

六大名师联袂实训 “鲜辣共舞”

第二期“健康湘菜”培训在海口举行

■文/喻亮

在湘菜出海战略持续推进的背景下，一场跨越琼州海峡的厨艺盛会即将上演。

7月8日至9日，由大湘菜报与海南省酒店与餐饮行业协会联合举办的第二期“健康湘菜”（厨师）融合培训，将携六大湘琼菜名师登陆海口，开启一场“鲜辣共舞”的美食创意之旅。这是继首期“健康湘菜”融合培训在韶山引发餐饮界热议后，首次出省组织培训。

据悉，本期培训作为2025味道湖南暨第二十届湘菜美食文化节的配套活动，将由第十一届、第十二届全国人大代表，中国烹饪协会副会长、中国湘菜大师、中国烹饪大师许菊云领衔担任“总教头”，国务院特殊津贴专家、全国五一劳动奖章获得者、中国烹饪大师、特级琼菜大师李学深，海南省五一劳动奖章获得者、中国烹饪大师、特级琼菜大师张光平，中国烹饪大师、中国湘菜大师、长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院副院长冯智雄，中国湘菜大师、中国烹饪高级烹调师、太阳味湘菜技艺传承人张小春组成“黄金搭档”，现场实训多道湘琼创新融合菜烹饪技巧，为海口湘菜厨师呈现一场跨越地域的“味觉公开课”。

培训期间，还邀请到饮食史学者、收藏家、策展人舒文峰现场解读湘琼菜系文化，从湘菜的发展历程、经典菜品背后的故事、湘菜33个味型，讲到琼菜2000多年历史渊源何以容纳各地风味实现中西结合。

湘菜美食文化节组委会相关负责人介绍，“健康湘菜”融合培训首次走出湖南在海南举办，目的在于助推湘菜出湘，助力海南湘菜创新融合发展，让当地厨师深入了解湘琼菜系文化的差异与联系，掌握湘琼融合菜的制作技巧，普及健康烹饪理念，推动餐饮行业高质量发展。

据了解，为了进一步凸显培训成果，参加本期培训班的厨师学员，将统一参加7月9日在海口骑楼老街举行的厨艺大赛，现场制作湘琼融合菜品。“鲜辣共舞”打造琼岛味觉盛宴，7月的海口，注定飘起不一样的湘味。



许菊云

中华十大名厨、中国湘菜大师、中国烹饪大师、中国餐饮文化大师、国家高级烹饪技师、国家一级评委、中国烹饪协会副会长、全国劳动模范，第十一届、第十二届全国人大代表、“全国五一劳动奖章”、“中国烹饪大师特金奖”、“中国餐饮事业卓越贡献奖”等奖项获得者。



张小春

中国湘菜大师、中国烹饪高级烹调师、中国烹饪金厨奖、太阳味湘菜技艺传承人、湘菜百味研发创始人、第三代黄椒鱼头研发人，荣获法国蓝带美食勋章。

张光平

海南省五一劳动奖章获得者、中国烹饪大师、特级琼菜大师。



冯智雄

长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院副院长，中式烹调高级技师、中国烹饪大师、中国湘菜大师、国家一级评委，长沙市师德标兵，全国中餐技能创新大赛金奖获得者，全国优秀指导教师，省级大师工作室主持人。



舒文峰

饮食史学者、收藏家、策展人。曾任文化部《文化月刊》杂志总编，北京今日美术馆总经理，联合创办《艺术财经》杂志与“中国艺术权力榜”，以及多家媒体与艺术机构。目前从事博物馆与美术馆前期策划与主持工作。

李学深

国务院特殊津贴专家、全国五一劳动奖章获得者，中国烹饪大师、特级琼菜大师。

