



# 潮汕鄉情

國際日報 合編 潮州鄉親公會



Chinese News

## 潮汕鄉情



# 潮菜“掌大勺” “烹”出致富路

←藍紅色火焰升騰，奏響煎炒烹炸的“廚房協奏曲”，“烹”出了色香味俱全的致富之路。



→五顏六色的潮汕小吃，令人流連忘返。



老師正在給學員們傳授雕工技巧。



原材料處理是必不可少的基本功。



林芝圻經營的“利祥豬腳飯”快餐店裏，剛出爐的滷鴨香味四溢。

中午時分，林芝圻經營的“利祥豬腳飯”快餐店顧客盈門，剛出爐的滷鴨冒着騰騰熱氣，香味四溢，饞得人垂涎欲滴、食指大動。從南粵潮菜餐飲服務職業技能培訓學校開展的粵菜師傅工程培訓班進修歸來後，林芝圻很快拓展生意，新開了一家主打潮汕滷味的快餐店，增加的滷鴨、鵝肉飯等新品種，廣受食客歡迎，日子也越過越紅火。

粵菜師傅工程是廣東省委主要領導親自部署的一項民生工程，在汕頭市委、市政府的高度重視下，汕頭市一批批潮菜烹調技能人才“新鮮出爐”，他們用美味潮菜服務着“吃貨”們的味蕾，也圓了脫貧致富的夢想。

藍紅色火焰升騰，奏響煎炒烹炸的“廚房協奏曲”，“烹”出了色香味俱全的致富之路……在南粵潮菜餐飲服務職業技能培訓學校實操教室裏，雕工、刀功、顛勺、原材料處理等基本功訓練如火如荼開展，潮菜“掌大勺”技能人才在這裏孕育成長。

除了教室授課，該校還選派潮菜烹飪名師，深入到金平、龍湖、澄海、南澳等區縣鄉村，面向農村勞動力和城市貧困勞動者，開展短期技能專項培訓，手把手傳授潮菜技藝，幫助他們學得一技之長，促進就業創業。

南粵潮菜餐飲服務職業技能培訓學校校長肖偉忠介紹，作為汕頭市三個開展粵菜師傅工程培訓的學校之一，其送教下鄉範圍立足汕頭，輻射整個潮汕地區。每到一個鄉村，還因地制宜，結合當地特色農產品構思研發創新菜式，增加當地農產品的經濟附加值，帶動農產品銷售和發展，同時也將潮菜發揚光大。

據了解，該校在省級粵菜師傅培訓基地建成投入使用後，除了開展送教下鄉短期專項技能培訓，還開展一年制技藝專修班，以及“潮汕滷鴨”“潮式滷味”“潮式風味菜”“潮式風味點心”四個專項能力培訓等，目前共培訓粵菜師傅工程各相關烹飪人員近千人。

一個個心懷志向的年輕人，從中習得一技傍身，在煎炒烹炸的廚房協奏曲中追逐夢想。

潮汕有句俗話：小小生意能發家。粵菜師傅工程如今已成了汕頭鄉村振興發展、助力精準脫貧的重要抓手之一，預計到2022年，將開展粵菜師傅培訓3000人以上，直接帶動1萬人就業創業，走出一條“色香味俱全”的鄉村振興之路。

攝影報道：林鵬 林彥恂  
責任編輯：蔡燕芳



老師現場教授刀功技巧。



魚片經過精湛的刀功處理，薄如蟬翼。



潮菜烹飪老師展示處理後的“菊花魚”。



學員們在老師的悉心指導下，學習潮菜烹飪技藝。