

学校立项和支撑文件

新冠疫情与禽流感夹击下，高职烹饪专业
人才培养创新与实践-以客家烹饪全鸡利用
为例

梅州职业技术学院

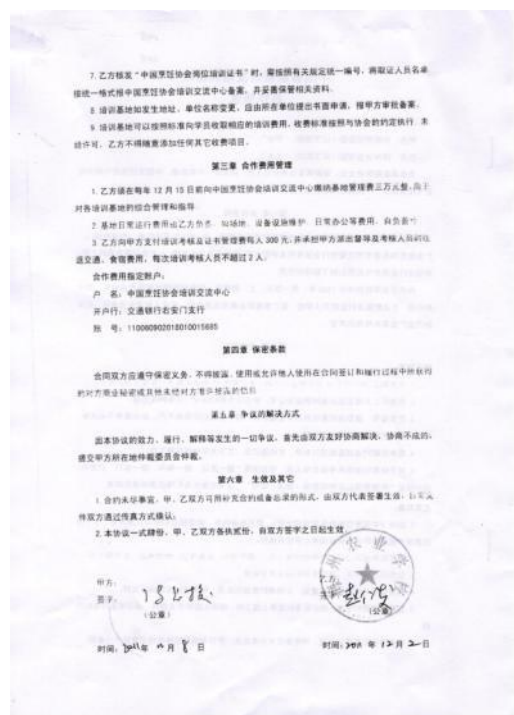
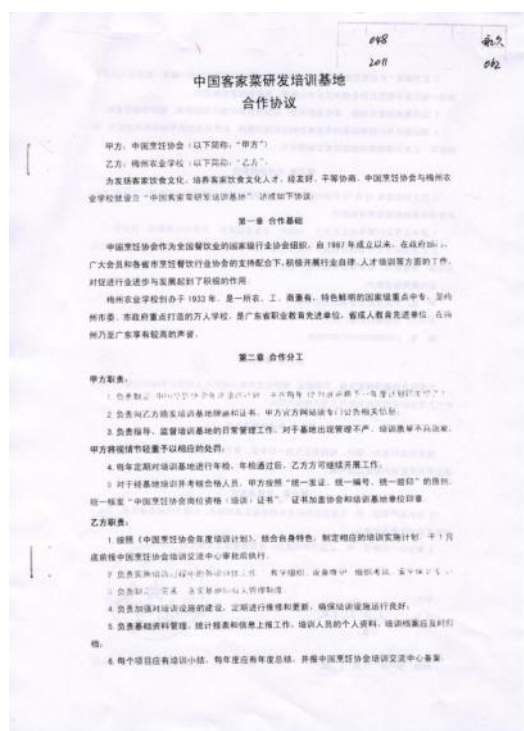
目 录

一、历年立项.....	3
(一) 2011年12月学校获授中国客家菜研发培训基地.....	3
(二) 2014年7月,全国农业职业教育“十二五”科研课题《创新办学模式促进农村职业教育可持续发展》结题.....	4
二、历年立项开花结果,烹饪学生文化传承与创新能力备受肯定,新型人才培养质量已见成效.....	5
(一) 学生以客家创新菜肴参加中职烹饪技能大赛硕果累累.....	5
(二) 中国客家菜研发培训基地厨师参加“全国海峡两岸客家烹饪大赛”屡获殊荣.....	7
(三) 合作企业金苑酒家荣获中华餐饮名店.....	11
(四) 培养培训烹饪专业人才,助推乡村振兴发展、精准帮扶成绩斐然.....	13
1. 培养中餐烹饪专业学生.....	13
2. 培训乡村厨师(客家菜师傅).....	15
(五) 烹饪毕业生专业对口率高、“文化传承”满意率高、学生自主创业效果佳..	17
1. 烹饪毕业生就业率100%、专业对口率98.7%、“文化传承”满意率99.1%....	17
2. 2015-2020年烹饪毕业生追踪调查显示,学生自主创业达100多人,自主创业成效佳.....	18
三、学校屡获殊荣、教学成果卓著.....	19
(一) 学校荣誉.....	19
(二) 主要完成人享受国务院特殊津贴证书.....	24
(三) 国家级中餐烹饪陈钢文大师工作室,传承创新客家菜烹饪技艺.....	26
(四) 非遗传承人汤明哲山歌大师工作室引领彰显文化自信.....	29
(五) 国家级和省级立项课题.....	31

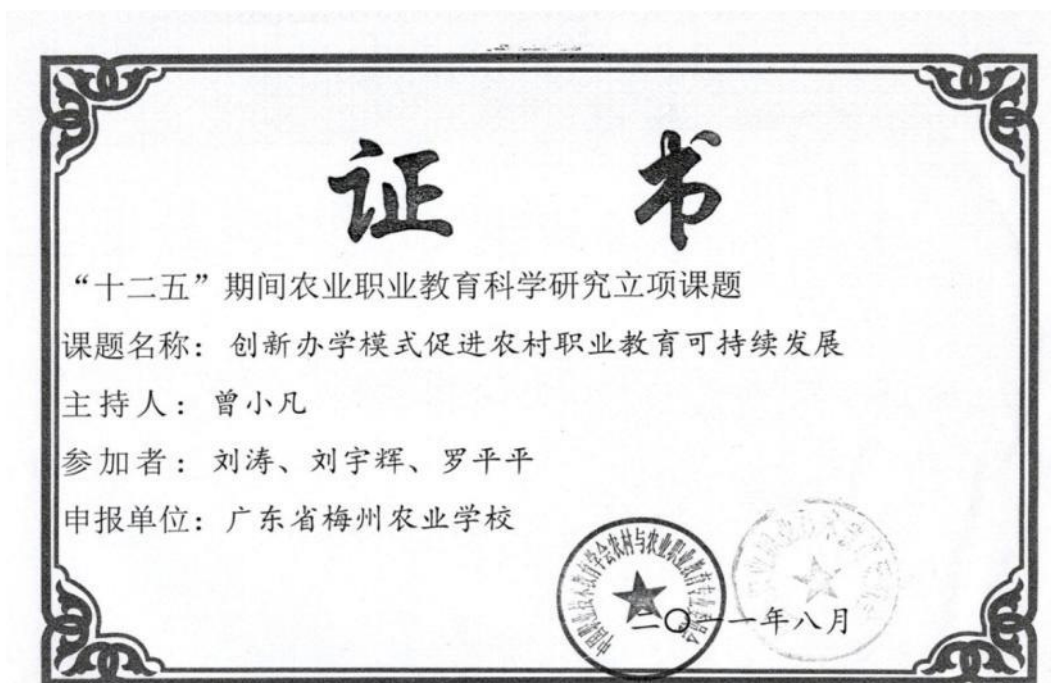
(六) 出版发行教材	32
(七) 发表论文	34
四、教育理念、培养模式得到社会的广泛认可，产生良好的示范效应	42
(一) 政府和教育主管部门广泛认可	42
(二) 社会高度评价	44
(三) 中央和省级权威媒体报导	45
(四) 赴新加坡、印尼、台湾、香港等国家和地区交流传艺，享誉海内外	51
(五) 国内职业教育会议推广成果情况	52
1. “客家菜师傅”文化研讨会作主题报告	52
2. 梅州市职业与成人教育学会作优秀教学成果报告	53
3. 中国客家美食文化论坛作主题报告	53
(六) 省内外兄弟学校、行业企业赞誉	54
(七) 讲好客家文化好故事，辐射带动作用彰显	57
五、中国客家菜研发培训基地	60
(一) 梅州苏区国家级名片	60
(二) 研发推广客家菜新品，传承创新客家饮食文化	61
(三) 高水平创建梅州粤菜（客家菜）师傅工程展示馆	63
六、精品在线课程	65
(一) 学做正宗客家菜，客家名师帮到您	65
(二) 精品课程精彩瞬间—视频截图展示	66

一、历年立项

(一) 广东梅州职业技术学院的前身梅州职业农业学校于2011年12月，学校获授中国客家菜研发培训基地

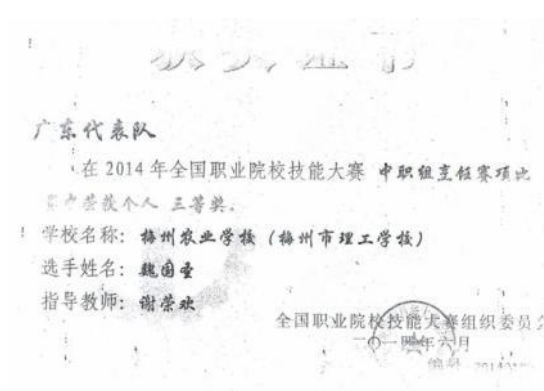
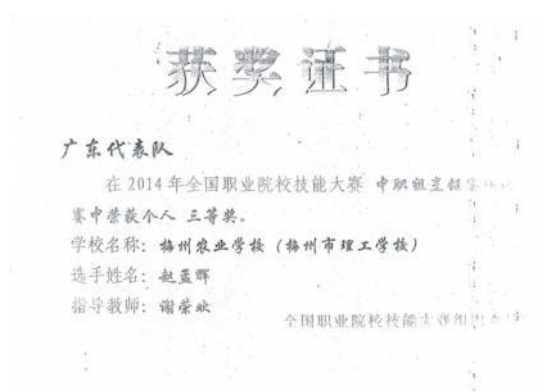


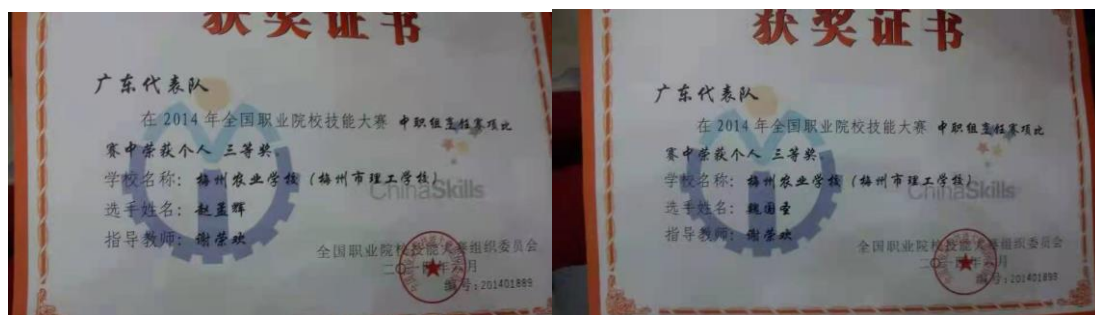
(二) 2014年7月, 全国农业职业教育“十二五”科研课题《创新办学模式促进农村职业教育可持续发展》结题



二、历年立项开花结果，烹饪学生文化传承与创新能力备受肯定，新型人才培养质量已见成效

(一) 学生以客家创新菜肴参加中职烹饪技能大赛硕果累累





2013年叶思丹荣获中餐热菜项目国赛三等奖



2014年魏国圣（左三）、赵孟辉（左二）分别获中餐热菜项目国赛三等奖



欧传炳省赛一等奖



张塾宏省赛一等奖

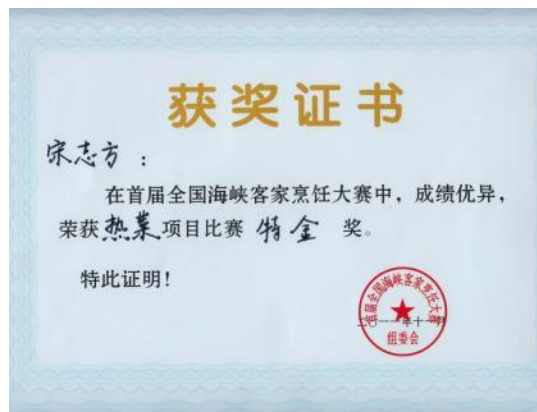


温志波省赛一等奖

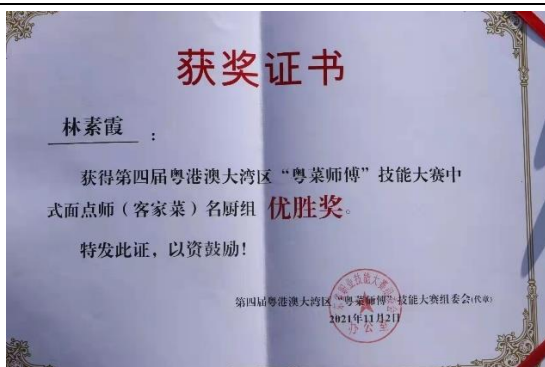
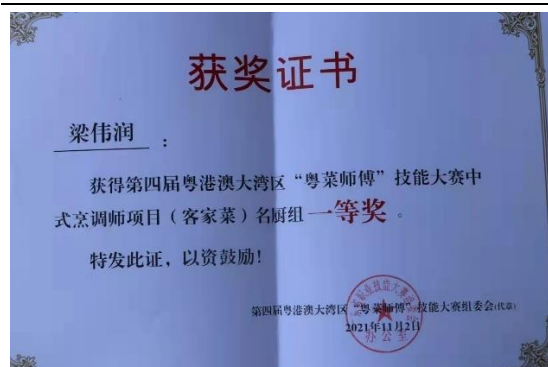


