

■名师带名徒

两位粤菜大师
希望授徒培养名厨



本土粤菜如何再续往日辉煌?

未来要做好这些事:办学竞赛、传承推广、重塑品牌

5月14日,市技师学院旅游服务系主任蔡水养风尘仆仆地从广州赶回中山,拿回一本仍在修订阶段《广式烧腊制作工艺》的样书。这是省人力资源和社会保障厅组织编写的9本“粤菜师傅”工程系列教材之一,由市技师学院承担开发编写工作。“中山拥有名菜石岐乳鸽、名特产黄圃腊味,当仁不让成为编写烧腊类别教材的城市。”蔡水养说,这套教材正式推出后,将成为全省“粤菜师傅”工程培训用书。

全省如火如荼开展的“粤菜师傅”工程,被中山饮食界视为本土粤菜振兴发展的一次机遇。在粤菜发展备受挑战、餐饮市场风云变幻的时代,中山本土粤菜发展路在何方?怎样延续往日的辉煌?是每一位中山餐饮从业者需要思考的问题。

策划统筹/本报记者 查九星 采访/本报记者 何森 唐益 摄影/本报记者 缪晓剑

■基地带动效应

技工学校烹饪专业迎来发展新机遇

今年4月,市技师学院、三乡理工学校两校通过评审,成为省级粤菜师傅培训基地,蔡水养从中看到了粤菜烹饪专业发展的新契机。

5月24日,市技师学院2017级烹饪专业的50多名学生,正在实训室内上课。说是实训室,其实是从学生食堂分出来的一小块区域。学生食堂一侧的餐桌挪开,放了几张烹饪专业学生上课时练习切菜、和面的案台。再往里走,是一个木板搭建成的弧形“阶梯教室”。50多名学生分3层坐在这个开放式的“教室内”,听老师讲授石岐乳鸽的制作方法。在带领记者走向实训室的过程中,蔡水养几次说道“我们的实训室太简陋了”。随着“粤菜师傅”工程启动,学校成为粤菜师傅培训基地,该校烹饪专业将迎来新的发展契机。按照政策,获评省级粤菜师傅培训基地,省财政将一次性给予每个基地200万元的补助。“以后这一整层都将扩充为实训室,实训设备也会增加。”蔡水养指着眼前仍有学生就餐的学生食堂说道。据介绍,该校已经拟定了“粤菜师傅”实训基地的建设计划,包括扩建中式烹饪实训室,完善粤菜师傅实训设备、设施等。

同样通过省粤菜师傅培训基地评审的三乡理工学校,也正在筹划基地未来发展。上月中旬,该校烹饪专业学科带头人李晚

荣带队前往广州工程技术职业学院,就“粤菜师傅”专业人才培养、师资队伍、场地建设、经费开支等向对方取经。

除了硬件上即将迎来的变化,两所学校今年的招生专业上也有了变化。

“广东人爱喝早茶,但是以前中山没有专门的5年制面点专业班。”蔡水养介绍,为适应市场需求,该校从烹饪专业中细分出烹饪(中西式面点)专业,专门培养该方向的人才。根据市技师学院今年的招生计划,烹

饪专业共招收100人,其中中西式面点方向招收50人。三乡理工也将“广东省粤菜师傅培训基地”写进了今年的招生简章。该校中餐烹饪与营养膳食专业,冠上了“粤菜名厨班”的头衔,专业开设粤菜烹调与粤式点心、茶艺等主干课程培养粤菜名厨。



麦广帆团队每个月都举行试菜例会,通过这种方式促进粤菜菜品的开发和改进。



扫一扫
看系列报道
第一篇
《中山本土粤菜
缘何衰落?》



扫一扫
看系列报道
第二篇
《本土粤菜探索中
艰难前行》

■人社部门谋划

4年将培养粤菜师傅
超2000人次



“2018年以来,我市结合本地行业发展和校企合作实际,持续推进‘粤菜师傅’工程,逐步形成‘四三二一’模式,取得阶段性的成效。”市人社局职业能力建设科科长刘德先透露,我市除了成功创建三乡镇理工学校、市技师学院两个省级粤菜师傅培训基地,麦广帆粤菜师傅大师工作室、郑耀荣粤菜师傅大师工作室两家省级粤菜师傅大师工作室外,还拟定了全市实施“粤菜师傅”工程的四年(2018年至2022年)行动计划。“目前这个方案已上报政府,等待审批通过。”

这个行动计划提出了我市4年开展“粤菜师傅”工程具体的目标任务,例如:2019年起,每年举办粤菜师傅技能竞赛2场以上(条件成熟时举办省级竞赛),培训粤菜师傅300人次以上并逐年递增。到2022年,全市建成一批粤菜师傅大师工作室(省级4个、市级6个、镇区级20个),建成一批粤菜师傅培训基地(省级2个、市级4个、镇区级8个),争取创建1—2个国家级大师工作室、培训基地;合计培训粤菜师傅2000人次以上,带动1万人实现就业创业。

“中山本土粤菜产业的振兴不能单靠一个部门的力量,重塑‘中国粤菜名城’品牌需要多个部门的协同合作。”刘德先介绍说,例如在培育壮大餐饮龙头企业方面,市商务局可以牵头支持企业采取连锁经营、网络营销、集中采购、统一配送等现代流通方式,加快发展直营连锁、加盟连锁、特许连锁,通过兼并、收购、参股、控股、上市等方式,鼓励品牌餐饮企业积极走出中山,跨区域发展,提高中山餐饮在国内大中城市的市场份额。

在打造特色美食街区、促进旅游餐饮建设方面,市文化广电旅游局和各镇政府可以融合中山优秀传统文化和资源,以石岐、小榄、民众、三乡等镇区为重点,大力挖掘、推广乡村本土特色菜式、特色宴,与民俗文化、观光休闲等相结合,打造一批乡村粤菜美食旅游景点;在旅游景区、旅游度假区等大力发展中山特色餐饮、休闲餐饮、主题餐饮,引导支持品牌餐饮企业到大型风景区、旅游度假区开店设点,满足旅客对中山特色餐饮、特色美食的消费需求。



富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

5.31世界无烟日

选择健康 远离烟草

