

持续做大做强
五棵树一条鱼一桌菜



高凉好菜·好心荔宴

茂名市高级技工学校“粤菜师傅”邀你来品!

文/ 茂名日报社全媒体记者陈珍珍 通讯员梁永海
图/ 陈珍珍、茂名市高级技工学校提供



橘红花炖竹丝鸡鲍鱼

近年来,茂名市高级技工学校以“粤菜师傅”工程人才、产业、标准、文化“四大体系”建设为指引,一体推进“粤菜师傅”人才培育、文化传承、产业融合、标准研发、技能运用五大工程,取得了较好的成效。

又到荔枝季,该校“粤菜师傅”出品了10个“荔枝宴”菜品,为520我爱荔助力!

培训培养 “粤菜”技能人才3000多人

为了进一步深化与行业协会、餐饮企业合作,融合岭南文化、粤菜文化和高凉菜系文化,茂名市高级技工学校加强省级粤菜师傅培训基地的建设,实施“岗课对接、课证相融”的课程体系模式,构建了“训赛合一”的“粤菜师傅”人才培养体系,切实提高教学培训与人才培养质量。近三年累计培训培养“粤菜”技能人才3000多人。

同时,为了深挖粤菜文化内涵,积极推进“高凉菜”地方标准研究,该校大力推广葱油鸡、隔水蒸怀乡鸡、杨桃鸭

等“粤西高凉地区风味菜烹饪”和“粤西高凉地区月饼系列制作”课程标准,先后参与制定茂名市“高凉菜烹饪专项能力”技能标准、茂名市地方标准DB4409/T25-2022《高凉菜 基本术语》和DB4409/T26-2022《高凉菜 标准体系》。此外,该校以技能竞赛为抓手促进办学模式和课程教学改革、促进教师队伍和实训基地建设,推动教学质量和就业质量双提升。近三年,学校师生参加国家级、省级、市级技能竞赛获得奖项26项。

积极开展 “高凉菜+预制菜”研发和推广

该校以技能竞赛为抓手开展研发和推广,粤菜师傅大师工作室团队20多人,工作室主持人陈万成老师具有20多年的餐饮行业烹饪工作经验,先后获广东烹饪大师、中国烹饪大师称号,2021年获广东省政府授予“南粤技术能手”奖。在参与竞赛活动中,大师工作室团队带领师生取得了一批教科研成果。如2022年,陈万成老师作为学校的“粤菜师傅”教师代表参加茂名市首届“高凉菜大师”评选活动,在备赛过程中,团队研发了冰镇糖醋罗非鱼、隔水蒸荔山凰、化橘红蒸水鸭汤等一系列特色高凉菜。

近年来,该校根据市委、市政府“五棵树一条鱼一桌菜”产业布局,组织师生围绕拓展特色产业链条开展“高凉

菜+预制菜”研发工作,先后研发了一系列“荔枝宴”菜品、罗非鱼菜品和高凉“药膳”菜品,主要研发成果每年均在中国荔枝产业大会暨广东(茂名)荔枝龙眼博览会上展出,受到群众广泛关注和好评。

为了进一步利用互联网扩大高凉菜品的影响力,大师工作室团队从2021年开始推出“每周一品”——“粤菜师傅”教你做粤菜直播专栏。每周精选或研发一个菜品,现场示范菜品的烹制,配以通俗易懂的语言讲解菜品的食材备料、烹调方法和制作技巧,通过网上直播以及微信、抖音、短视频推送,传承粤菜文化,传授高凉菜技艺技法,进一步扩大“粤菜师傅”服务民生的影响力。



枝色醉人



白肉藏珍



金衣玉身



枝圆肉润



妃子媚笑



茂名市高级技工学校出品

橘红花炖竹丝鸡鲍鱼

烹调法:炖
主料:橘红花,竹丝鸡,鲍鱼。
辅料:荔枝干,桂圆肉,麦冬,排骨。
调料:精盐。

白肉藏珍

烹调法:蒸
主料:新鲜荔枝。
辅料:猪瘦肉,冬瓜,马蹄肉。
调料:精盐,花生油,生粉。

金衣玉身

烹调法:炸
主料:罗非鱼,新鲜荔枝。
辅料:鸡蛋,芝士,卡夫酱。
调料:精盐,生粉,面包糠,调和油。

枝色醉人

烹调法:蒸
主料:新鲜荔枝,龙虾。
辅料:哈密瓜,白肉火龙果,柠檬,青瓜。
调料:精盐,橄榄油,卡夫酱。

枝圆肉润

烹调法:炸,焖
主料:三华李,新鲜荔枝,五花肉。
辅料:上海青。
调料:精盐,调和油,白糖,蚝油,生抽,老抽。

妃子媚笑

烹调法:炒
主料:新鲜荔枝,牛肉。
辅料:子姜,菜心。
调料:精盐,糖醋汁,花生油。

满腹经纶

烹调法:煮
主料:新鲜荔枝。
辅料:红枣,桂花,白凉粉。
调料:冰糖。

枝心爱人

烹调法:烤
主料:新鲜荔枝,低筋面粉。
辅料:白糖,猪板油,紫薯粒,椰蓉,草莓粒,开心果粒,芒果粒。

荔香鸡仔饼

烹调法:烤
主料:荔枝干,低筋面粉。
辅料:糖冬瓜,瓜仁,南乳,白糖。

龙荔桃酥

烹调法:烤
主料:荔枝干,低筋面粉。
辅料:白糖,猪板油。



满腹经纶



枝心爱人



荔香鸡仔饼



龙荔桃酥