



舌尖上的比赛！国内外11城厨师比拼做中餐

首届“国际城市杯”中餐青年厨师邀请赛举行

羊城晚报讯 记者周聪、通讯员张鸣秋报道：法国米其林大厨做的清远鸡是什么滋味？4日至5日，2019国际城市杯中餐青年厨师邀请赛在广州市旅游商务职业学校开赛，来自加拿大、法国、日本、越南和中国台湾、香港、广州、佛山、清远、成都、扬州等共11个城市的12支厨师团队参赛，一起比拼做中餐。

“青年厨师是未来餐饮文化传承、交流的主体，本次大赛是希望给各国青年厨师们搭建一个沟通交流的平台。”据了解，本届大赛由亚洲美食文化教育联盟、广州市旅游商务职业学校、台北开平餐饮服务学校联合举办。

比赛组委会成员、广州市旅游商务职业学校烹饪与健康系主任马健雄介绍，此次比赛采用团队协作方式，每个组别都需要现场完成面点、冷菜和鸡肉类热菜的制作，考察的是队员的团队协作能力。每组参赛队的工具和菜品原料都由组委会提供。这一比赛更接近国际赛事标准，而与传统的中餐比赛有所区别。在评分比例上，传统中餐看中对成品进行打分，而此次比赛有40%的



选手在比赛中

广东百家技工院校大练兵

第四届广东省技工院校技能大赛落下帷幕，500余名选手决赛竞技

羊城晚报讯 记者周聪、通讯员李繁报道：以赛促教促学已成为广东技工教育的一大特色，日前又有一场“大练兵”圆满落幕。16日，历时4个多月的第四届广东省技工院校技能大赛落下帷幕。来自全省128所技工院校的506名学生进入决赛，在20个项目上同台竞技。值得注意的是，这20个项目大部分属于先进制造业、高新技术产业领域，对接广东高质量发展和实体经济转型升级的人才需求。

记者了解到，本次大赛的校企合作更加深入，每名参赛选手都有学校导师和企业导师共同指导。大赛决赛项目获奖选手不仅能获得专业技能的提升，还有望晋升职业技能等级。

获奖选手有望晋升职业技能等级

据介绍，大赛自今年7月启动以来，经过4个多月的紧张比拼，经过全省128所院校上万名参赛者层层选拔后，共有284个代表队、506名学生进入决赛。比赛范围更广，参赛学校比上届增加了16所。

湖南伢子拿下粤菜烹饪第一名

据悉，此次比赛还与“粤菜师傅”“南粤家政”等重大工程紧密结合，检验了技工院校服务就业创业能力与水平。

其中，烹饪项目比赛的冠军被来自广东省轻工技师学院的烹饪专业学生向乾相夺下。“我不爱吃辣的，所以来学粤菜。”他开玩笑称，自己来自湖南，来广州学厨4年，如今已爱上粤菜。

向乾相告诉记者，此次烹饪项目分为两大内容：指定菜是冬瓜焖田鸡；自选菜抽中的食材是鱼，因此做了道菊花鱼。“最考验的是刀工”，他表示，要将菊花鱼炸出鲜花的绽放感，要求鱼肉切法得大小一致。

“我们不仅教学生厨艺，还注重文化熏陶。”省轻工技师学院烹饪专业教研组长陈小敏说，该专业的学生不少来自外省，对于粤菜的了解不如本地学生深刻。因此在平日教学中，会邀请粤菜大厨开设讲座、参观粤菜酒家等，让学生们感受、了解粤菜文化底蕴。

技工教育领跑全国

据介绍，目前，广东省共有技工院校162所，其中技师学院36所，高级技校15所，在校生54.2万，当年招生数、在校生人数、高级工以上在校生占比、高技能人才培养量、一类国家级职业技能竞赛和世界技能大赛获奖牌人数、毕业生初次就业率、年培训人数、当年参加职业能力资格鉴定量、获全国教学成果一等奖数量等九项主要指标居全国第一，被人力资源和社会保障部誉为全国技工教育的“一面旗帜”。

与此同时，广东选手屡屡在国内外大赛取得成功，与广东省对技工教育的重视密不可分。“我们把推动技工教育高质量发展作为培养高技能人才、打造创新人才高地的重要抓手。”广东省人社厅有关负责人说。

