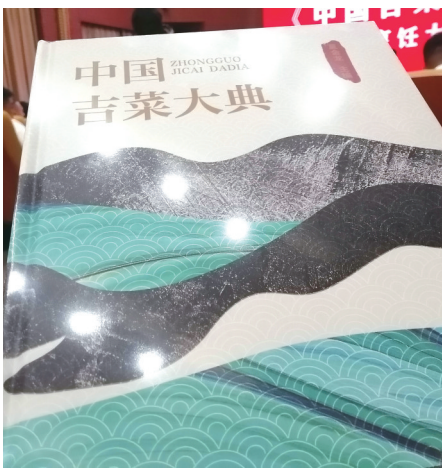


吉林工商学院举行《中国吉菜大典》发布暨全国烹饪大师进校园活动启动仪式 讲好吉菜故事 让“吉林味道”香飘国内外

弘扬吉菜饮食文化,促进吉林产业发展。9月25日上午,《中国吉菜大典》发布暨全国烹饪大师进校园活动启动仪式在吉林工商学院举行。活动当天,由吉林工商学院教师团队权威编撰的《中国吉菜大典》华彩亮相,这部大典不仅是吉菜文化的概括与升华,更是对中华饮食文化内涵的生动诠释,将为烹饪技艺的薪火相传注入新的内涵。



吉林工商学院党委书记张炳辉



《中国吉菜大典》封面



启动仪式现场 本版图片 城市晚报全媒体记者 刘佳雪 摄

《中国吉菜大典》发布 为吉菜文化传承与创新提供珍贵文献

上午9时,吉林工商学院厚德楼报告厅内座无虚席,在参会嘉宾观看了吉林工商学院宣传片后,《中国吉菜大典》发布暨全国烹饪大师进校园活动启动仪式正式拉开序幕。

在吉林,各民族的传统美食相互碰撞、相互融合,形成了一种独特的吉林美食文化。今年是吉菜发展25周年,在省委、省政府的大力支持下,吉菜作为吉林地域的特色

美食,取得了显著的发展和转变,吉菜在菜品研发、技术培育与创新、绿色生态理念等方面取得了显著成果。传承和发扬吉菜饮食文化,为地区经济社会服务,吉林工商学院依托吉菜烹饪大师等雄厚师资,联合餐饮企业和知名专家学者,共同编撰的《中国吉菜大典》得以问世,为吉菜文化的传承与创新提供珍贵文献。

吉林工商学院党委书记张炳辉: 将吉菜文化精髓推向全国乃至世界舞台

吉林工商学院党委书记张炳辉致辞中表示,吉林工商学院始建于1958年,作为吉林省餐旅类高校的代表,烹饪人才培养的最高学府,在长期的餐旅办学中,注重开发“吉菜”菜系,建立吉菜标准体系,打造吉菜文化,形成了“美景+美食+文化”的品牌特色。

张炳辉说,《中国吉菜大典》系统梳理和展示了吉菜的历史渊源、特色菜品及制作工艺,这部大典不仅是吉菜文化的概括与升华,更是对中华饮食文化内涵的生动诠释。

相信通过此次《中国吉菜大典》的发

布,我省将进一步挖掘和弘扬吉菜文化,提升吉林餐饮服务的品质与档次,增强吉林餐饮业的竞争力与吸引力,将吉菜文化的精髓与内涵推向全国乃至世界的舞台。同时,这也将为吉林省文旅产业的发展注入新的活力与动能,推动全省经济实现更加全面、协调、可持续的发展。

未来,吉林工商学院将积极响应省委、省政府关于打造吉林旅游万亿级产业的重大的决策部署,继续为弘扬中华饮食文化,助力中国吉菜产业高质量发展发挥自身学科优势、人才优势、创新优势,为我省文旅产业发展贡献智慧力量。

烹饪大师唐文教授: 希望吉菜传承者从大典中汲取智慧力量

“我要向编撰团队致以最崇高的敬意,感谢你们的辛勤付出与卓越贡献!”资深注册中国烹饪大师、吉林工商学院吉林省饮食文化研究院终身名誉院长唐文教授致辞说,《中国吉菜大典》的编撰,不仅是一项文化工程,更是一场对吉菜历史、技艺与文化的深刻致敬。它如同一条璀璨的纽带,连接着过去与未来,将吉菜文化

的精髓与魅力展现得淋漓尽致。

唐文说,展望未来,吉菜文化的传承与发展,离不开年轻一代的接力与奋斗。希望在座的学生们和新一代的吉菜传承者,珍惜这部大典,从中汲取智慧与力量,不断提升自己的烹饪技艺与文化素养,为吉菜文化的传承与创新贡献力量。

《中国吉菜大典》主编夏金龙教授: 历时18个月凝聚200余参与者努力与贡献

吉林工商学院吉林省饮食文化研究院名誉院长、吉林省饮食文化研究会会长、《中国吉菜大典》主编夏金龙教授介绍了《中国吉菜大典》编撰过程。

夏金龙说,《中国吉菜大典》的编撰、出版幕后,团队历经18个月辛勤耕耘,凝聚了200余名参与者的心血与智慧。走遍吉林省9市州和长白山地区,行程超过4000公里,深入

探寻吉菜的地域特色、文化内涵和烹饪技艺。这部大典不仅收录了吉菜代表菜肴186道、点心100道,还记载了元老级、资深级、知名及青年吉菜烹饪大师的名字,以及29家吉菜特色店、示范店的风采。吉菜作为吉林省的文化名片,其推广与发展有助于提升地方知名度,吸引游客,促进餐饮业及相关产业链的发展,对地方经济具有积极的推动作用。

匠心推动烹饪教育 全国烹饪大师进校园助力吉菜传承

在《中国吉菜大典》发布仪式后,全国烹饪大师进校园活动也正式启动。全国烹饪大师魏志春代表全国各地烹饪大师郑重承诺:作为一名烹饪匠者,将全力支持吉林工商学院的烹饪教育工作,与学院携手合作,共同推动烹饪教育的高质量发展。活动现场,吉林工商学院为新聘任的客座教授举行聘任仪式。

上午10时,参会嘉宾参观了坐落于校园内的“中国东北美食文化与烹饪国际交流基地”,一场烹饪大赛正在如火如荼进行中,在作品展示及品鉴的菜单中,不仅有极具吉菜特色的蜜汁人参三宝、吉林蒸丸、松茸鹿肉狮子头、熊掌扒玉时,也有异域风情的普罗旺斯香草羊排、法式豌豆汤等,配上正宗的吉林灌汤包、南瓜酥等小吃,为到场的人们带来了“舌尖儿”上的盛宴。经过专家评委的打分评判,现场为获奖学生颁发



了荣誉证书。

“肥沃的黑土地孕育了吉林特色美食食材,造就了吉菜的深厚底蕴。从古老的满族烹饪技艺到现代多元文化的融合,吉林的美食文化独树一帜,让人回味无穷。”现场一名获奖学生表示,将努力学习烹饪技艺,做好吉菜传承人,吸引更多人来吉林游玩、品美食。城市晚报全媒体记者 刘佳雪



西瓜雕花技艺