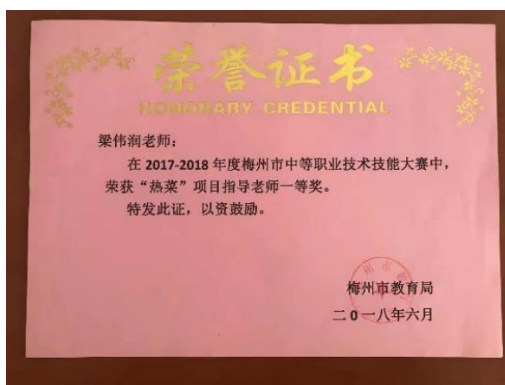
叶思丹省赛一等奖

(二) 中国客家菜研发培训基地厨师参加“全国海峡两岸客家烹饪大赛”屡获殊荣











(三) 合作企业金苑酒家荣获中华餐饮名店





(四) 培养培训烹饪专业人才，助推乡村振兴发展、精准帮扶成绩斐然

1. 培养中餐烹饪专业学生

序号	班级	人数
1	08烹饪	23
2	09烹饪1	36
3	09烹饪2	31
4	10烹饪1	30
5	10烹饪2	36
6	10烹饪3	50
7	11烹饪1	53
8	11烹饪2	39
9	11烹饪3	52
10	11烹饪4	53
11	12烹饪1	28
12	12烹饪2	28
13	12烹饪3	26
14	12烹饪4	50
15	12烹饪5	55
16	13烹饪1	28
17	13烹饪2	28
18	13烹饪3	27
19	13烹饪4	25
20	13烹饪5	52
21	14烹饪1	39
22	14烹饪2	36
23	14烹饪3	35
24	14烹饪4	53
25	14烹饪5	55
26	15烹饪1	39
27	15烹饪2	42
28	15烹饪3	40
29	15烹饪4	40
30	15烹饪5	55
31	16春烹饪1	22
32	16春烹饪2	54
33	16烹饪1	30
34	16烹饪2	32
35	16烹饪3	30
36	16烹饪4	34
37	16烹饪5	54
38	17春烹饪1	24
39	17春烹饪2	52
40	17春烹饪3	55
41	17烹饪1	47
42	17烹饪2	37
43	17烹饪3	33
44	17烹饪4	29
45	17烹饪5	50
46	17烹饪6	55
47	18春烹饪1	34
48	18春烹饪2	55
49	18烹饪1	48
50	18烹饪2	50
51	18烹饪3	47
52	18烹饪4	37
53	18烹饪5	55
54	18烹饪6	52
55	19春烹饪1	29
56	19春烹饪2	54
合计		2283

2021年广东省高职教育教学改革研究与实践项目申报书佐证材料

科目: 2011烹饪(2)班学生成绩登记表
班主任: 罗发荣

学号	姓名	单元测验	期考	平均
1	余政锋			
2	张齐猛			
3	曹剑佳			
4	肖政峰			
5	刘嘉威			
6	刘导明			
7	刘敏			
8	彭鑫城			
9	杨亮锋			
10	陈洪威			
11	邓辉明			
12	刘家华			
13	钟佳颖			
14	郑政宁			
15	李川			
16	林高杨			
17	涂善达			
18	古其坤			
19	杨柳			
20	杨文浩			
21	杨靖			
22	钟宗宏			
23	李文浩			
24	胡联			
25	李晓君			
26	刘子安			
27	梁正乐			
28	李鹏秋			
29	郑科			
30	潘雄辉			

证明人: 罗发荣

科目: 2011烹饪(2)班学生成绩登记表
班主任: 罗发荣

学号	姓名	单元测验	期考	平均
31	邓宝林			
32	梁福权			
33	叶镇			
34	丁福林			
35	张柳			
36	古冬灵			
37	吴竺如			
38	薛传良			
39	曾煜富			
40	叶思丹			
41	李思强			
42	邹文武			
43	彭显超			
44	黎奕奕			
45	叶梓			
46	张志伟			
47	杜耀宇			

证明人: 罗发荣

科目: 2015年烹饪(2)班学生成绩登记表
班主任: 刘知晋

学号	姓名	卡测提问	作业	单元测验	期考	平均
1	何惠荣					
2	许家威					
3	张琪杰					
4	李林浩					
5	黄志均					
6	何梓强					
7	黄世标					
8	陈奕民					
9	吴嘉豪					
10	刘细龙					
11	陈伟坤					
12	吴鹏					
13	李灼晖					
14	林裕康					
15	刘锦锋					
16	徐国良					
17	冯俊龙					
18	徐海熊					
19	张海城					
20	张宗保					
21	余信洪					
22	黄旭华					
23	李炳荣					
24	陈江宏					
25	谢鸿彬					
26	蔡力杰					
27	李威					
28	卢俊鹏					
29	冯英威					
30	廖远忠					

证明: 刘知晋

科目: 2015年烹饪(2)班学生成绩登记表
班主任: 刘知晋

学号	姓名	卡测提问	作业	单元测验	期考	平均
31	谢思全					
32	廖锦涛					
33	赖兆杰					
34	吴鹏轩					
35	朱自安					
36	罗俊杰					
37	刘浩杰					
38	林振锐					
39	吴林					
40	徐乾					
41	谢子航					
42	王志鹏					
43	曹庆浩					
44	刘彬权					
45	傅子桓					
46	陈永意					
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						

证明: 刘知晋

科目: 2018年中餐烹饪与营养膳食(1)班学生成绩登记表
班主任: 潘海彬

学号	姓名	卡测提问	作业	单元测验	期考	平均
1	蓝裕波					
2	廖聪灵					
3	李金台					
4	郑俊杰					
5	钟智杰					
6	李彬源					
7	丘桂平					
8	陈世安					
9	黄伟雄					
10	徐朝星					
11	钟宝淳					
12	林炳耀					
13	刘亿锋					
14	郑仕柱					
15	丘圣柳					
16	徐凯					
17	罗福康					
18	陈朝宝					
19	朱秋松					
20	朱佳旭					
21	钟永新					
22	涂煜强					
23	廖聪					
24	涂冬宇					
25	涂晋棠					
26	杨富宝					
27	张青青					
28	周毅					
29	刘志豪					
30	李彪					

科目: 2018年中餐烹饪与营养膳食(1)班学生成绩登记表
班主任: 潘海彬

学号	姓名	卡测提问	作业	单元测验	期考	平均
31	魏少锋					
32	严武					
33	蔡泽鑫					
34	程凤娟					
35	李朝晖					
36	郭裕杰					
37	李士能					
38	钟志豪					
39	朱海翔					
40	刘德彪					
41	谢胜					
42	古超龙					
43	李强					
44	黄嘉琳					
45	陈铭辉					
46	陈浩南					
47	李静雯					
48	李文伟					
49	曹庆芬					
50	张书恒					
51	王子琪					
52	钟文博					
53	蔡国海					
54	杨佳怡					
55	李乐					
56	吴培权					
57	何嘉明					
58	涂裕强					
59						
60						

潘海彬

2. 培训乡村厨师（客家菜师傅）

2012年至2018年乡村厨师培训统计表

序号	年度	人数（人）
1	2012年	300
2	2013年	310
3	2014年	308
4	2015年	297
5	2016年	320
6	2017年	303
7	2018年	306
合计		2144

(五) 烹饪毕业生专业对口率高、“文化传承”满意率高、学生自主创业效果佳

1. 烹饪毕业生就业率 100%、专业对口率 98.7%、“文化传承”满意率 99.1%

2015-2018年烹饪专业毕业生用人单位调查反馈情况统计表

年度	就业率	初次就业对口率	文化传承满意率
2015	100%	97.67%	98.10%
2016	100%	98.45%	98.70%
2017	100%	99%	99.04%
2018	100%	99.12%	99.70%
平均数	100%	98.70%	99.09%



广东省梅州农业学校 梅州市理工学校
顶岗实习/毕业生质量调查表

——烹饪专业—— 单位:

首先感谢贵单位对我校学生实习、就业工作的关心与支持!


为了了解我校烹饪专业毕业生的工作状况,促进我校教育教学质量不断提高,请您在百忙之中填写此问卷,以便我们更好地培养适应社会需求的高素质人才,对贵单位的合作与支持我们表示衷心的感谢!

广东省梅州农业学校 梅州市理工学校
地址: 梅州平远县石正镇平远路 邮编: 514211 电话: 0753-2288000 传真: 0753-2288000
网站: www.gdmeizhou.edu.cn 网址: http://www.meizhou.edu.cn 邮: 517000000

调查内容	满意	基本满意	不满意
思想政治素质	✓		
工作态度、敬业精神	✓		
专业实践技能水平		✓	
与同事团结合作精神	✓		
独立工作、处理问题的能力	✓		
组织协调、沟通能力	✓		
团队协作能力	✓		
掌握或初步掌握表达能力	✓		
日常文明习惯养成	✓		
综合素质水平	✓		

对我校教学质量和人才培养有何建议? 对今后加强及完善校企合作有何建议和设想? (请另纸填写附此表后)

贵校顶岗实习/工作的学生人数: 2人
他们的实习/工作待遇(包括工资、福利、保险等)情况:
1. 梅州市理工学校 宿舍安排伙食自理

其中表现优秀的学生名单: 曾卓豪、陈润基、翁源成、谢俊 2019年
贵单位联系人: 王清勇 联系电话: 18761161115 单位: 

广东省梅州农业学校 梅州市理工学校
顶岗实习/毕业生质量调查表

——烹饪专业—— 单位:

首先感谢贵单位对我校学生实习、就业工作的关心与支持!

为了了解我校烹饪专业毕业生的工作状况,促进我校教育教学质量不断提高,请您在百忙之中填写此问卷,以便我们更好地培养适应社会需求的高素质人才,对贵单位的合作与支持我们表示衷心的感谢!

广东省梅州农业学校 梅州市理工学校
地址: 梅州平远县石正镇平远路 邮编: 514211 电话: 0753-2288000 传真: 0753-2288000
网站: www.gdmeizhou.edu.cn 网址: http://www.meizhou.edu.cn 邮: 517000000

调查内容	满意	基本满意	不满意
思想政治素质	✓		
工作态度、敬业精神	✓		
专业实践技能水平	✓		
与同事团结合作精神	✓		
独立工作、处理问题的能力	✓		
组织协调、沟通能力	✓		
团队协作能力	✓		
掌握或初步掌握表达能力	✓		
日常文明习惯养成	✓		
综合素质水平	✓		

对我校教学质量和人才培养有何建议? 对今后加强及完善校企合作有何建议和设想? (请另纸填写附此表后)

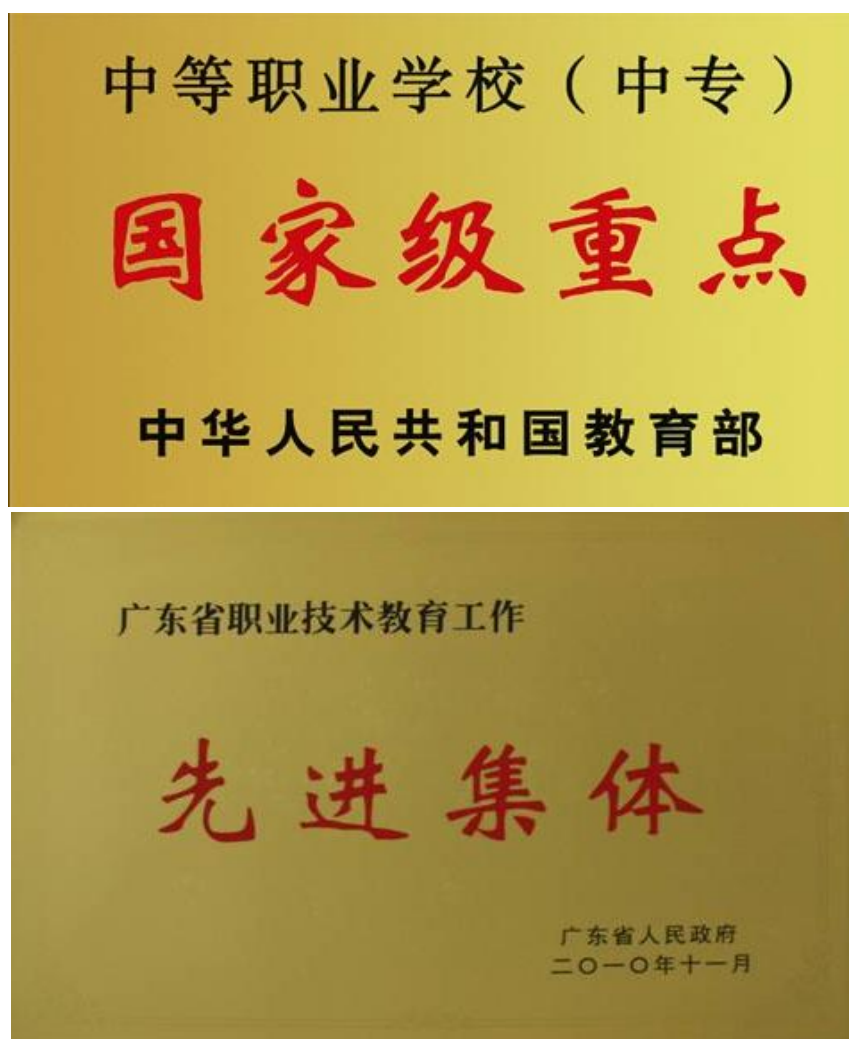
贵校顶岗实习/工作的学生人数: 17人
他们的实习/工作待遇(包括工资、福利、保险等)情况:
2018

其中表现优秀的学生名单:
贵单位联系人: 李俊强 联系电话: 13610590061 单位: 

