

强技能 悟匠心——淮安工业中专烹饪专业 走进庭院人家

为深化产教融合、强化实践育人，推动烹饪专业人才培养与行业需求精准对接，近日，江苏省淮安工业中等专业学校商贸服务系烹饪专业师生走进庭院人家，开展了一场集文化体验与技能实训于一体的实践活动。

活动中，师生们首先参观了中国名厨文化体验馆。馆内丰富的烹饪史料、名厨事迹与传统厨具，让同学们直观感受到淮扬菜传承千年的文化底蕴，也对烹饪行业的匠心精神有了更深刻的理解。作为一所深耕职业教育、聚焦地方特色产业发展的中职学校，淮安工业中专始终将“实践育人”贯穿烹饪专业教学全过程，此次活动正是学校深化综合育人模式的生动实践。



随后的实操教学环节，企业资深主厨围绕淮扬经典名菜朱桥甲鱼羹展开教学。从食材的精准配比，到火候的把控、勾芡的技巧，主厨都进行了细致讲解与示范。同学们在主厨的手把手指导下，将课堂所学的理论知识转化为实操能力，反复打磨吊汤、调味等关键步骤，力求呈现出这道名菜“汤鲜味醇、羹稠味浓”的独特风味。



此次实践活动，让学生在沉浸式体验中夯实专业技能，有效推动了学校烹饪专业教学与地方餐饮文化的深度融合。同学们纷纷表示，不仅掌握了朱桥甲鱼羹的烹饪技艺，更体会到了淮扬菜精益求精的文化内涵，将来带着这份匠心，在烹饪专业的道路上不断深耕。

未来，江苏省淮安工业中等专业学校将持续深化与地方餐饮企业的合作，搭建更多“课堂+企业”的实践平台，推动相关专业的人才培养质量再上新台阶。学校将培养更多兼具专业技能与文化素养的高素质技术技能人才，助力职业教育与地方经济发展同频共振。



稿件来源：商贸服务系 杜艺

编辑：谢嘉珂

审核：卢松、靖慧鹏、周霞

发布：靖慧鹏