

“味道湖南”助力湘菜出海

健康湘菜国际培训班在迪拜开班

近日,迪拜湘味四溢。9月8日下午,2025“味道湖南·湘飘中东”系列活动之健康湘菜国际培训班在迪拜中国饭店顺利开班。培训班现场,中国饭店、留贵湘、鲜遇湘及中东地区的厨师和餐饮从业者30余人参与培训。

作为“味道湖南”美食季海外推广的重要举措、湘菜国际推广服务中心的重要内容以及“一带一路”倡议下中阿经济文化交流的生动实践,本次培训首次以“健康化、国际范”的形式落地中东,采用“双向教学、互学互鉴”的创新模式,为湘阿厨师提供了一个共同提升的优质平台,有力促进了湘阿美食文化的互鉴与融合。

■文/喻亮 傅景阳 张贝



以“湘菜出海”为引

湘阿美食交流互鉴

当天16时30分,培训班开班仪式在中国饭店进行。湖南省商务服务中心党委副书记谢海珍回顾了“味道湖南”项目四年来助推湘菜出海的发展历程,为推动湘菜国际化、品牌化、规模化发展做的一系列卓有成效的工作。他说,“味道湖南”美食季活动在全球开展超300场推广活动,相继在英国、新加坡、马来西亚、阿联酋等地成功举办系列推广活动,来到阿联酋举办健康湘菜培训,是湘菜国际推广中心和国际培训中心的落地实操,也希望从湘菜人才培养、湘菜宣传推广等方面勾勒出国际化的战略路径。

为让“味道湖南”在阿联酋持续飘香,启动仪式上,湖南省商务服务中心贸易促进部部长刘新林向阿联酋湖南商会会长黄天果授予“湘菜国际推广服务中心”牌匾,进一步推动“味道湖南”美食季活动通过联动行业协会在全球范围内多点布局。

大湘菜报负责人、湖南湘菜文化发展有限公司执行董事、总经理丁伟在发言中表示,大湘菜报今年来积极推动“健康湘菜”标准化建设与主题培训,已在省内外多个城市累计培训厨师近200人。从韶山起步到海口融合,从益阳深化到落地中东,此次,“健康湘菜”培训借助湘味窗口,让更多中东人民通过餐桌认识湘菜、了解湖南。

中国饭店协会青年名厨委副主席、中国烹饪大师刘鹏作为培训师代表发表动员讲话,他认为本次培训不仅是技艺的简单叠加,更是一场跨越地域的“文化对话”。对于培训学员,他从湘菜的技艺传承与文化推广的双重角度出发提出期待,鼓励大家做文化的“深耕者”、技艺的“传承者”、行业的“破局者”,以热爱延续传统,以创新应对挑战。

为进一步推动湘菜“出湘出海”,在“味道湖南”美食季活动组委会的见证下,大湘菜报与中国饭店进行了健康湘菜国际培训签约,将把中国饭店打造成健康湘菜培训的基地与载体,鼓励外籍厨师深入学习湘菜技艺,成为两国文化交流的推动者。仪式最后,湖南日报社主要领导还为当地外籍厨师进行了授旗。

以“健康湘菜”为题

湘阿厨师切磋厨艺

一只鸡的湘味做法与中东做法有何不同,一块牛肉如何呈现不同形式菜品?在现场实操环节,大厨们坚持“双向交流、互学互鉴”的原则,展现不同烹饪思路,提供不同烹饪方法。

进入正式教学环节,“非遗粉蒸鸡”的烹饪方法率先展示。刘鹏与喜苑创始人邱灵芝联袂演示非遗技艺“粉蒸鸡”的制作精髓,从精选食材到精准把控火候,充分展现了湘菜的传统匠心。

当非遗粉蒸鸡出锅之际,当地厨师苏黎世上台制作柠檬黄油酱烤鸡。制作伊始,苏黎世讲述了这道菜选材及用料的讲究,强调制作菜品的成功与否在于保证柠檬的清新与黄油的醇香。正式教授环节,厨师们纷纷上前观看学习。

“一只鸡的不同做法”比拼后,现场进入了“一块牛肉的不同呈现”。中国烹饪大师、长城融通宾馆长城宴主理人贺俊贤现场教授“古法汉方豉汁焗牛肉”,他从食材选择、制作方法入手,凸显健康湘菜在口味与技法上的创新多样性。

随后,阿联酋湘菜厨师杨卫兵上场,制作经典中东菜品——黑胡椒牛肋骨。为了更清晰地展示制作过程,他解构每一个关键步骤,讲解每一个细节。

互动交流环节气氛热烈,学员们踊跃提问,与大师们就烹饪技巧、风味融合等话题展开探讨。学员们普遍认为,这种面对面的交流、面对面的教学,不仅提升了他们的实操能力,更开拓了跨文化烹饪的创新思路。

2种食材、4道菜品,从食材搭配到调味秘诀,充分展现了湖南与中东饮食文化的互融互鉴。多元美味,融合相生,本次培训不仅推动了健康湘菜的国际传播,更是湘阿文化交流、美食碰撞的美好见证。