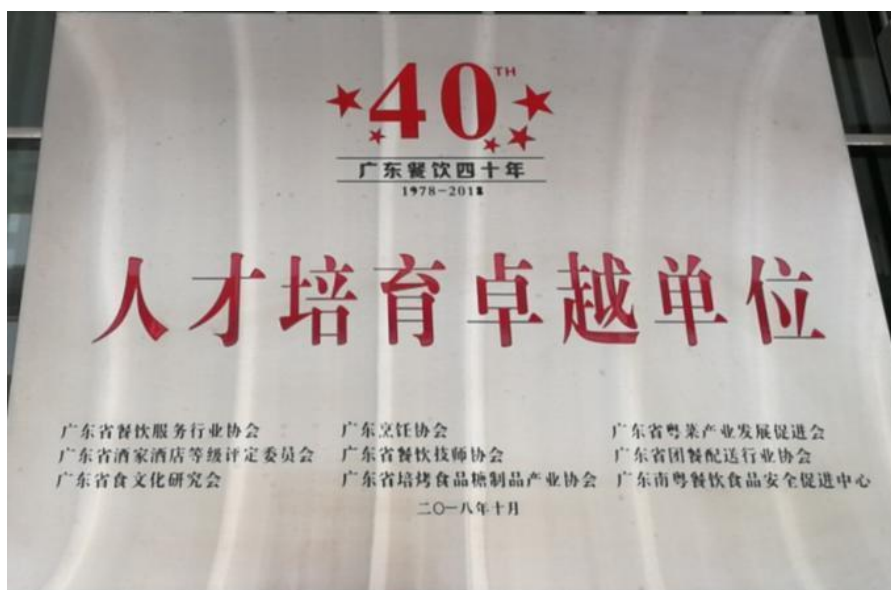


三、学校屡获殊荣、教学成果卓著

(一) 学校荣誉







2012 年度广东省中等职业学校重点建设专业公示

根据《关于公布中职学校重点建设专业评估指标标准的通知》（粤教职函〔2012〕43 号）有关要求，经组织评审，东莞市东城职业技术学校会计电算化等 58 个专业达到广东省中等职业学校重点专业要求，拟认定为广东省中等职业学校重点建设专业，现予以公示（具体名单见附件）。

公示期为 2012 年 7 月 16 日—7 月 20 日。公示期内，如对公示专业有异议，请与我厅高中与中职教育处联系，联系电话：020-37626936，传真 020-37627457。来信来电须用真实身份并附联系方式（单位来函须加盖单位公章），否则不予受理。

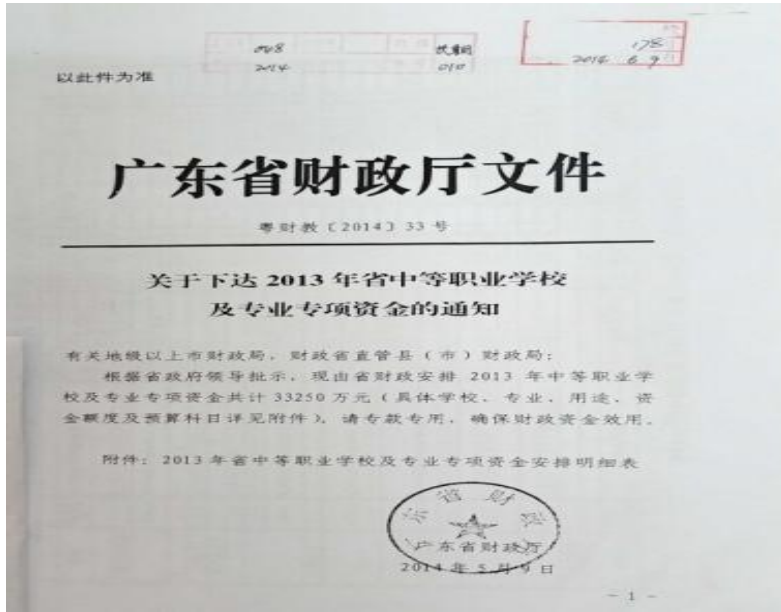
附件：2012 年广东省中等职业学校重点建设专业公示名单

广东省教育厅
二〇一二年七月十三日

序号	受评学校	受评专业	备注
25	广州卫生学校	医学检验技术	
26	广东省潮州卫生学校	医学检验技术	
27	增城市职业技术学校	电子技术应用	
28	河源理工学校	电子技术应用	
29	中山市建斌中等职业技术学校	电子技术应用	
30	广州市信息工程职业学校	通信技术	
31	东莞市塘厦理工学校	电子技术应用	
32	阳山县职业技术学校	电子技术应用	
33	揭阳捷和职业技术学校	机电技术应用	
34	肇庆市四会中等专业学校	机电技术应用	
35	新会机电职业技术学校	模具制造技术	
36	佛山市顺德区胡宝星职业技术学校	模具制造技术	
37	河源理工学校	数控技术应用	
38	广州市纺织服装职业学校	服装制作与生产管理	
39	肇庆市农业学校	果蔬花卉生产技术	
40	佛山市南海盐步职业技术学校	服装设计与工艺	
41	雷州市职业技术学校	美术设计与制作	
42	广州市番禺区新造职业技术学校	工艺美术	
43	中山市沙溪理工学校	工艺美术	
44	湛江艺术学校	工艺美术	
45	中山市第一中等职业技术学校	工艺美术	
46	中山市沙溪理工学校	电子商务	
47	广东省经济贸易职业技术学校	电子商务	
48	林百欣科学技术中等职业学校	电子商务	
49	新会冈州职业技术学校	物流服务与管理	
50	佛山市顺德区陈村职业技术学校	物流服务与管理	
51	广东省经济贸易职业技术学校	中餐烹饪	
52	开平市吴汉良理工学校	中餐烹饪	
53	梅州农业学校	中餐烹饪	

2021 年梅州市工程技术研究中心认定名单

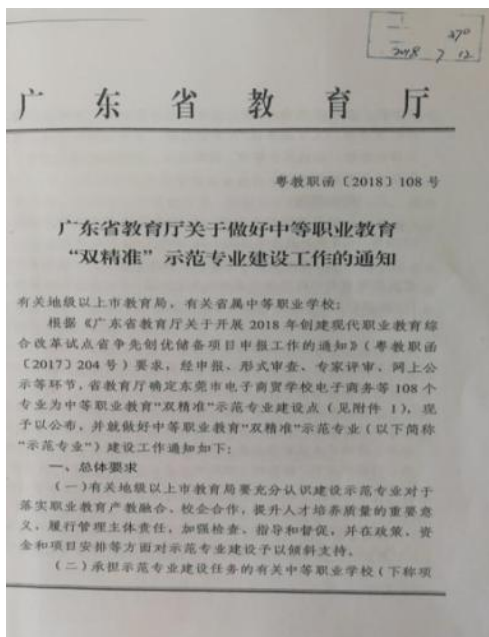
统一编号	工程技术研究中心名称	依托单位	所在区域
2021GC01	梅州市金海康营养健康工程技术研究中心	广东金海康医学营养品股份有限公司	市直
2021GC02	梅州市特色药用植物资源利用工程技术研究中心	嘉应学院	市直
2021GC03	梅州市稀土光功能材料工程技术研究中心	嘉应学院	市直
2021GC04	梅州市石斛产业化工程技术研究中心	广东梅州职业技术学院	市直
2021GC05	梅州市中兽药工程技术研究中心	广东梅州职业技术学院	市直



2013年省中等职业院校及专业专项资金安排明细表

单位：万元

地市	县（市、区）	学校名称	专业	用途	项目金额（万元）	预算科目
梅州市合计						
市	梅江区	梅州技师学院	中餐烹饪与营养膳食	专业实训设备购置	168	2051005中等职业院校教学设施
			计算机技术	专业实训设备购置	168	2051005中等职业院校教学设施
市	梅江区	梅州市职业技术学校	汽车运用与维修	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	大埔县	大埔县职业技术学校	汽车运用与维修	专业实训设备购置	168	2051005中等职业院校教学设施
惠州市合计						
市	惠州市	惠州工程职业技术学校	电子商务	专业实训设备购置	150	2051005中等职业院校教学设施
市	惠州市	惠州技师学院	机电技术应用	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	惠州市	惠州技师学院	计算机应用技术	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	惠州市	惠州技师学院	电子技术	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
汕尾市合计						
市	汕尾市	汕尾技师学院	计算机技术	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	海丰县	海丰县职业技术学校	计算机动画与游戏制作	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	陆丰市	陆丰市职业技术学校	学前教育	专业实训设备购置	150	2051005中等职业院校教学设施
市	陆丰市	陆丰市职业技术学校	计算机应用	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	陆丰市	陆丰市职业技术学校	会计	专业实训设备购置	150	2051005中等职业院校教学设施
市	陆丰市	陆丰市职业技术学校	建筑装饰	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
东莞市合计						
市	东莞市	东莞技师学院	数控工艺	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	东莞市	东莞技师学院	服装设计与工艺	专业实训设备购置	150	2051005中等职业院校教学设施
市	东莞市	东莞技师学院	数控技术应用	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	东莞市	东莞技师学院	汽车运用与维修	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	东莞市	东莞技师学院	印刷技术	专业实训设备购置	250	2051005中等职业院校教学设施
市	东莞市	东莞技师学院	模具制造技术	专业实训设备购置	150	2051005中等职业院校教学设施
市	东莞市	东莞技师学院	电子商务	专业实训设备购置	150	2051005中等职业院校教学设施
市	东莞市	东莞技师学院	物流管理与运营	专业实训设备购置	150	2051005中等职业院校教学设施
市	东莞市	东莞技师学院	会计	专业实训设备购置	150	2051005中等职业院校教学设施
市	东莞市	东莞技师学院	物流管理与运营	专业实训设备购置	150	2051005中等职业院校教学设施



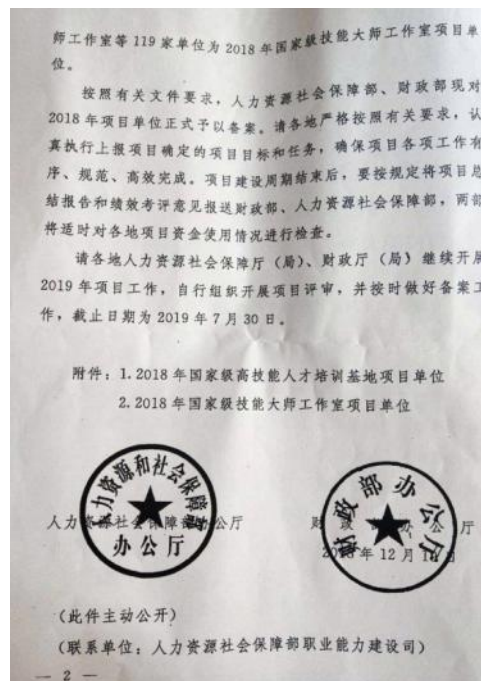
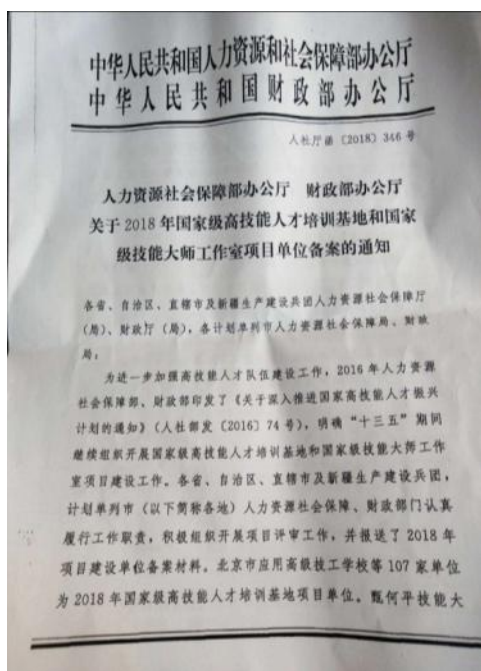
32						
33		梅州市职业技术学校	现代农村技术			
34		梅州市职业技术学校	电子商务			
35		梅州市职业技术学校	中餐烹饪与营养膳食			
36			物流管理与运营			
37		广州市建筑工程职业学校	建筑工程施工			
38		广东省经济贸易职业技术学校	市场营销			
39		河源市卫生学校	护理			
40		惠州市第一职业技术学校	数控技术应用			
41		开平市职业技术学院	中餐烹饪与营养膳食			
42		东莞市商业学校	计算机动画与游戏制作			
43		清远工贸职业技术学校	数控技术应用			
44		广州市土地房产管理职业学校	房地产营销与管理			
45		广州市旅游商务职业学校	高星级酒店运营与管理			
46		东莞理工学校	汽车运用与维修			
47		广州市旅游商务职业学校	中餐烹饪与营养膳食			
48		惠州蓝湾滨海职业技术学校	计算机网络技术			
49		广州市商贸职业学校	电子商务			
50		广东省食品药品职业技术学校	制药技术			
51		佛山市三水理工学校	机电一体化			
52		清远市职业技术学校	汽车运用与维修			
53		佛山市南海区职业技术学校	服装设计与工艺			
54		中山市德峰职业技术学校	工艺美术			
55		广州市番禺职业技术学校	工艺美术			
56		中山市沙湾理工学校	汽车运用与维修			
57		广东省华侨职业技术学校	机电设备安装与维修			
58		惠州蓝湾滨海职业技术学校	学前教育			
59		阳江市第一职业技术学校	学前教育			
60		广州市建筑工程职业学校	学前教育			
61		肇庆市工业贸易学校	建筑装饰			
62		中山市瑞兴职业技术学校	汽车运用与维修			
63		肇庆市职业技术学校	数控技术应用			
64		东莞市机电工程学校	数控技术			
65		中山市建筑中等职业技术学校	模具制造技术			
66		湛江财贸中等专业学校	模具制造技术			
			电子商务			