中餐标准化程度较低，因此更要注重对烹饪人才的培养，以发扬中华饮食文化精神。

技工教育领跑全国

据介绍，目前，广东省共有技工院校162所，其中技师学院36所，高级技校15所，在校生54.2万，当年招生数、在校生人数、高级工以上在校生占比、高技能人才培养量、一类国家级职业技能竞赛和世界技能大赛获奖牌人数、毕业生初次就业率、年培训人数、当年参加职业能力资格鉴定量、获全国教学成果一等奖数量等九项主要指标居全国第一，被人力资源和社会保障部誉为全国技工教育的“一面旗帜”。

职业院校学子有多吃香？招聘会引来500余家企业进场抢人

羊城晚报讯 记者周聪、通讯员李繁报道：7日，“广东省2020届普通高校毕业生系列供需见面活动——综合类高职高专专场”在广东工贸职业技术学院举行（右图）。本次供需见面会共有580家企业参加，为7000余名学生提供就业岗位16405个。

“线上+线下”齐开展 规模空前盛大

本次供需见面会积极响应省教育厅对“智慧招聘”平台的推广，采用“线上+线下”的新形式，让企业、毕业生全部进入平台，使毕业生更加快捷高效地获取求职信息，即使招聘会后，同

学们通过系统也能获得就业岗位精准匹配推送。

本次供需见面会在企业资质筛选上更加严格，岗位质量要求更高，还在会后安排了多家企业在校开展专场宣讲会，争取给广大毕业生提供更优质的工作，提供工作岗位领域涵盖了测绘类、计算机类、机械类、电子类、汽车类、营销类、化工类、财务类、设计类、电子商务类、传媒类、策划类、外语类和管理类等专业，全方位满足广大高职高专毕业生的求职需求。

招聘会现场百花齐放

学校各二级学院为了本次供需见面会各出奇招，从引入高质量企业和就业岗位、为毕业生提供全面的咨询和快捷的服务、充分展示教育教学改革成果和专业特色等方面下了功夫。

汽车工程学院在现场展示了实践教学中使用新能源汽车和模型车，并安排新能源专业的学生代表在现场进行解说；应用外语



招聘会现场百花齐放

学院则精心布置了“优秀简历展示”专区，向前来面试与观摩的同学们展示一份份精心设计的简历，并对如何规范描述大学期间的基本信息、学习成绩、获奖情况、社会实践、工作经历等简历制作技巧提供指引；机电工程学院邀请15家优秀企业召开专场

脚下沾有多少泥土 心中就沉淀多少真情

小伙伴们，你有没有这样的疑问：“为什么妈妈总爱让你吃水果？”“饮料明明很好喝，为什么家长总是不让你喝？”“总说补充维C，究竟维C有多重要”……带着满满的日常生活小疑问，11月25日-26日，越秀区农林下路小学的全校学生化身小小科学家，走进倍特生命科学实验室，开展“饮料知多少”和“保护维生素C”研学活动。活动结束后，不少同学发出感慨：“以后要听妈妈的话，少喝饮料，多吃水果！”

天然色素PK人工色素，完胜

老师拿了新鲜的橙子和普通橙汁饮料给我们做实验材料。我们先把橙子剥去皮，把橙子包在纱布里，放在小碗里挤出橙汁，接着把橙汁倒入烧杯，放入纤维纸搅拌两分钟，最后取出纤维纸。我们很疑惑，并没有什么变化呀，带着疑问，我们用同样的方法处理了橙汁饮料。神奇的是，经过搅拌，纤维纸变成了黄色，而橙汁饮料居然褪色了，变成接近透明的颜色。

老师告诉我们，搅拌了饮料的纤维纸变成黄色的，是因为人工色素被“活捉”并“扣押”在纸上！这是因为天然色素的分子很大，而人工色素的分子很小，那张纤维纸上的孔隙非常小，如果是人工色素的话，纤维纸会把人工色素拦住；如果是天然色素，纤维纸就无法把色素挡住。这个结果真的是出乎我的意料，难怪妈妈经常跟我说外面买的橙汁色素多，喝多了对身体不好，我一直都不相信。经过今天的实验，我恍然大悟。

大家满怀不舍，意犹未尽地结束了一天的研学之旅。这次美妙的科学实验之旅，在我心中播下了一颗科学的种子。夜梦中我畅游在科学知识的海洋里……

—(3)班 周昱廷 —(5)班 宋梓璋
—(5)班 王奕辛 —(4)班 齐学新
—(4)班 林子朝 —(1)班 王思钰
—(5)班 李依娜 —(2)班 谭皓月

羊城晚报 中共广东省委宣传部

漫画作者：林帝浣

探秘维C，“活捉”人工色素 农林下路小学学生是这样研学的

小伙伴们，你有没有这样的疑问：“为什么妈妈总爱让你吃水果？”“饮料明明很好喝，为什么家长总是不让你喝？”“总说补充维C，究竟维C有多重要”……带着满满的日常生活小疑问，11月25日-26日，越秀区农林下路小学的全校学生化身小小科学家，走进倍特生命科学实验室，开展“饮料知多少”和“保护维生素C”研学活动。活动结束后，不少同学发出感慨：“以后要听妈妈的话，少喝饮料，多吃水果！”



