

22岁女孩不上大学当大厨

世界厨师日,记者探访“90后”学生们的准厨师生活



□记者 齐金钊 李大鹏
qlytxjz@126.com

在大家的印象中,学厨师就是学做菜。但现在人们的生活水平在提高,对于食品安全和营养搭配越来越看重,人们对吃饭不再像过去只重温饱,现在的厨师不仅要学会做菜,还要会科学搭配食物,懂得食物营养、懂管理。

10月20日是世界厨师日。18日,记者来到烟台工贸技师学院烹饪管理系,看看这些“90后”学生们的准厨师生活。



▲菜品摆放也是一门大学问,两位老师给同学演示菜品如何摆放。本报记者 赵金阳 摄

◀新生每个周都要拿出一天时间专门练刀功。记者 赵金阳 摄



学“做菜”也得 理论与实践相结合

18日,在烟台工贸技师学院烹饪管理系的教室里,只有一个班在上《饮食营养与卫生》课,老师在黑板上写着“无机盐”字样,下面的同学正认真记笔记。其他近800名学生要么在操作间里上实践课,要么正在校外实习。据学校老师介绍,一般每周4天专业课,2天文化课。

2011级高烹班的学生于佳海,今年18岁,初中毕业后觉得厨师好就业便没上高中。他说文化课也是跟烹饪有关,像烹饪知识、营养配餐、原料加工等。烹饪管理系主任邓介强指着墙上的学生作品说,这

些学生还要学习美学、营养学、餐饮历史等,除了要会做菜,更要懂做一道菜的成本,这道菜对人体有啥好处等。

邓介强说,学校采用的教学模式是8成操作、2成理论。早晚自习时间,老师会给学生布置文化课作业,学生也可以自学一些感兴趣的学科。

他还说,现在人们的口味在改变,对于食品安全和营养搭配越来越看重,人们对吃饭不再像过去只重温饱,现在的厨师不是只会烧菜做饭,而且要会科学搭配食物,懂得食物营养,懂得管理,全能型厨师未来将受到社会青睐。

考上大学没去 来学厨师

以往在大家印象里,厨师是个学历要求不太高的职业。但近年来,这种现象正在改变。

今年22岁的王艺华来自莱州,是为数不多的女学员之一。她曾参加过高考,而且考上了江西的一所二本院校,但她觉得离家太远,加上本来就不喜欢美术专业,“山东那年的美术考生就3万多。”王艺华说,分析了一下就业形势,便决定来学习西点裱花。

跟其他学生不一样,她利用早晚自习学习英语等课程,“英语很重要,以后去外企工作能用上,每道菜都有自己的故事,都要能讲出来。”

2011级高烹班的李曙光

曾是一名消防兵,他说家里人了解到很多酒店现在需要厨师,退伍后便选择了学习烹饪。今年17岁的邢峻维曾在鲁能、国安等俱乐部踢过少年队,后来去的长沙一家俱乐部解散了,他便回到烟台学习厨师,“我喜欢吃,喜欢研究。”邢峻维说。

说起学历,这些学生并不忌讳说自己是初中或高中毕业,因为他们在学校里还可以考大专,也可以考各种级别的厨师资格证。另外,他们当中很多是冲着乐观的就业形势选择厨师的,“考上大学也不一定有我将来的工作好。”这是很多人的观点,也是目前的事实。



课堂上老师正在纠正一名同学的摔面方法。记者 赵金阳 摄

大多数老师 都有一线工作经验

邓介强介绍,他也是这所学校的毕业生,毕业后就留校了。现在他已经很少教课了,但为了工作,现在他还考了中国的海洋大学的在读研究生,学习生物工程专业,他说这个专业与食品营养关系很紧密。

为了教给学生真本事,他曾在烟台一家知名酒店做了5年厨师,积累了丰富的实战经验,后来又读了教学管理的本科专业。他说

自己干5年厨师算是短的,学校还有老师干了10年才来教学。

他介绍,学校老师大部分都有在一线工作的经历,必须在省市烹饪比赛拿到过好名次,这样在教学理论和技术都有了。

邓介强还说,现在中午吃饭时,老师吃的点心就是学生自己动手做的,记者尝了一个,味道很不错。

专家说法:

没有文化的厨师 成不了好厨师

俗话说“民以食为天”,“食”离不开烹饪,烹饪离不开厨师。随着时代的进步及餐饮业的日渐繁荣,如今,一名优秀的厨师不光要做出好的菜品,还是饮食文化的传承者,深厚的文化素养必不可少。

中专厨师拼不过大专厨师

文化水平对一个厨师未来发展意味着什么,鲁菜发展研究中心胶东鲁菜研究所所长、中国烹饪大师、山东省城市服务技术学院教授刘雪峰曾专门在学校里做过调研。“高中毕业后学习烹饪的厨师发展的得普遍比初中毕业生好,然后者学习烹饪的时间要比前者长。”刘雪峰说,烹饪学院里有中专和大专之分,初中毕业生进入学院的学制3年,而高中毕业生只需学习2年,但中专毕业的学员往往会在职业生涯中表现出文化程度、文化底蕴、创新领悟意识等方面的欠缺。

饮食文化传承需要文化底蕴支撑

“刚入门拼技能,以后想长足发展就需要靠脑子了。”刘雪峰介绍,为了跟上餐饮业发展的步伐,目前很多烹饪院校在课程设置上加强了文化素质的培养。“没有文化的厨师永远成不了好厨师。”

“如果认为如今的厨师还只是单纯做菜,就太片面了,烹饪其实是一门文理交叉的学科。”刘雪峰的另一个身份是山东省城市服务技术学院烹饪系的教授。他说,饮食文化的传承需要厨师具备一定的科学文化底蕴。小厨谈怎么做菜,大厨谈饮食文化。”刘雪峰说,好厨师和差厨师相比,入门时拼的是勤奋和吃苦,等掌握一定技巧后就要拼创意和悟性,而这些都需要文化底蕴的支撑。

“光做得好吃还不行,还得有立意、有境界。”刘雪峰说,在不久前举行的烟台鲁菜创新大赛上,就出现了山海仙境宴、始皇东巡宴等一大批极富文化气息的创意筵席,“如果不了解烟台山海文化内涵,不可能做出这样的创意。”

二十五年刚摸到饮食文化门道

刘雪峰说,自己从事厨师这一行整整25年了,在一些烹饪技巧上感觉早已纯熟,但谈到对中国饮食文化的造诣,自己感觉才刚刚起步。

“中国餐饮文化博大精深,厨师做到一定境界后,要跳出自己的圈子,不断加强内在修养和文化底蕴,这样才能把中国饮食文化传承发扬下去。”刘雪峰说