(二) 主要完成人享受国务院特殊津贴证书





(三) 国家级中餐烹饪陈钢文大师工作室, 传承创新客家菜烹饪技艺



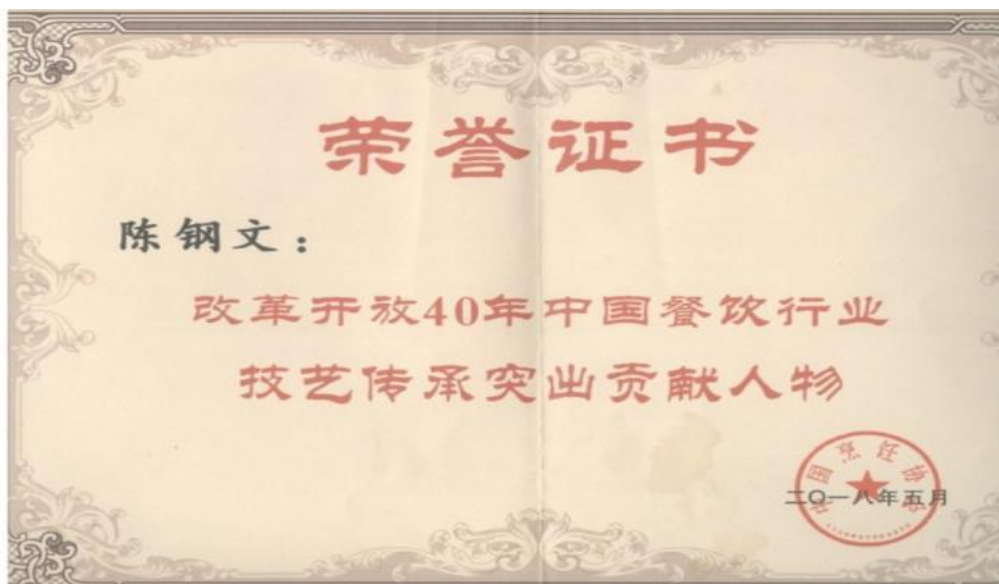
2018年国家级技能大师工作室项目单位

序号	省份	数量	项目所在地	项目名称	所在单位
17	湖南	3	长沙市	姜海波技能大师工作室	中联重科股份有限公司
			株洲市	刘明技能大师工作室	株洲联诚集团控股股份有限公司
18	广东	5	佛山市	何松贵技能大师工作室	广东省九江酒厂有限公司
			珠海市	黄国军技能大师工作室	珠海格力精密模具有限公司
			汕头市	陈少俊技能大师工作室	广东省粤东技师学院
			梅州市	陈钢文技能大师工作室	梅州市金苑餐饮管理有限公司
			东莞市	杨晓光技能大师工作室	东莞市唯美陶瓷工业园有限公司
19	广西	4	南宁市	兰松云技能大师工作室	广西机电工业学校
			柳州市	王业嵩技能大师工作室	广西汽车集团有限公司
			柳州市	易泽武技能大师工作室	上汽通用五菱汽车股份有限公司
			玉林市	杨万叶技能大师工作室	广西玉柴机器股份有限公司
			渝北区	孙家林技能大师工作室	中交二航局第二工程有限公司港渝设备租赁分公司

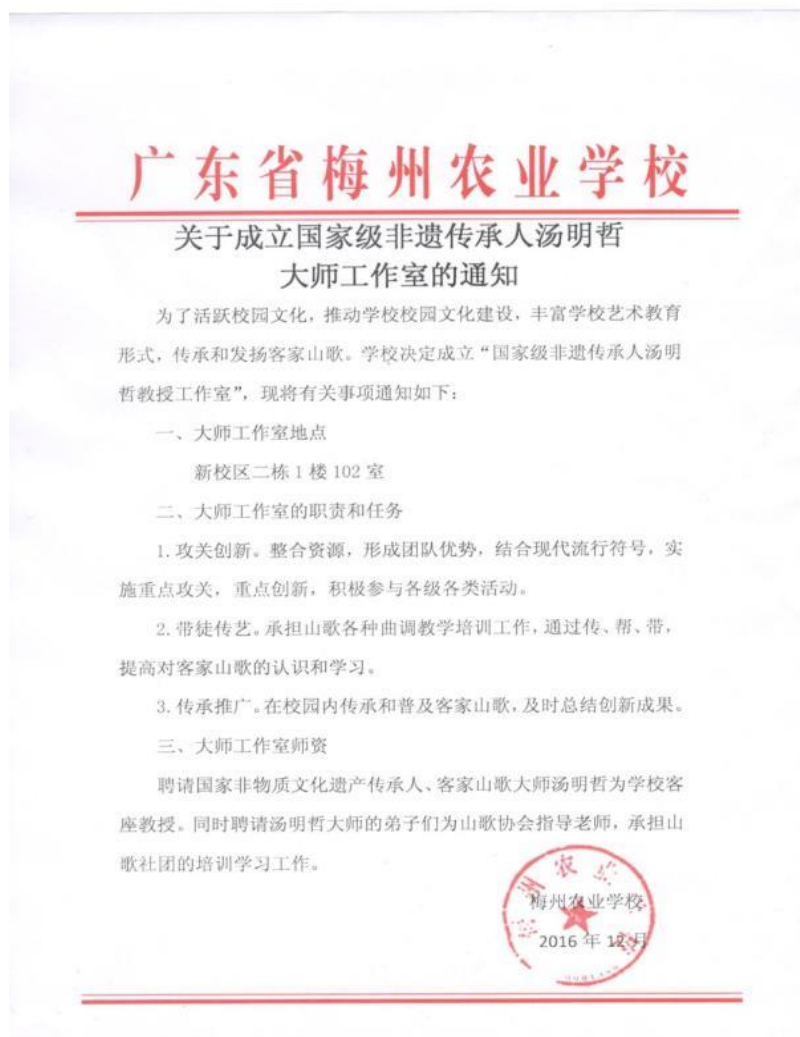
陈钢文技能大师工作室

中华人民共和国人力资源和社会保障部





(四) 非遗传承人汤明哲山歌大师工作室引领彰显文化自信





梅州市委陈敏书记看望客家山歌班师生

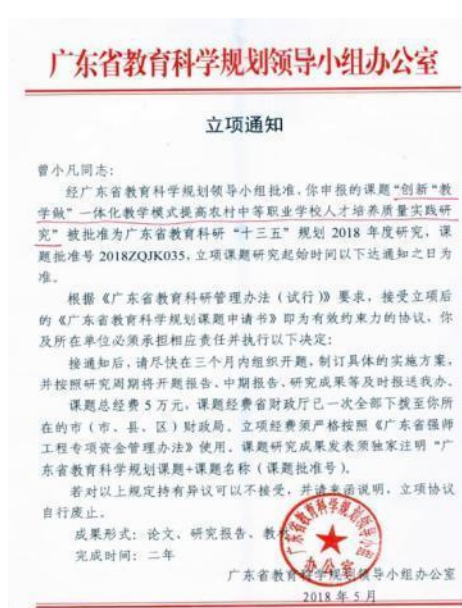
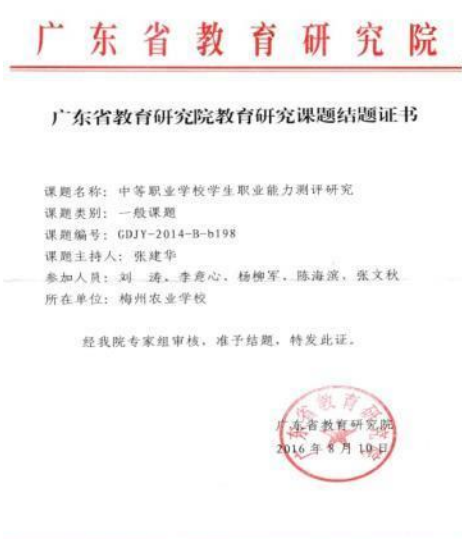


赵仁发校长为汤明哲大师颁发聘书

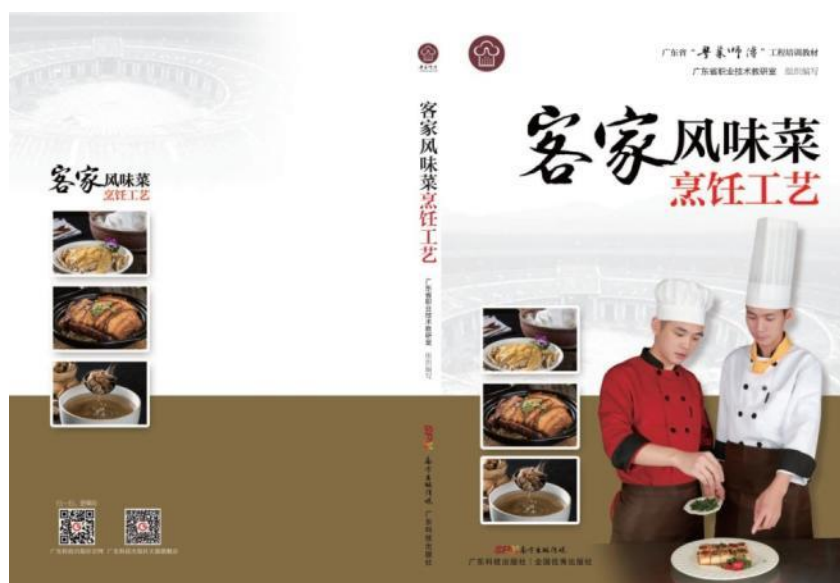


汤明哲大师与校领导合影

(五) 国家级和省级立项课题



(六) 出版发行教材



CONTENTS	
目录	
一、客家风味菜“粤菜师傅”学习要求	1
(一) 学习目标	2
(二) 基本素质要求	3
(三) 学习与传承	5
二、客家风味通用菜	9
(一) 焗	10
(二) 焗	12
(三) 煎酿	13
(四) 炒	15
(五) 扒	20
(六) 爆	21
(七) 煮	22
(八) 炸	24
(九) 煲	25
(十) 蒸	26
(十一) 煎	27
(十二) 煎	29
(十三) 煎	31
三、地方风味菜	33
(一) 梅州风味菜	34
(二) 河源风味菜	71
(三) 惠州风味菜	100
(四) 韶关风味菜	135
四、旅游套餐	171
(一) 旅游套餐的概念	172
(二) 风味旅游套餐组合	172
(三) 风味旅游套餐组合原则	172
(四) 风味旅游套餐组合技巧	174
(五) 风味旅游套餐的编写实例	174



CONTENTS
目录

一、客家风味点心“粤菜师傅”学习要求	1	三、地方风味点心	19
(一) 学习目标	2	(一) 梅州风味点心	20
(二) 基本素质要求	3	(二) 河源风味点心	56
(三) 学习与传承	4	(三) 韶关风味点心	68
二、客家风味点心	7	(四) 惠州风味点心	88
(一) 蒸法	8		
(二) 煎法	12		
(三) 炸法	14		
(四) 煮法	15		
(五) 炒法	16		

绕圈跑。从客家菜肴的内容看，仍留存中原古典建筑遗风，承继中原名门世族饮食民风。从中还可以看出，不少菜肴礼仪与中原官府宴席文化内容仍保持着较密切的承继关系。这种文化传统一直影响到今天。如今传统客家菜馆的宴席菜肴，仍多以大碗、大体盛菜，不知道的人以为是不讲究，实际上是承袭了中原古风，传承中原饮食文化，古朴中显现大气，粗犷中彰显富贵。

二、吃杂、粗、吃野、吃素，吃出健康，是客家菜肴的本质特征

民以食为天，对于当年辗转迁徙的客家人来说，“食”，无他，就是为了生存，为了健康。客家菜的根在中原，客家菜最大的特点就是养生。客家人在迁徙过程中不断寻找食物，森林之菌、田埂之叶、山野之菌、柯茅草头，山上的飞禽走兽、山塘河溪的鱼虾螺蛳蟹、田间的蛇蝎蛙鼠……这些最绿色健康的大自然的恩赐，成了客家人的食材。因此，客家人吃得“杂”、吃得“粗”、吃得“素”、吃得“野”，即使是在定居之后，因现实条件所限，客家人种植果蔬作物，养殖禽畜鱼，亦多属粗种、粗养，接近于自然生长的原生态食材因而也最大限度地保持了“本色”“本真”。在食材处理上，客家人特别讲究“新鲜”，强调现采现宰，现煮现吃；也特别讲究荤素搭配，营养均衡；不以刀功见长，一般不作雕饰，食材一般切得较粗、厚，尽量保持食材营养成分不流失，而且在特殊食材处理上也充分利用天然食材间的相生相克，达到原料处理目的，如用野生番薯叶，去除食物腥臭味，提高原料肉质嫩度的加工形成了一套独特的“土法”，做包子时用微生物发酵法使其膨松，如松口蒸“发板”用酒糟发酵，用天然色素为食物着色，“（如用自然发酵的糠种为发板上红色、用“布帽”等烧成灰滤出的“土碱水”把黄板染成黄色。），味噌饭”用草木灰腌制“土碱”对碱等等。客家人的这种特别讲究“不添加”的“土法”，可为当今国人解决“舌尖上的安全”提供有益借鉴；烹饪技艺上，在以前客家人多用柴灶生火，所用铁锅较大且厚，对食物一般不作猛火爆炒而用文火慢炒成焖炖蒸煮，十分讲究火候。客家烹饪追求原汁原味，少用辅助调料，基本就用食盐来提鲜，多以姜、蒜、糖汁为以避肉类腥膻之味，形成客家菜原汁原味、味厚香醇的风味特色。客家人的饮食养生理念很强，并用众多的具有药用、保健价值的“药膳煲汤”，讲究汤的“清而不淡”和排毒、清热、降火、祛湿、滋补之保健养生功效。在大埔乡村，家家都能闻到浓郁飘香“药膳煲汤”味道。