实验开始前的科学宣誓环节

天然色素PK人工色素，完胜

老师拿了新鲜的橙子和普通橙汁饮料给我们做实验材料。我们先把橙子剥去皮，把橙子包在纱布里，放在小碗里挤出橙汁，接着把橙汁倒入烧杯，放入纤维纸搅拌两分钟，最后取出纤维纸。我们很疑惑，并没有什么变化呀，带着疑问，我们用同样的方法处理了橙汁饮料。神奇的是，经过搅拌，纤维纸变成了黄色，而橙汁饮料居然褪色了，变成接近透明的颜色。

老师告诉我们，搅拌了饮料的纤维纸变成黄色的，是因为人工色素被“活捉”并“扣押”在纸上！这是因为天然色素的分子很大，而人工色素的分子很小，那张纤维纸上的孔隙非常小，如果是人工色素的话，纤维纸会把人工色素拦住；如果是天然色素，纤维纸就无法把色素挡住。这个结果真的是出乎我的意料，难怪妈妈经常跟我说外面买的橙汁色素多，喝多了对身体不好，我一直都不相信。经过今天的实验，我恍然大悟。

大家满怀不舍，意犹未尽地结束了一天的研学之旅。这次美妙的科学实验之旅，在我心中播下了一颗科学的种子。夜梦中我畅游在科学知识的海洋里……

—(3)班 周昱廷 —(5)班 宋梓璋
—(5)班 王奕辛 —(4)班 齐学新
—(4)班 林子朝 —(1)班 王思钰
—(5)班 李依娜 —(2)班 谭皓月

探秘维C，从此爱上吃水果

实验前，我们穿上“白大褂”，就像一群“小小科学家”，首先，我们穿越到古代，跟随达伽马一起去海上旅行！达伽马的船员们因长期无法吃到新鲜蔬果，严重缺乏维C，患上了坏血症，这种病状会引起皮肤红肿，牙龈溃烂，有些地方甚至出现一大块一大块的血斑，人们也会因为疼痛而死亡。后来人们才明白维生素C的重要性，富含维C的新鲜水果却容易腐烂，那么如果制成方便储存运输的果干后，维C会不会发生变化呢？接下来，老师让我们按照实验手册上的步骤，解开这个有趣的谜题，探究果干、果脯和水果哪个含维生素C最多。

我将0.1克淀粉倒入烧杯，同时倒入100毫升的水并搅拌均匀，然后将2克水果交给同伴磨碎、搅拌，与此同时，我将10毫升的淀粉混合水倒入一个烧杯并滴入两滴碘液，神奇的事情发生了，原本黄色的碘液变成了蓝色的液体了。我们需要将

研磨好的果汁一滴一滴地滴进紫色液体里，直到它变成黄色。我们还要记录滴入的果汁量，最后与果汁滴数作比较，哪个滴数少就表示维生素C含量高。

做实验时，大家小心翼翼地称量出5克苹果，放入研钵中，用钵杵细细研磨出黄色的果汁，蒙上纱布滤掉果渣后，放在小烧杯里备用。这时，我用巴氏滴管吸出果汁，滴入淀粉碘溶液，一滴、两滴……一共滴了23滴果汁，碘溶液像施了魔法一样缓缓由蓝色变成了褐色。

作为对比，我们用同样的方法试了试果干。哇！居然需要52滴的“果汁”，才能达到同样的效果哦！老师说，维生素C含量越高，颜色变化就越快。通过老师的讲解，我们还知道了维生素C缺乏可能导致的其他不良症状，如：免疫力下降、全身疼痛、伤口愈合慢等。而我们只要多吃些新鲜果蔬，就会拥有足够的维生素C，也会越来越健康了！



学生做实验

- 四(1)班 刘馨月 四(2)班 刘福源 王乙宸 戚明誉
五(4)班 何杭峻 五(2)班 何思旸
六(7)班 麦祖瑜 五(5)班 何梓苑
五(3)班 郑海婷 四(5)班 陈子璇
五(5)班 柯雨希 六(7)班 黎若皓
六(7)班 邱梓铭 六(5)班 陈明如