



2024年1月8日  
星期一  
农历癸卯年十一月廿七  
今日8版  
总第10403期  
中共常州市委主管 常州日报社主办  
国内统一连续出版物号CN32-0103  
http://www.cz001.com.cn

# 常州晚报

关注生活 服务市民 新闻热线:86633355



校园食堂大厨同台竞技秀厨艺

## 让孩子们在学校里也吃顿好的

■毛翠娥 尤佳 文 王锐 摄

学校的伙食怎么样,一直是家长们所关心的。6日下午,在常州旅游商贸高等职业技术学校举行了一场“最香”的比赛,来自32所直属学校的42名食堂大厨齐聚一堂切磋厨艺。

根据比赛规则,参赛厨师们要在40分钟内完成四菜一汤的套餐,包括一个大荤、一个小荤、两个蔬菜。其中一道菜是固定动作,需要从青椒土豆丝、鱼香肉丝、青椒肉丝、青椒炒鸡片、咕咾肉、香酥鸡排等菜品中选做一样;另3道菜,要求厨师结合中小学生的膳食营养搭配、口味喜好等自主烹制,套餐价格为12元。

备菜、过油、下料、颠锅、调味、摆盘,每位厨师都拿出了看家本领。软嫩多汁的红烧鸡翅、酸甜可口的咕咾肉、鲜香嫩滑的鱼香肉丝,现场菜香四溢。

据了解,赛前一个月,市教育部门委托常州旅游商贸高职校对参赛大厨进行技能培训,邀请专业老师从理论到实操对他们给予全方位指导。市二十四中大厨吴绪红的参赛作品是咕咾肉、青椒鸡片、炒双丝、香菇青菜。配餐时充分考虑了学生的口味偏好和营养搭配。他说,这样的活动也督促自己不断创新菜品,为学生提供营养安全的美食。

评委团里除了有烹饪专家,还有家长、学生代表。评委团成员、常州旅游商贸高职校学生家长张先生认为,这样的活动很有必要,除了关心厨师手艺好不好,还关心他们做的菜品是否营养卫生。

市教育局副局长纪忠表示,举办校园大厨技能大赛,既是回应社会关切,也是希望通过活动提升厨师们的技能水平和科学膳食意识,从而推动校园伙食达到一个更高水平,让孩子们从“吃饱”到“吃好”。接下来,教育部门还将不定期对全市中小学校的厨师进行专业培训,让校园餐的膳食搭配更美味、更安全、更科学。



天气预报

全市今天阴到多云,部分地区有小雨,偏东风3到4级,今天最高温度7℃,明晨最低温度1℃。