福建连城有一道名菜，素有“一道湖九品、品福一头牛”之称的“湖九门头”，精选牛身上最精华九个部位肉，即：牛舌碎、牛肚尖、牛心窝、百叶肚、牛蹄肚、牛

肚壁、牛腰、牛里脊肉、牛心血管，配于米酒、香鸭、鸭香鸭、黄姜等中草药煎制，采用中医对应互补的原理，让这道菜既有驱风除邪，又能补充身体能量客家名菜。

梅州蕉岭县被评为世界长寿之乡，它的长寿密码与其当地很多乡土美食有关，其中被评为“广东省非物质文化遗产”的“蕉岭三及弟”，突出地反映客家人的养生智慧。很多人质疑，猪肝、猪粉肠胆固醇高，不利于健康，怎么是长寿菜肴呢？其实不然，从营养学角度分析，猪肝中铁质丰富，所含的维生素 A、维生素 B2、维生素 C 和微量元素硒，具有改善贫血病人的造血系统，能保护眼睛，维持正常视力，防止眼睛干涩、疲劳，维持健康肤色，增强人体的免疫力、抗氧化、抗衰老，具有抑制肿瘤细胞的产生、治疗急性传染性肝炎等生理功能；猪粉肠含有蛋白质、钙、脂肪，以及镁、硫胺素、核黄素等人体必需微量元素和矿物质，具有补虚损、润肠胃、丰肌体的功效。客家人不挑食和偏食，喜欢吃“杂、粗、野”，有益平衡膳食，促进健康，“猪食杂、身体壮”的世民文化和大众文化饮食理念有意无意地实践了，把以猪肉为主、粉肠、猪肝只放少量，巧妙地配于当地的野菜（如红苕叶、嫩桑树叶等）、枸杞叶、红曲等结合在一起，做出质朴无比，“医食同源”长寿美食。

除梅州蕉岭成为“世界长寿之乡”外，大埔、梅县、丰顺也被评为“中国长寿之乡”，这是梅州人吃得健康的明证。当今饮食界返朴归真之风盛行，不少客家饮食传统正与现代人的绿色健康饮食追求相吻合，“天然、绿色、营养、健康”客家菜，试想，哪一样不是当今吃货们梦寐以求的。

三、传承创新，包容发展，是客家生生不息的驱动力

客家菜与客家文化一样源远流长，是客家人在长期迁徙过程中，在保留原有中原饮食习俗和烹饪方法的基础上，不断吸收相邻民系的饮食文化特征，吸收沿途的烹饪技艺，结合当地气候、水土、物产等现实环境，不断寻找食材，创新发展，包容变通而形成的、人与自然相结合的饮食文化。

鲁迅先生说过：只有民族的才是世界的。客家菜肴只有在传承自己的传统风味的基础上创新发展，才能屹立于中国烹饪之林。客家菜肴传承创新、包容发展，充分展现了客家地区独特的饮食文化个性，形成了闽西流派（长汀、龙岩）、赣南流派（赣州地区）、梅州流派、东江流派（惠州、河源、等地）、桂东流派。而不论是何种流派，菜肴烹制方法、原料处理工艺、菜肴表现形式等仍然秉承中原饮食文化，在此基础上，结合当地食材、融合本土好的制作方法加以创新发展。

客家人喜欢吃丸子，丸子的种类也数不胜数。在梅州随处可见鱼丸、猪肉丸、开

窝肉丸、牛肉丸、牛筋丸等，长汀豆腐丸、玉丸、雪梨丸、三仙丸、七星丸、糖丸等。制法有蒸、余、煮、炸等等；形状大多为圆的，也有块状的；味道有咸的、甜的、辣的等等。内圆的制法起源于周代“八珍”之一的“捣珍”。《礼记注疏》曰：“取牛、羊、鹿、兔、麋之肉，必胰（音 mēi，同“脾”，夹脊肉、里脊肉），每物与牛一、捶反侧之，去其腥，熟出之，去其脂，柔其肉。”这道珍品所用的主料“胰”，就是牛、羊、鹿、兔的脊肉，烹制时反复捶打，去掉筋膜，然后下锅煮熟，取出去掉肉上的膜，把肉揉软。目前，赣州石城仍保持把肉放入石臼，用木槌捶打成肉圆的方法；到了永定，则用铁棒捶打成肉圆；旧时梅州也用铁棒捶打内圆，如今则改用机械搅打，大大提升了产量，并提升美观性，使梅州内圆风靡大江南北。据汕头市餐饮行业协会肖文清先生回忆，潮州肉丸是民国初期，客家地区大埔人挑担叫卖“客家肉圆”传过去的。

客家人从中原迁徙到南方，传承中原饮食文化，但也不是铁板一块。客家人擅长烹制内脏食品，这与中原饮食习俗有关，比如客家炒大肠就有山东名菜“九转大肠”的影子。“九转大肠”是最有代表性的山东看家菜，国家级烹饪大师高炳义就以烹制此菜而成名立业。客家炒大肠也是客家地区的看家菜和代表菜，赣南配以辣椒干炒，闽西配以咸菜爆炒，台湾配以大量姜丝边炒，梅州则用黄豆、酸菜、猪红或脆甜等滑炒，等等；客家红焖肉，也是在承继中原“烧大块”基础上，不断创新，融合本地位料和口味形成本地风味特色菜肴，如石城“烧大块”用瓦罐直接用当地土制酱油、黄酒焖，梅州红焖肉则用红曲、香菇、干鱿鱼、娘酒焖制，河源红焖肉用大料、小料、起糖色焖，等等。

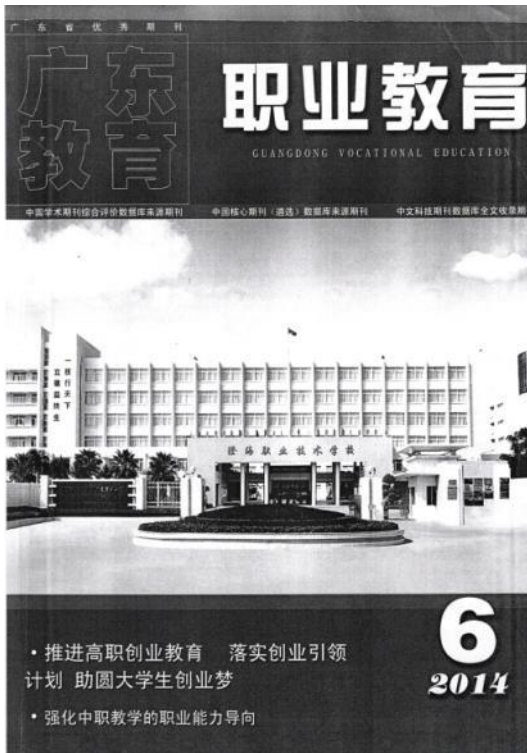
客家名菜“红烧海参”，它有孔府名菜（山东菜）“葱烧海参”的影子。我曾到过印度尼西亚，在万隆客家餐馆就能品尝到该国最有名的当家家菜“红烧海参”，它是选用当地出产的“勿勿洞”再参与本土优质调味料结合烹制，是我品尝到的海参中无与伦比的好味道。而在梅州，红烧海参也相当有名气，它用上等虾米、香菇、肉茸、蚝油等配料、调味料，采用慢火焖，沙煲煲，少点水，味料厚，焖出海参熟水腾腾，香气扑鼻，质感柔软爽滑，让你吃后感受到客家美食鲜美厚重的好味道。

梅州娘酒鸡，是娘酒与鸡，这两种伟大的养生食材的有机组合，就是在全世界也找不到另外一种可以媲美的食品。在梅州，妇女小孩，一定要吃娘酒鸡。黄酒酿制完成后，经过滤后再次入瓮、封坛，用客家山里特有的草药布僚烧制暗火煨煲，客家人称为煲老酒。客家人体质比较燥燥，选用布僚草药这种本来有药材的元素来煨黄酒，

能达到补而不燥的功效，这就是客家人的智慧。黄酒酿出来后，色泽味道都更醇厚，富含蛋白质和十多种氨基酸，营养丰富。孕妇产后，一般的客家人会选择公鸡，宰杀后用老姜炒，为什么用姜，北方有句俗语说“冬吃萝卜夏吃姜，不请医生开处方”，说的就是这个，所以客家人是非常聪明的，炒完后加黄酒，在转砂锅炖煮，炖煮的原因是姜能燥的无素挥发掉，在煮一个妇女小孩，起码要吃 20 多只娘酒鸡，100 多斤黄酒，客家人靠黄酒精产生母乳，来哺乳下一代，这个比吃奶粉还更营养。客家人就是靠这道黄酒精鸡养育了一代又一代的英才，这也是客家人注重养生保健的一大特点。

在客家菜烹调技艺中有许多中原饮食的烙印和影子，有许多客家名菜都客家人到一个地方停留中选用新的优质烹饪原料，融合当地好的烹饪方法，创造性地形成自己独特的饮食风味特色，形成了“既源于中原，又不同于中原”客家风味菜肴和客家饮食文化。传承创新、包容发展，正是客家菜肴、客家饮食文化生生不息的驱动力。

【续菜谱】传承是客家菜的基础，包容是客家菜的养分，发展是客家菜的主题，创新是客家菜的灵魂。客家先民在迁徙过程中，通过吸收沿途食材、烹饪方法，为我所用，创造性地形成了独具特色、异彩纷呈的客家菜，形成了一地一特色而又同宗同源的客家风味菜肴，让中原文明在闽粤赣桂及海外客家地区发扬光大，客家菜吃的就是文化。



加速培养客家菜烹饪人才 传承创新客家饮食文化

陈朝文

摘要:客家饮食文化源远流长,客家菜有文化底蕴深厚、风味独特、是粤菜三大地方风味菜肴之一。但由于种种原因,客家菜在经营发展过程中缺乏扩张力和市场竞争力,一定程度上阻碍了客家菜的创新与发展。如何弘扬客家饮食文化,让客家菜焕发出生机与活力?本文以客家菜烹饪专业人才培养为主线,通过学校、基地、行业协会、企业共同参与、多轮驱动,提高从业人员素质与技能,传承创新客家饮食文化品牌。

关键词:客家菜;人才培养;饮食文化;传承创新

中图分类号:G712 **文献标识码:**A **文章编号:**1005-1422(2014)06-0063-03

以梅州为代表的客家菜简称东江菜,是广东三大地方菜系之一,她融合客家人世代相传积淀而来的丰富多样知识、技能与实践,又凝结着客家人的民族情感和艰苦奋斗、开拓创新、奋发有为的客家精神;既是珍贵的文化资源,又是标识客家人身份、维系客家人民族认同的重要精神纽带。然而,长期以来,梅州客家饮食文化“固守山门”,发展缓慢,饮食文化品牌缺乏影响力,究其原因,笔者认为,关键要素是梅州山区的饮食文化缺乏扩张力,餐饮从业人员素质、文化素养有限,开门建家意识缺乏,小富则安,企业“弱、小、散”的状况明显。由于上述原因,致使梅州客家饮食文化的独特资源优势得不到充分利用,资源优势难于转化为品牌优势、经济优势,加速培养客家菜烹饪人才,展现客家菜烹调技艺,传承创新客家饮食文化品牌意义重大。

于封闭式自然经营状态,自己不出去,别人进不来,过度自信地维系经营上“内封闭”的循环模式,形成传统的自产自销、封闭守旧的小农经济观念,对客家饮食文化的客观优势和劣势缺乏辩证的认识,只重眼前效益,忽视长远效益,在市场竞争中显得束手无策,举步维艰。

(三)烹饪技艺提升与创新已成为薄弱环节

据调查,梅州市餐饮企业客家菜烹调技艺传承创新少,其主要原因是:①绝大多数餐饮企业属家族式经营,子承父业,不但无法传承传统制作技艺的文化底蕴,更无法按传统客家饮食文化独特风味的精髓,难以适应行业发展变化需求;②大部分餐饮企业对质量效益、品牌效应认识不足,对从业人员继续培训、交流研讨很不关心,技艺创新意识淡薄,长远发展目光缺乏;③相关职能部门对属地餐饮企业基础缺乏引导,对传承创新梅州客家饮食文化指导机制缺乏。

一、发展现状

(一)烹饪专业人才文化素质差,是梅州饮食产业结构调整和转型升级的障碍

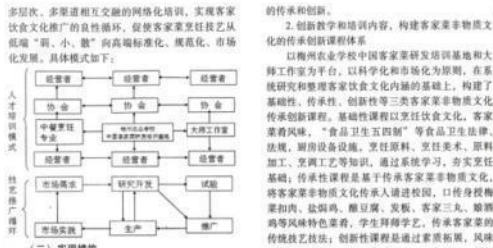
据统计,梅州市餐饮行业从事烹饪技术工作的专业人才中,大部分只有初中文化程度,而且缺乏岗前正规培训,一定程度上限制了专业发展空间,阻碍了专业技能的提升,难以承担大规模饮食文化的重任,不适应大力发展生态旅游,全力打造“休闲梅州,享受慢生活”的旅游品牌和创建广东梅州文化旅游特色区战略的需求。

(二)山货资源枯竭,观念陈旧,是阻碍梅州餐饮行业提质、跨越发展的重要因素

由于历史原因,梅州市大部分餐饮企业长期处

收稿日期:2014-04-14
作者简介:陈朝文,男,梅州农业学校烹饪教研室主任,国务院特殊津贴专家,梅州市餐饮行业协会常务副会长。(广东梅州/314011)

·专业建设· 加速培养客家菜烹饪人才 传承创新客家饮食文化



的传承和创新。

2. 创新教学和培训内容,构建客家非物质文化遗产的传承创新课程体系

以梅州农业学校中国客家菜研发培训基地和大师工作室为平台,以科学化和市场化为原则,在系统研究和整理客家饮食文化内涵的基础上,构建了基础性、传承性、创新性等三类客家非物质文化遗产课程。基础性课程以烹饪文化、客家菜肴风味、“食品卫生五四制”等食品卫生法律、法规、厨房设备设施、烹饪原料、烹饪艺术、原料加工、烹调工艺等知识,通过系统学习,夯实烹饪基础;传承性课程是基于传承客家非物质文化遗产,将客家非物质文化遗产传承人请进校园,口传身授,传授客家菜肴、客家糕点、酿豆腐、发糕、客家三九、盐焗鸡等风味特色菜肴,学生拜师学艺,传承客家菜的烹饪技艺;创新性课程是通过素质拓展、风味表演认知、标准实践、菜肴研发、文化熏陶、创新升华等途径,提高学生对客家菜传承和创新的认知,积累直接经验。

