

山东城市服务职业学院再添“最佳青年厨师”

23岁小伙姜沛良的“金苹果”成熟记

用汗水浇灌种子

2015年,姜沛良进入山东城市服务职业学院学习,就读中式烹调专业,学习凉菜、热菜、中式冷拼等制作技能。“成为一名优秀的厨师”是15岁的他给自己定下的小目标。他从最简单的基本功——刀工开始练起。那时候,上课时间是早上八点,姜沛良总是宿舍里起床最早的那个,他会在早上七点钟准时到达实训室,把工作服穿好,把原材料准备好,把工具洗刷摆放好。“没有时间出门,一直在实训室里待到天黑,有时同学们都上完晚自习回了宿舍,我还泡在实训室里训练刀工,快到门禁时间再收拾好卫生回去。”

姜沛良是个耐得住寂寞、吃得苦的人。冬天手长时间浸泡在冷水中,皴裂是家常便饭。“天寒地冻的大雪天,需要清洗食材和案板,屋内没水,得去外面打水,露天水管都上冻了,只能绕路去宿舍打水。”同期重点选拔培养的几个人中,姜沛良脱颖而出,凭借吃苦耐劳的品质和沉稳出色的表现,成功入选了学校的世界技能大赛备赛团队。姜沛良梦想的种子开始生根发芽。

用耐心呵护幼苗

“没日没夜重复一件事,把一件小事做到极致就是成功。”成千上百次的刻苦练习,夜以继日的辛勤付出,磨练着姜沛良的身心意志。“我从不觉得烦,反而乐在其中,我相信量变可以引发质变,每一场训练都是一种进步,是一次提升。”姜沛良切的蔬菜、片的鱼都可以按吨来计算,扎实纯熟的刀工为他从中餐转型西餐奠定了良好基础,学习中餐积累的调味知识和手感,让他可以游刃有余地融入西餐烹饪项目中去。“备赛的过程很枯燥,不停地重复、重复、再重复。”回忆过去,姜沛良表示,热爱是最好的老师,他

深秋初冬之际,驰名中外的“烟台苹果”迎来了收获,坐落在苹果之都山东烟台的山东城市服务职业学院也结出了“金苹果”——“00后”西餐专业教师姜沛良荣获第二十四届FHC中国国际烹饪艺术比赛金苹果奖·年度最佳青年厨师。作为千禧一代,姜沛良早已在全国乃至国际厨艺大赛中打出了名堂。接下来,跟着记者走近姜沛良,聆听他的故事,一同揭秘“金苹果”成熟记。



喜欢烹饪,会不厌其烦地钻研厨艺,“烧菜要有好心情,你开心地烧菜,这个菜自然就会好吃。”所有带过姜沛良的老师对他的评价十分一致,都认为他特别让人放心,是个比赛型选手,几乎参赛了就能拿到好成绩。“轻松”拿到好成绩的背后,是姜沛良极高的自我要求。为了实现目标,冲击第45届世界技能大赛,除了吃饭、上厕所,姜沛良都在高强度地训练。夏天实训室的温度高达30多度,他的衣服湿了一遍又一遍,握刀太久手指上的水泡磨出了一层又一层,直到变成茧子。

在第45届世界技能大赛山东队选拔赛上,从初加工到最后的成品历经了6个小时,姜沛良从头到尾高度专注。“比赛的那一刻,我感觉整个人都要虚脱了,一出门我就累得直接躺地上了。”最终,姜沛良斩获山东省决赛第

一名、全国选拔赛第四名的好成绩。这株名为“梦想”的幼苗正在茁壮生长。

用坚韧开花结果

2018年,姜沛良决定去企业历练,只身前往上海,在世界500强企业从事餐饮工作。“上海是一座多元化的城市,对于西餐水平的提升有很大助益,我想去开阔眼界。”姜沛良在上海一待就是5年,先后跟随法国、意大利、澳大利亚等多国名厨进修,同时积极参加各类技能大赛历练自己。由于经常跟外国人接触,姜沛良对各个国家的风土人情和口味特点有了深入了解。为了更好地学习西餐文化,他坚持自学英文,目前已经熟练掌握专业英语并能够自信地沟通交流。“干一行爱一行,语言是文化的载体,可以帮助我



加深对西餐文化的认知。”姜沛良说。

聊到兴趣爱好,姜沛良打开了话匣子。除了厨师这个身份之外,他还“变身”自媒体博主,在自媒体平台上拥有众多粉丝。“起初,我只是对西餐料理技艺感兴趣,想把西餐领域最先进的创意理念收藏起来自学研究,没想到吸引了越来越多的关注,点赞量非常多,我索性就将个人账号打造成了视频账号,将看到的优质餐饮内容分享给志趣相投的小伙伴,大家一起探讨交流,共同学习进步。”他谦虚地表示,自己不是内容的生产者,而是“内容搬运工”。

业余时间,姜沛良不断“充电”,考取了东北大学工商管理专业,一边学习HACCP标准(食品安全保证体系),一边拿下世界厨师联合会认证的培训证书。

一路走来,姜沛良用坚韧不拔、执着进取的精神不断追求卓越,突破上限,创造了一个又一个属于自己的奇迹,勤勉不辍,终有一日开花结果。

用耕耘静待成熟

二十多岁或许是青年厨师职业生涯刚刚起步的阶段,幸运的是姜沛良在这个年纪就拿到了业界最高荣誉。身着白色厨师制服的他,好像长出了隐形的翅膀,要飞向全球优秀青年厨师的舞台。在刚结束不久的2023年全球青年厨师大赛,姜沛良代表中国出征,通过激烈的比拼,冲进全球八强,实现了我国在这一国际西餐顶级赛事上的突破。

台上一分钟,台下十年功。在赛前,姜沛良苦练厨艺,推陈出新,每天都进行各个厨艺板块的模拟训练。从食材到刀工,从搭配到摆盘,任何平平无奇的食材都能在他手中变成一道道精致的菜肴,不断尝试、日日突破,在色、香、味、形等方面精益求精,竭尽所能在比赛中展示一场视觉与味觉的双重盛宴。

姜沛良是新时期中国职业教育的受益者,他用亲身经历让更多的青年知道,拥有精湛的技能一样可以让人生熠熠生辉。如今,姜沛良留校成为山东城市服务职业学院的一名西餐专业教师,面对许多企业抛来的橄榄枝,他选择坚守,将自己收获的经验教授给更多的学弟学妹们。“我非常感恩学校的栽培和领导的信任,给予了我施展才干的平台。”从“追梦者”到“筑梦者”,他严于律己,脚踏实地,不骄不躁,只争朝夕。“但问耕耘,莫问收获,我还有很大的进步空间。”姜沛良满怀憧憬地说。

在“金苹果”成熟的时节,姜沛良迎来了自己的丰收季。相信刚过完23岁生日的他,前路灿灿,未来可期!

(张雅婷)

齐鲁晚报

少用一次性筷子、塑料袋……

多用双面打印,节约纸张,低碳出行……

举手投足做环保 青山绿水依旧好