

中国文旅企业合作发展大会在淄博开幕 文旅界共探产业高质量发展新路径



□发布20个重点项目总投资721.79亿元
□这场大会,听听文旅行业大咖怎么说?

03—05版

“提效冲刺”镇街行 大型融媒采访

湖田街道“拆”“建”之道

02版



博山菜师傅有多强

刘文思

煎炒烹炸,制出万千美食。只待一声“开始”,24位师傅摩拳擦掌,将豆腐切成整齐的方块儿,待锅内油温六成热时迅速下入锅中,炸至表皮金黄捞出……11月7日,这场让技能人才“赛出圈”的博山菜师傅职业技能竞赛进行得如火如荼。两小时的规定时间一到,参赛选手悉数呈现其精彩作品——指定菜博山豆腐箱和自选创新菜,看谁传承创新更进一步。

博山菜师傅有多强?传统

美食博山豆腐箱,考验的是传统博山菜烹饪的度与量:规定时间通过火候、色泽与配料的考核,直观反映出厨师“刀上功夫”的技艺;自选创新菜,折射的不仅是舌尖上味觉的创新,更是对美食融入淄博区域文化的思考。狮子鲤鱼、珍珠丸子、富贵牡丹虾……在淄博市首届职业技能大赛博山菜师傅职业技能大赛上,“淄”味盛宴带来不少亮点与惊喜。

这份亮点与惊喜,源于主

办单位对职业技能大赛“匠”力评审的精准匹配。过去,博山菜的有关比赛多由相关行业牵头,多注重淄博区域特色,而今年的职业技能大赛的评审除了淄博本地知名评审专家外,更是邀请省内高校的知名学者,在评审上更加注重理论性与实践性的统一。同时,充分吸收全国职业技能大赛中的赛制经验,选手考核上更多元,对速度、质量、创意等有更综合的考量。

这份亮点与惊喜,源于参赛选手对于鲁菜、博山菜传承的思考与践行。中国饭店业国家级评委、国家职业技能竞赛裁判员李昌顺是此次大赛的评委。他认为,大赛在年龄结构和菜品创新上有不少可圈可点之处,这场技能大赛有不少80后、90后的年轻身影,作品融入了对菜系与地方文化的思考,将为饮食文化、地方文旅产业的发展注入新活力。

这份亮点与惊喜,还源自

于“人人学技能、有技能、比技能、长技能”的奋勇争先氛围与有为姿态。不少参赛选手表示,这场同台竞技不仅是中式烹调师专业知识和烹饪技艺的展示,其结果与荣誉更是对“匠”力的肯定。淄博周村宾馆有限公司的贾静是唯一参赛的女选手,从业21年的她通过职业技能大赛切实感受到近年来淄博对技能人才的重视。

一场技能比武,是对弘扬工匠精神的尊重;一份创作带来的“归属感”与“荣誉感”,是对技能交流和技能人才成才的肯定。强市须强“匠”。创新型技能型人才赋能淄博饮食文化,将为淄博珍贵的美食标签碰撞出更多精彩。