3. 加大政府扶持力度

要落实传承创新客家饮食文化的培训主体责任,落实实训培训条件,制订培训的发展规划,明确先培训什么人员,后培训什么人员,建立培训的长效机制,对参加培训的企业和人员给予政策扶持,并将优秀餐饮企业带入公众视野,形成传承创新客家饮食文化的合力。要组织人员系统研究和整理客家饮食文化内涵,组织制订制作工艺和质量规范标准。要出台鼓励传承创新客家饮食文化的措施,支持餐饮龙头企业做特色、做品牌、做文化。要引导扶持个体企业汇聚客家烹饪人才立足当地发展,并走出品牌,促进客家饮食文化的品牌化、特色化,客家饮食企业的品牌产业化、连锁化、资本化。

4. 建立融合餐饮行业协会,充分发挥其在客家饮食文化传承创新中的示范、指导作用

各级餐饮行业协会正常运作,为传承创新客家饮食文化,找到了一条新途径。其一,把一家一味的“弱、小、散”经营扩大为规范、标准的品牌经营,形成客家饮食产业链,获得“1+1>2”的品牌效益;其二,以行业协会为基本结构单元的行业分工,有利于在一定的地域范围内形成较大的产业优势;其三,行业协会是完全由从业人员、厨艺、用技艺的自觉组成的组织,既不花国家一分钱,又直接与经营者的经济活动、经济效益息息相关,信息相通,具有强大的生命力,对传承创新客家饮食文化又快又好。因此,政府相关职能部门应为行业协会的正常活动提供平台。(下转第67页)

·专业建设· 会计从业资格考试改革对中职会计教学的影响分析

目标、课程内容与技能证书接轨,又能起到衡量学生专业能力及从业能力高低的主要作用。以我为例,一方面学生毕业考核与技能证书挂钩,另一方面我们还制定了学生毕业考核方案,就会计专业而言,技能考核包括理论、实训、文化素质三个项目,每个项目规定了考核标准,学生通过考核测试以“学分合格”的思想,以学生为主体,创设情境,让学生在“做中学”,教师“相机而教”,在探究学习的过程中,学生对知识的理解由被动学习而主动,解决问题的技能得以巩固而得到提升。

4. 建立“技能+证书”的学生评价模式,科学考核学生的专业能力

对中职生来说,传统的单一以试卷考核学生是一门课程学习的评价模式,既不能激发他们的学习积极性,更不能评价他们的职业能力。这样的模式往往会出现部分学生“考高分而不会动手”与“肯定为‘优秀’”的情况。因此,改革学生评价模式,突出基础能力和专业能力的考核,才能让学生在学习中有效地培养适应企业需要的技能型人才。笔者认为,可以建立“双合格”的“技能+证书”评价模式,即专业课程考核与各种职业技能等级证书相结合,课程考核与技能考核相结合,这样既能达到教学

目标,又能起到衡量学生专业能力及从业能力高低的主要作用。以我为例,一方面学生毕业考核与技能证书挂钩,另一方面我们还制定了学生毕业考核方案,就会计专业而言,技能考核包括理论、实训、文化素质三个项目,每个项目规定了考核标准,学生通过考核测试以“学分合格”的思想,以学生为主体,创设情境,让学生在“做中学”,教师“相机而教”,在探究学习的过程中,学生对知识的理解由被动学习而主动,解决问题的技能得以巩固而得到提升。

4. 建立“技能+证书”的学生评价模式,科学考核学生的专业能力

对中职生来说,传统的单一以试卷考核学生是一门课程学习的评价模式,既不能激发他们的学习积极性,更不能评价他们的职业能力。这样的模式往往会出现部分学生“考高分而不会动手”与“肯定为‘优秀’”的情况。因此,改革学生评价模式,突出基础能力和专业能力的考核,才能让学生在学习中有效地培养适应企业需要的技能型人才。笔者认为,可以建立“双合格”的“技能+证书”评价模式,即专业课程考核与各种职业技能等级证书相结合,课程考核与技能考核相结合,这样既能达到教学

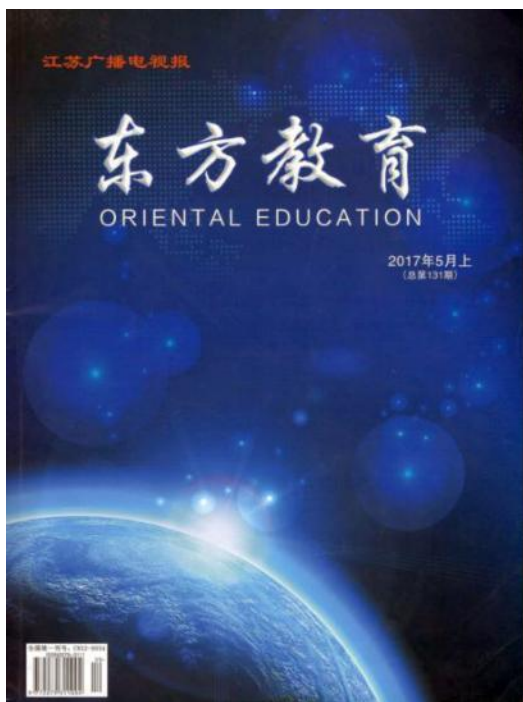
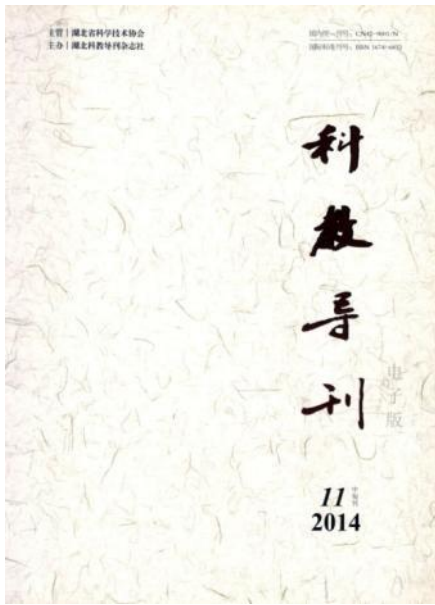
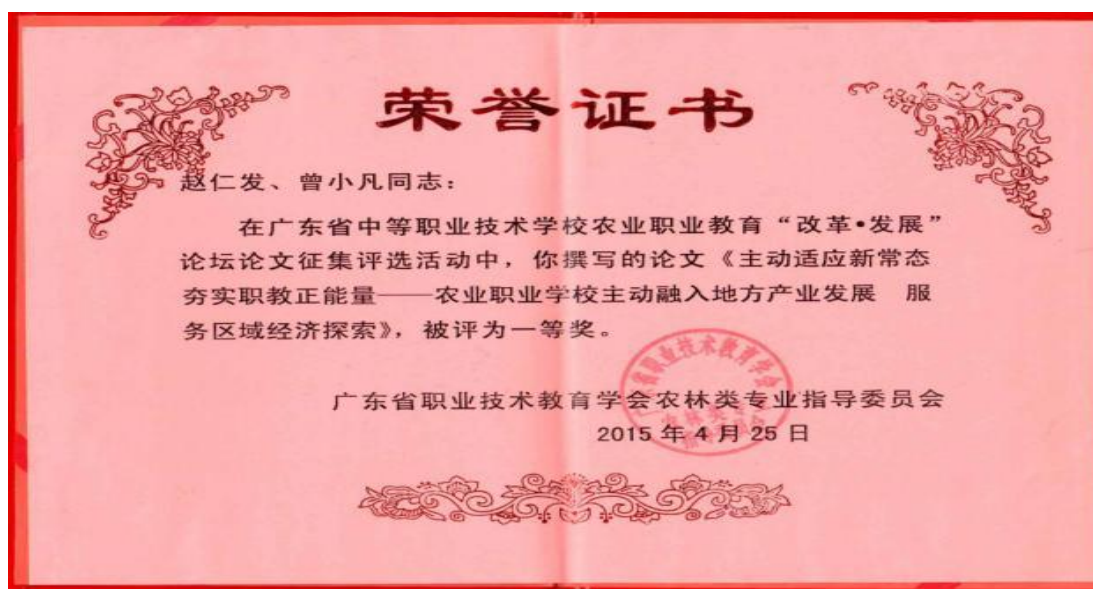


Table of Contents for 'Oriental Education' (东方教育) with columns for page numbers and article titles.

中餐烹饪与营养膳食专业以就业为导向的学生职业素养培养路径与方法研究
培养路径与方法研究
职业素质是人在社会活动中需要遵循的行为规范... 职业素养是人在社会活动中需要遵循的行为规范...

职业素养是人在社会活动中需要遵循的行为规范... 职业素养是人在社会活动中需要遵循的行为规范... 职业素养是人在社会活动中需要遵循的行为规范...





四、教育理念、培养模式得到社会的广泛认可，产生良好的示范效应

(一) 政府和教育主管部门广泛认可



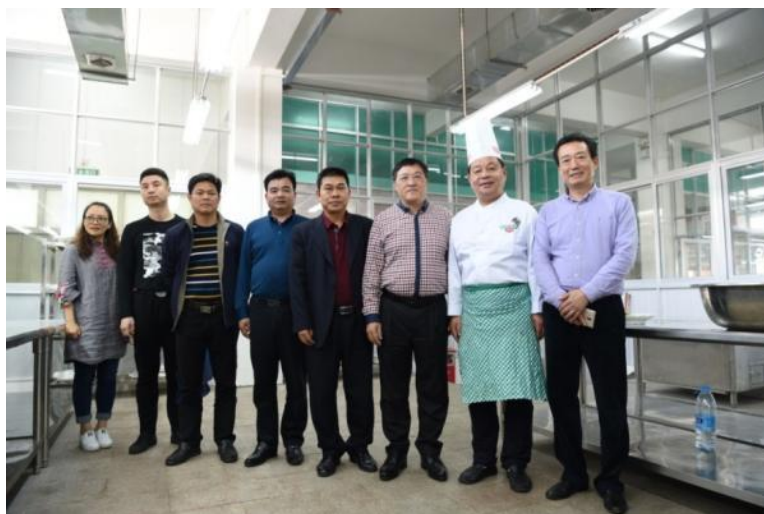
梅州市委陈敏书记莅临指导



梅州市委副书记、市长张爱军，副市长张晨莅临指导



(二) 社会高度评价



省供销集团领导来校考察



福建美食协会一行来校参观



梅州市兄弟学校来校参观

(三) 中央和省级权威媒体报道



中央电视台《客家足迹行》节目组来校拍摄



陈钢文大师与中央电视台主持人阿丘一起做节目



记者在拍摄

(节选) 梅州——“粤菜师傅”工程助推 脱贫致富与乡村全面振兴

来源：金羊网 作者：谢文鑫 发表时间：2019-01-09 14:09

金羊网讯 记者谢文鑫，实习记者蔡瑜姗报道：1月8日，由广东省人力资源和社会保障厅主办的“‘粤菜师傅’工程·助推精准扶贫和乡村振兴”——中央、省、市媒体采访活动，来到了广东省梅州市，深入了解梅州市“粤菜师傅”工程与乡村振兴、精准扶贫相结合，全力推进实施粤菜师傅培育、就业创业和职业发展行动三项行动计划，促进城乡劳动者高质量就业，助推乡村振兴发展。



梅州市委书记陈敏高度重视“粤菜师傅”工程，他表示，“粤菜师傅”工程之客家菜工程具有十分重大的意义，并介绍在实施“粤菜师傅”工程上，通过重规划、树品牌、育龙头、造名厨、建厨乡及助脱贫的方式有效地推进“客家菜师傅”工程的工作进程。据介绍，梅州市实施产业化发展，把“粤菜师傅”工程升华到文化+产业，实施脱贫致富和乡村振兴。涌现出厨师华丽转型升级到厨具产业、大埔“粤菜师傅”工程孵化器、小食文化形成标准化等典型工作，粤菜师傅创新激情高涨，创业致富氛围浓。

.....

培育一流的客家菜师傅——中国客家菜研发培训基地

中国客家菜研发培训基地创建于2008年，位于梅州职业技术学院内，是以首批国家级重点中专学校——梅州职业技术学院为主体，与梅州市餐饮

行业协会合作创建的国家级基地，是彰显梅州市中国历史文化名城特色的国家级名片。

基地建设和发展始终立足于充分发挥梅州职业技术学院和梅州市餐饮行业协会品牌、人才、设备、技术、资质、管理、网络等优势，紧扣学校省级重点专业——中餐烹饪与营养膳食专业、省级中餐烹饪与营养膳食专业实训中心，以及国家职业技能鉴定所，创新实施“基地、专业、中心、鉴定所”四位一体融合发展的模式，成效显著。基地现有一支数量充足、结构合理、专兼结合的研发培训团队。学科带头人陈钢文同志，是中华金厨奖获得者，享受国务院特殊津贴专家，首届南粤技术能手奖，第一、二届梅州技术能手，餐饮业国家级评委，第六届梅州市拔尖人才。专业教师25人，其中高级职称6人，中级职称19人，聘请客座教授15人，均为梅州市内外中国烹饪大师、技师。2008年以来，梅州职业技术学院学生参加全国和广东省中等职业学校技能大赛，共获得国家级二等奖3人，广东省一等奖5人，二等奖18人，三等奖22人。基地（学校）发展及其取得的成绩，不仅得到广东省教育厅、广东省人力资源和社会保障厅、梅州市委市政府的充分肯定，也极大地助推了客家饮食文化的传播，擦亮了厨乡品牌。

技能学习与就业创业，推动脱贫致富

中国客家菜研发培训基地不仅通过培育一批一流的厨师队伍推动乡村振兴，还让众多贫困学子通过学习掌握了烹饪技能，为他们提供了就业、创业的机会，让贫困家庭能够脱贫致富。李远威是梅县区雁洋镇人，年仅15岁的他在一年里集中学习了热菜、冷拼、雕刻和面点的烹饪技能，拿手菜是例如梅菜扣肉、盐焗鸡等客家特色菜。李远威告诉记者，学校免学费的政策帮扶给自己的家庭减轻了很多负担，并希望在步入社会后能够通过自己所掌握的知识与技能继续行走在烹饪的道路上，最终实现脱贫致富。



（节选）梅州：粤菜师傅工程促进城乡劳动者高质量就业

2019-01-09 17:17 来源：[光明日报客户端](#)

1月8日,由广东省人力资源和社会保障厅主办,中国报道《创新中国》栏目承办的“粤菜师傅工程·助力乡村振兴”——中央、省、市媒体网络主题采访活动,走进广东省梅州市,深入了解梅州市“粤菜师傅”工程与乡村振兴、精准扶贫相结合,全力推进实施粤菜师傅培育、就业创业和职业发展行动三项行动计划,促进城乡劳动者高质量就业,助推乡村振兴发展。

据介绍,梅州市实施产业化发展,把“粤菜师傅”工程升华到“文化+产业”,实施脱贫致富和乡村振兴。涌现出厨师华丽转型升级到厨具产业、大埔“粤菜师傅”工程孵化器、小食文化形成标准化等典型工作,粤菜师傅创新激情高涨,创业致富氛围浓。

.....

