慧奶业示范区。该区现有29个现代智慧牧场、智能环控、粪污综合利用率达90%以上，逐步构建起种养循环体

开拓餐饮文旅新赛道 以牛乳为核心的生态产业集群正在构建

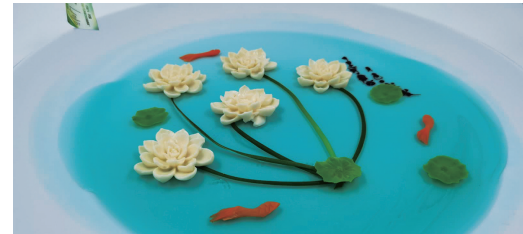
然而，在奶业产能过剩、价格倒挂、市场竞争日趋激烈的当下，“喝牛奶”已难以满足产业成长的全景想象。2025吴忠全国生态牛乳美食烹饪邀请赛的成功举办，成为利通区产业突围的一次关键尝试。

“这场比赛是我们产业升级的‘风向标’。”利通区人民政府负责人表示，奶业的出路不只是“喝”，更在于“吃”。将牛乳融入热菜、面点、汤

羹、冷菜甚至文创甜品，拓展餐饮消费场景，是推动产业链延伸、价值链升级的关键路径。

数据显示，利通区现有乳制品加工企业16家，代加工企业3家，设计日处理生鲜乳能力达8622吨。“产能有了，市场空间就要靠创新打开。”吴忠民族美食广场负责人表示，该广场正在打造以牛乳为主的新潮菜系。

“中国生态牛乳名城”的品牌加



翡翠山药慕斯。



牛乳佳肴色香味俱佳。



奶香珍珠榴莲。



参赛选手有序入场。