建立良性人才培养模式

构建“客家菜师傅培养、绿色农家乐旅游、特色产品产销”等产业链,带动村民增收致富。“打造一个基地”是指打造“客家菜师傅”乡土人才培养基地,该基地选址玉水村委会,以“客家菜师傅”乡土人才培养工程为切入点,聘请一批名师、名厨,建设集交流平台、展示窗口、人才培养为一体的传承创新基地,培育高素质客家菜专业技术人员,逐步建立“名村带名厨,名厨带名徒,名徒成名厨”的良性人才培养模式。

中国客家菜研发培训基地创建于2008年,位于梅州职业技术学院校内,是以首批国家级重点中专学校——梅州职业技术学院为主体,与梅州市餐饮行业协会合作创建的国家级基地,是彰显梅州市中国历史文化名城特色的国家级名片。

基地建设坚持产教研推广相结合,成果显著。教师在教学培训同时,致力于客家饮食文化研究推广,收集整理、挖掘出一大批客家菜,主编出版梅州第一本客家菜谱《客家菜大全》,并参与编写广东省职业技能培训教材《粤菜教材》。陈钢文大师撰写的论文《客家菜形成与发展》《继承、发展、创新客家菜》分别被评为全国厨师节优秀论文,并被中国饮食文化论坛选用。基地坚持服务梅州经济社会发展和中华文化特别是客家饮食文化的传承与创新,先后研发创新客家菜新菜品20多种,如山珍水磨瓢豆腐、五谷焖浸藏香肉、五指毛桃河田鸡、汽腾焖煨五香鸭、秘制酱香猪前脚、玉米三丝烩鱼卷、八宝猪肚炖盐鸡、娘酒三宝酱牛尾等。

10年来,基地弘扬客家饮食文化,发挥窗口作用,培养客家菜师傅及后备人才等责任,引入梅州市餐饮行业协会常设基地,实现基协(企)双

方双向开放、资源共享,强化教学实训、研发推广、技能竞赛、培训考证、鉴赏普及等功能,引领和带动学校、基地、行业办学和服务水平提升。近几年,共培养全日制毕业生达 3000 多人,其中家庭经济贫困人数占 15%,基地共组织社会培训达 3000 人次,其中农村人口,农家乐从业者,餐饮食店从业者占 90%,为梅州市精准脱贫工作做出了积极贡献。(光明融媒记者雷爱侠)

(节选) 2021 年粤菜师傅职工职业技能大赛举行, 梅州两选手获金奖! 他们做了这道美食...

2019-01-09 17:17 来源: [掌上梅州讯](#)

11 月 20 日, 2021 年粤菜师傅职工职业技能大赛在广州旅游商贸职业学校举行, 来自全省各市 70 名选手齐聚一堂、同台竞技。我市派出的兴宁紫来酒店黄志雄, 五华金五福酒店曾成汉两位选手均获金牌奖。

.....

据了解, 此次竞赛项目为中式烹调(粤菜烹饪专项职业能力)竞赛, 要求参赛选手在 90 分钟内独立制作两款粤式菜肴作品, 分别是指定主料作品一款、自选作品一款。我市兴宁紫来酒店的黄志雄制作了菜品“双色蒸桂鱼”“参茸焗鸡”, 五华金五福酒店的曾成汉制作了菜品“鲜脆桂鱼”“客家酿萝卜钱”, 两位选手的作品均获金牌奖。

本次大赛由广东省总工会、广东省人力资源和社会保障厅、广东

工业和信息化厅、广东省科学技术厅主办，广东省财贸工会委员会、广东烹饪协会承办。大赛以“新征程、新技能、新梦想”为主题，旨在让技能大赛成为展示粤菜师傅风采的舞台，弘扬工匠精神，传承粤菜文化，为推动广东在新征程中走在全国前列，创造新的辉煌建功立业。

[梅州日报记者：黄钰然](#)

[通讯员：陈钢文](#)

[编辑：罗欢欢](#)

（四）赴新加坡、印尼、台湾、香港等国家和地区交流传艺，享誉海内外





陈钢文大师参加台湾客都嘉年华盛会



陈钢文大师传技于第一届客家美食节受到香港侨领余国春、余鹏春、何冬青赞誉



陈钢文大师在香港中华厨艺学院传授技艺

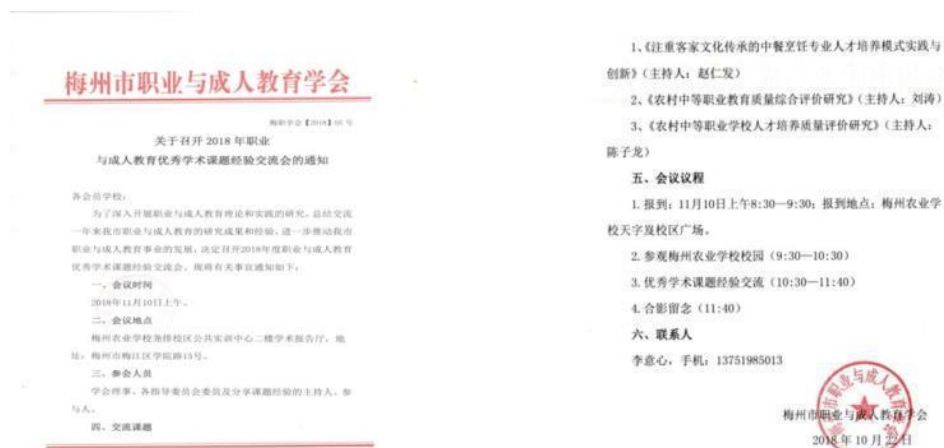


(五) 国内职业教育会议推广成果情况

1. “客家菜师傅”文化研讨会作主题报告



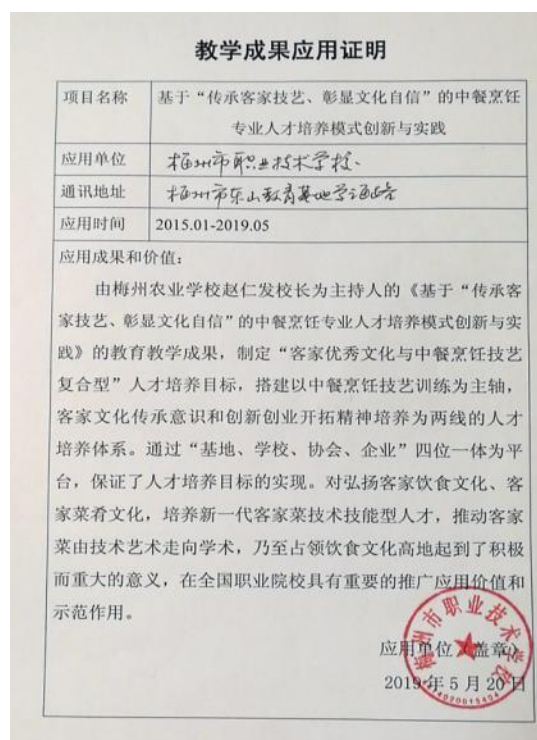
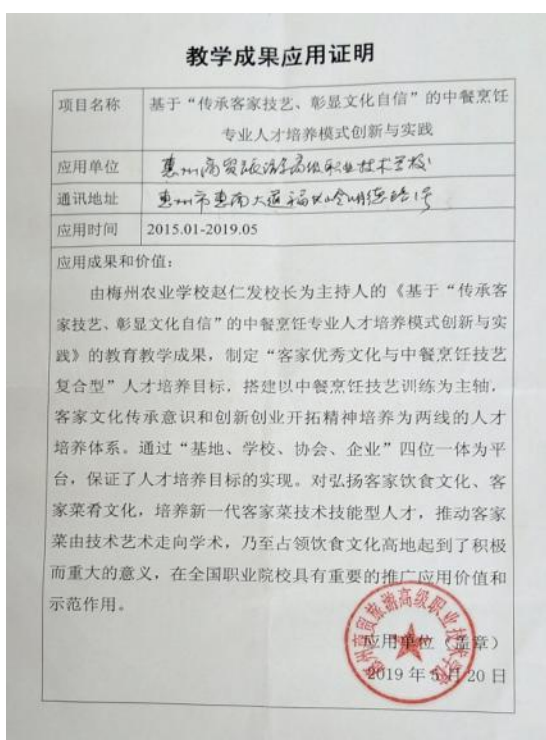
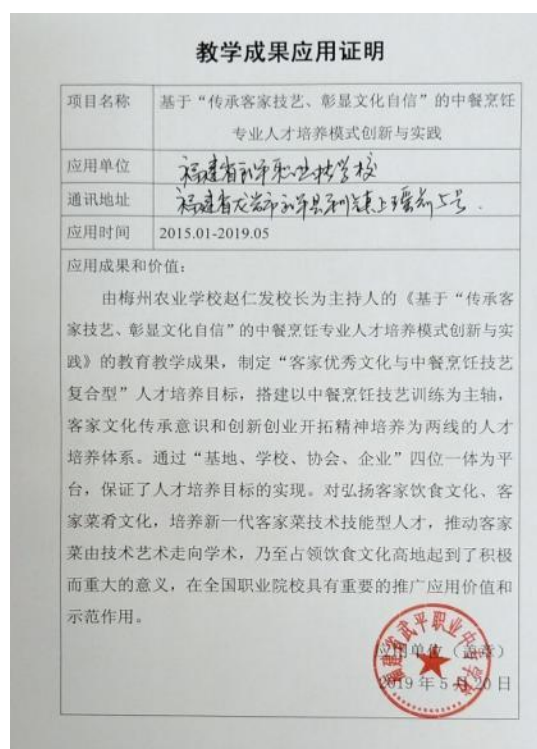
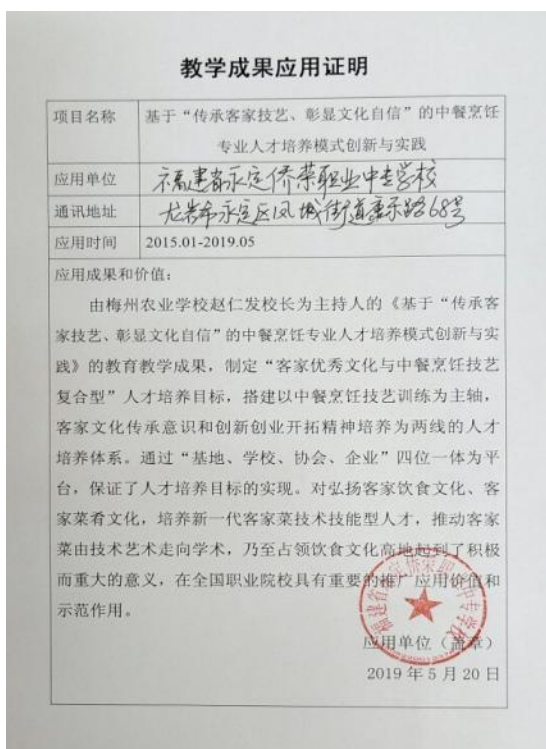
2. 梅州市职业与成人教育学会作优秀教学成果报告




3. 中国客家美食文化论坛作主题报告




(六) 省内外兄弟学校、行业企业赞誉




教学成果应用证明

项目名称	基于“传承客家技艺、彰显文化自信”的中餐烹饪专业人才培养模式创新与实践
应用单位	梅县技工学校
通讯地址	梅州市小花园梅正路126号
应用时间	2015.01-2019.05
应用成果和价值： 由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的《基于“传承客家技艺、彰显文化自信”的中餐烹饪专业人才培养模式创新与实践》的教育教学成果，制定“客家优秀文化与中餐烹饪技艺复合型”人才培养目标，搭建以中餐烹饪技艺训练为主轴，客家文化传承意识和创新创业开拓精神培养为两线的人才培养体系。通过“基地、学校、协会、企业”四位一体为平台，保证了人才培养目标的实现。对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化，培养新一代客家菜技术技能型人才，推动客家菜由技术艺术走向学术，乃至占领饮食文化高地起到了积极而重大的意义，在全国职业院校具有重要的推广应用价值和示范作用。	
 应用单位（盖章） 2019年5月20日	


教学成果应用证明

项目名称	基于“传承客家技艺、彰显文化自信”的中餐烹饪专业人才培养模式创新与实践
应用单位	兴宁市技工学校
通讯地址	兴宁市人民大道五里楼
应用时间	2015.01-2019.05
应用成果和价值： 由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的《基于“传承客家技艺、彰显文化自信”的中餐烹饪专业人才培养模式创新与实践》的教育教学成果，制定“客家优秀文化与中餐烹饪技艺复合型”人才培养目标，搭建以中餐烹饪技艺训练为主轴，客家文化传承意识和创新创业开拓精神培养为两线的人才培养体系。通过“基地、学校、协会、企业”四位一体为平台，保证了人才培养目标的实现。对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化，培养新一代客家菜技术技能型人才，推动客家菜由技术艺术走向学术，乃至占领饮食文化高地起到了积极而重大的意义，在全国职业院校具有重要的推广应用价值和示范作用。	
 应用单位（盖章） 2019年5月20日	

教学成果应用证明

项目名称	基于“传承客家技艺、彰显文化自信”的中餐烹饪专业人才培养模式创新与实践
应用单位	梅州市梅江区梅江职业技术学校
通讯地址	梅州市梅江区梅江职业技术学校
应用时间	2015.01-2019.05
应用成果和价值： 由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的《基于“传承客家技艺、彰显文化自信”的中餐烹饪专业人才培养模式创新与实践》的教育教学成果，制定“客家优秀文化与中餐烹饪技艺复合型”人才培养目标，搭建以中餐烹饪技艺训练为主轴，客家文化传承意识和创新创业开拓精神培养为两线的人才培养体系。通过“基地、学校、协会、企业”四位一体为平台，保证了人才培养目标的实现。对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化，培养新一代客家菜技术技能型人才，推动客家菜由技术艺术走向学术，乃至占领饮食文化高地起到了积极而重大的意义，在全国职业院校具有重要的推广应用价值和示范作用。	
 应用单位（盖章） 2019年5月20日	

教学成果应用证明

项目名称	基于“传承客家技艺、彰显文化自信”的中餐烹饪专业人才培养模式创新与实践
应用单位	兴宁市美食协会
通讯地址	兴宁市平川镇环城西路11号
应用时间	2015.01-2019.05
应用成果和价值： 由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的《基于“传承客家技艺、彰显文化自信”的中餐烹饪专业人才培养模式创新与实践》的教育教学成果，制定“客家优秀文化与中餐烹饪技艺复合型”人才培养目标，搭建以中餐烹饪技艺训练为主轴，客家文化传承意识和创新创业开拓精神培养为两线的人才培养体系。通过“基地、学校、协会、企业”四位一体为平台，保证了人才培养目标的实现。对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化，培养新一代客家菜技术技能型人才，推动客家菜由技术艺术走向学术，乃至占领饮食文化高地起到了积极而重大的意义，在全国职业院校具有重要的推广应用价值和示范作用。	
 应用单位（盖章） 2019年5月20日	

教学成果应用证明

项目名称	注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式 实践与创新
应用单位	金沙湾国际大酒店
通讯地址	梅州市江南沿江西路
应用时间	2015.01-2018.05
应用成果和价值:	由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的“注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式实践与创新”的教育教学科研成果,对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化,培养新一代客家菜技术技能型人才,推动客家菜由技术艺术走向学术,乃至占领饮食文化高地起到了积极而重要的意义。作为企业,通过“基地+学校+协会+企业”“四位一体”、“文化育人、技艺育人、创新创业育人”“三育人”的专业人才培养模式,不仅在用人方面受益,而且在经营管理、人才培养、人才素质提升、企业文化构建与发展等方面也得到了极大的支持和帮助。“四位一体”的模式,整合了行业优势资源,打造了行业企业与科研机构(中国客家菜研发培训基地、梅州农业学校)交流合作、成果推广的良好平台,为企业健康发展提供了智力支持和人才支持。
 应用单位(盖章) 2019年5月20日	

教学成果应用证明

项目名称	注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式 实践与创新
应用单位	梅州金鹰食品有限责任公司
通讯地址	梅州市梅县区程江镇扶外村燕子岫坝
应用时间	2015.09-2018.07
应用成果和价值:	由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的“注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式实践与创新”的教育教学科研成果,对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化,培养新一代客家菜技术技能型人才,推动客家菜由技术艺术走向学术,乃至占领饮食文化高地起到了积极而重要的意义。作为企业,通过“基地+学校+协会+企业”“四位一体”、“文化育人、技艺育人、创新创业育人”“三育人”的专业人才培养模式,不仅在用人方面受益,而且在经营管理、人才培养、人才素质提升、企业文化构建与发展等方面也得到了极大的支持和帮助。“四位一体”的模式,整合了行业优势资源,打造了行业企业与科研机构(中国客家菜研发培训基地、梅州农业学校)交流合作、成果推广的良好平台,为企业健康发展提供了智力支持和人才支持。
 应用单位(盖章) 2019年5月20日	

教学成果应用证明

项目名称	注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式 实践与创新
应用单位	梅县万秋楼客家文化有限公司
通讯地址	梅州市梅县区新城办事处扶外村20号
应用时间	2016.03-2019.03
应用成果和价值:	由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的“注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式实践与创新”的教育教学科研成果,对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化,培养新一代客家菜技术技能型人才,推动客家菜由技术艺术走向学术,乃至占领饮食文化高地起到了积极而重要的意义。作为企业,通过“基地+学校+协会+企业”“四位一体”、“文化育人、技艺育人、创新创业育人”“三育人”的专业人才培养模式,不仅在用人方面受益,而且在经营管理、人才培养、人才素质提升、企业文化构建与发展等方面也得到了极大的支持和帮助。“四位一体”的模式,整合了行业优势资源,打造了行业企业与科研机构(中国客家菜研发培训基地、梅州农业学校)交流合作、成果推广的良好平台,为企业健康发展提供了智力支持和人才支持。
 应用单位(盖章) 2019年5月20日	

教学成果应用证明

项目名称	注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式 实践与创新
应用单位	梅县区聚园酒店
通讯地址	梅州市梅县区公园北路
应用时间	2016.09-2019.05
应用成果和价值:	由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的“注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式实践与创新”的教育教学科研成果,对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化,培养新一代客家菜技术技能型人才,推动客家菜由技术艺术走向学术,乃至占领饮食文化高地起到了积极而重要的意义。作为企业,通过“基地+学校+协会+企业”“四位一体”、“文化育人、技艺育人、创新创业育人”“三育人”的专业人才培养模式,不仅在用人方面受益,而且在经营管理、人才培养、人才素质提升、企业文化构建与发展等方面也得到了极大的支持和帮助。“四位一体”的模式,整合了行业优势资源,打造了行业企业与科研机构(中国客家菜研发培训基地、梅州农业学校)交流合作、成果推广的良好平台,为企业健康发展提供了智力支持和人才支持。
 应用单位(盖章) 2019年5月20日	

教学成果应用证明

项目名称	注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式 实践与创新
应用单位	梅县程江凤记饭店
通讯地址	梅州市梅县区程江镇车上村天秀一横街
应用时间	2015.07-2018.06
应用成果和价值:	由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的“注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式实践与创新”的教育教学科研成果,对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化,培养新一代客家菜技术技能型人才,推动客家菜由技术艺术走向学术,乃至占领饮食文化高地起到了积极而重要的意义。作为企业,通过“基地+学校+协会+企业”“四位一体”、“文化育人、技艺育人、创新创业育人”“三育人”的专业人才培养模式,不仅在用人方面受益,而且在经营管理、人才培养、人才素质提升、企业文化构建与发展等方面也得到了极大的支持和帮助。“四位一体”的模式,整合了行业优势资源,打造了行业企业与科研机构(中国客家菜研发培训基地、梅州农业学校)交流合作、成果推广的良好平台,为企业健康发展提供了智力支持和人才支持。
 应用单位(盖章) 2019年5月20日	

教学成果应用证明

项目名称	注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式 实践与创新
应用单位	梅县区爱平饭店
通讯地址	梅州市梅县区程江镇槐岗新村
应用时间	2016.01-2019.05
应用成果和价值:	由梅州农业学校赵仁发校长为主持人的“注重客家文化传承的中餐烹饪专业人才培养模式实践与创新”的教育教学科研成果,对弘扬客家饮食文化、客家菜肴文化,培养新一代客家菜技术技能型人才,推动客家菜由技术艺术走向学术,乃至占领饮食文化高地起到了积极而重要的意义。作为企业,通过“基地+学校+协会+企业”“四位一体”、“文化育人、技艺育人、创新创业育人”“三育人”的专业人才培养模式,不仅在用人方面受益,而且在经营管理、人才培养、人才素质提升、企业文化构建与发展等方面也得到了极大的支持和帮助。“四位一体”的模式,整合了行业优势资源,打造了行业企业与科研机构(中国客家菜研发培训基地、梅州农业学校)交流合作、成果推广的良好平台,为企业健康发展提供了智力支持和人才支持。
 应用单位(盖章) 2019年5月20日	

(七) 讲好客家文化好故事，辐射带动作用彰显



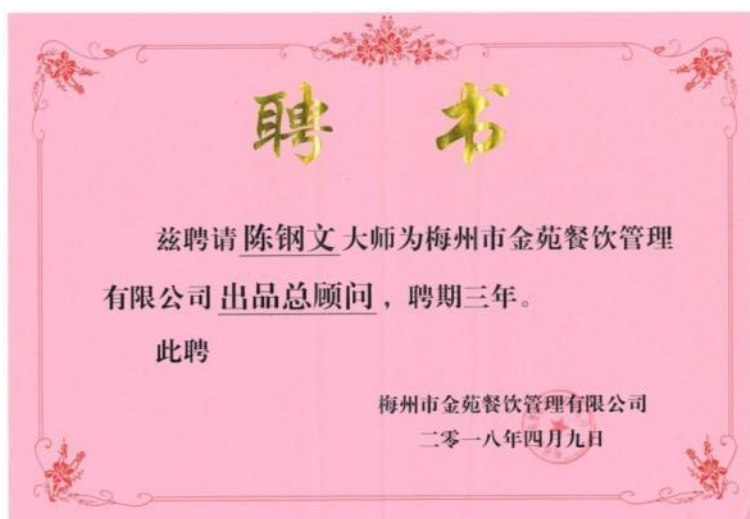
学校参加客博会、文博会



学校协办全球客家妹大赛



陈钢文大师为部队官兵传授技艺





第十二届校园文化艺术节“创意果蔬拼盘”比赛现场



晒一晒！看我的“创意果蔬拼盘”比赛作品

五、中国客家菜研发培训基地

(一) 梅州苏区国家级名片



中国烹饪协会领导莅临指导客家菜研发培训
培训工作

(二) 研发推广客家菜新品，传承创新客家饮食文化



客家菜新品——葡萄鱼



客家菜新品——柴把牛肉



客家菜新品集锦

(三) 高水平创建梅州粤菜（客家菜）师傅工程展示馆

广东省人力资源和社会保障厅文件

粤人社发〔2018〕187号

关于印发《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》 的通知

各地级以上市人民政府，省委宣传部、省委农办、省发展改革委、省教育厅、省财政厅、省国土资源厅、省住房城乡建设厅、省农业厅、省旅游局：

经省人民政府同意，现将《广东省“粤菜师傅”工程实施方案》印发给你们，请认真组织实施。各地级以上市要结合实际制定实施方案，于9月底前报省人力资源社会保障厅备案。

广东省人力资源和社会保障厅
2018年8月30日

-1-



2018年10月12日，由梅州市人民政府、广东省人力资源和社会保障厅共同主办，以“客味悠长、四海飘香”为主题的梅州“客家菜师傅”工程启动仪式在我校隆重举行。

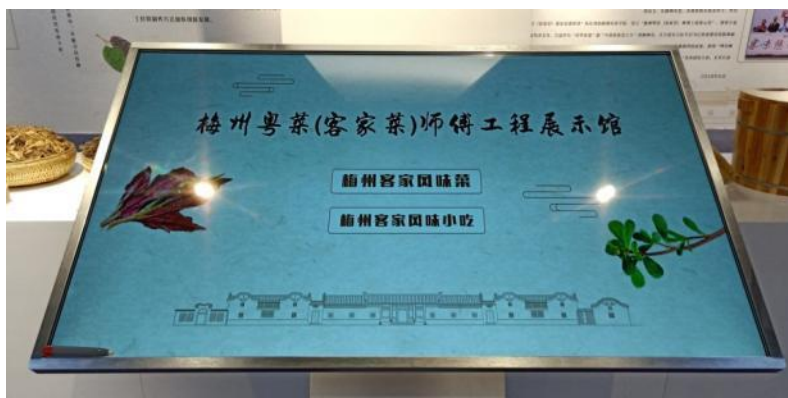
行。



梅州市委书记陈敏（右三）莅临调研“粤菜（客家菜）师傅”工程工作



陈钢文大师荣膺首席“客家名师傅”



六、精品在线课程

梅州职业技术学院精品在线课程、微课资源，校内开发、校外共享。

(一) 学做正宗客家菜，客家名师帮到您

序号	名称
1	《客家美食 大师风采》
2	《客家酿豆腐的制作技巧》主讲陈钢文老师
3	《咸菜炒猪肠的制作技巧》主讲陈钢文老师
4	《松口鱼散粉的制作技巧》主讲陈钢文老师
5	《时菜炒鸡球的制作技巧》主讲陈钢文老师
6	《巧克力花生杯的制作技巧》主讲谢荣欢老师
7	《果蔬雕刻技巧》主讲巫小明老师

8	《果汁松花鱼的制作技巧》主讲杨延俊老师
9	《客家红焖肉的制作技巧》主讲陈嘉庆老师

(二) 精品课程精彩瞬间—视频截图展示



陈钢文老师主讲《客家酿豆腐的制作技巧》视频截图



陈嘉庆老师主讲《客家红焖肉的制作技巧》视频截图