做好一碗面，吃胖60斤
研发型厨师如何筑起“技术壁垒”？

何子键

文/羊城晚报记者 崔文灿 实习生 郑敏珊 图/受访者供图

随着国内预制菜赛道渐热，研发型厨师人才进一步走俏。去年10月底，知名餐饮企业九毛九和太二酸菜鱼发布“英才征集令”，用百万年薪招募研发厨师，可见其求贤若渴。

在广州市旅游商务职业学校，走出了一位研发型厨师何子键。他从职业院校出发，在诸多知名餐饮企业历练后，选择在国内最大的农产品和食品加工企业之一驻足，将一份份普通原材料转化为新菜品，不少研发成果还在餐饮界有了响当当的名号。

和普通厨师相比，研发型厨师需要具备什么条件？他们每天需要做什么工作，又身怀哪些“绝技”？

何子键在技术中心厨房为前来的餐饮客户现场演示活动菜品

A 放弃普高，中职成唯一目标

何子键的厨师梦，从小学一年级就萌芽了。

2001年，TVB电视剧《美味情缘》里的一个镜头令何子键动容：一个雨天，小男孩马友在垃圾堆旁饥寒交迫，瑟瑟发抖。厨师江师傅把这个孩子带进后厨，做了一碗姜蓉炒饭。江师傅告诉马友，他特意在炒饭里加了姜，这样吃完后就会暖和了。

一饭之恩，温暖了剧中男孩马友，也温暖了电视前的何子键。也正是这个镜头，让这个彼时一年级的男孩在心中种下做厨师的梦想。20年后，已包揽多项烹饪金奖的何子键早已梦想成真，但当他回忆起剧中片段，画面仍历历在目，倍感温暖。

何子键选择做厨师还与疼爱他的奶奶有关。无论是每一个从球场归来的黄昏，还是睡眼惺忪早起上学的清晨，何子键说，奶奶总会从厨房为他端上热腾腾的饭菜，氤氲在厨房的烟火气，慰藉了他的心：“当时就觉得，长大以后我要当一名伟大的厨师，给她做好吃的。”

2012年，即将初中毕业的何子键站在择校的路口。事实上，凭他当时的成绩完全可以报读南武中学，而且家人们也都希望他能进这所高中，但他还是做了一个大胆的决定：瞒着家人，将广州旅游商务职业学校的烹饪专业作为自己唯一的志愿。被广州旅商录取后，他骗家人说，自己没考上高中，只能选择读中职。

“干一行，爱一行”这6个字是何子键踏入学校时，老师对他们的箴言，现在也成为他对这份职业的评价。进入厨师行业8年，何子键一直很享受这份职业给他带来的乐趣，没有后悔过。

从中式烹调高级厨师证、西式烹调中级厨师证，到广州国际美食节烹饪比赛岭南特金奖、广东六江汇羊城烹饪大赛特金奖，再到第十届中华粤菜厨师创意烹饪大赛金奖、广东省总工会粤菜师傅职业技能竞赛金奖，何子键从厨艺小白起步，一路披荆斩棘，慢慢在中餐烹饪上“技压群雄”。

而他唯一的遗憾就是，奶奶没有等到他学有所成的那天。就在何子键实习期间，奶奶离开了这个世界。“虽然我的奶奶已经不在了，但是还有很多老人需要被照顾，我也希望我的食物可以温暖到他们。”从2020年开始，何子键周末都会坚持到海珠区参加爱心午餐志愿服务，为社区的孤寡老人制作午餐。他说，这也完成了他做厨师的初衷。

B 吃胖60斤，只为研发一碗面

2014年，因为一个偶然的机会，何子键开启了职业转型之旅，从中餐厨师转型成为技术中心研发厨师。8年来，他参与研发了500个菜品。

这500个菜品的诞生却有着不为人知的辛酸。“把菜品转化落地的过程”是产品研发的核心，也是难点：“要做出成功的转化落地方案，没有任何捷径，只能通过不停地去吃、去感知、去学习。”令何子键印象最深刻的是帮一家知名便利店设计捞面产品。其间，他每天平均都要试吃10款面，他的体重也从140斤硬生生被“吃到”了200斤。

“我们要不停地更新，一直改配方，团队每周大概要出4–5个配料方案。比如选择配料里面的油，可能会有15个供应商，每个供应商可能有10种不同类型的油，加起来就有150种方案。每款肉使用不同的油都可能会影响口感，我们就要一种一种不停地尝试。”何子键说，“从动物油到植物油，从普通酱料到颗粒口感的调配，产品配方经过无数次升级，到菜品能够端上顾客餐桌时，我们已经写了几本厚厚的配方本了。”

这一碗看似简单的面如今风行全城，但它的诞生却用了整整3年时间。这碗面的背后是何子键对于“食品的执着”。“只有做好了，做到别人不能模仿，有了技术壁垒才能继续发展，才是长远之计。”何子键说。

然而，在菜品研发的道路上，只讲技术和情怀是远远不够的，还需要不断地学习、进步。“不像川菜、湘菜讲究正宗，我们粤菜一直强调的都是‘传统’就是：希望后人不要被所谓的‘正宗’束缚了，而是要发扬传承，不断进步。这些年，其他菜系的不断崛起，粤菜会越来越有危机感，因此，粤菜自身也会做出调整、进步来适应变化。”何子键认为，粤菜厨师和粤菜一样，需要不断的积累、沉淀、进步，才会更有价值。

对于厨师行业的发展，何子键做出了自己的判断：“技术在身上是不会丢掉的，机器是没有办法完全替代人的，手艺也会越来越‘值钱’，厨师的地位也会上升的”。何子键也坦言，在科技进步的今天，研发厨师将会成为未来发展的趋势。他希望未来自己可以从食品研发向餐饮企业研发发展，并在这个行业继续深耕，继续“用食物传递温暖”。

专业速递

烹饪与健康

作为“粤菜师傅的黄埔军校”，广州市旅游商务职业学校烹饪专业开设已有49年历史。专业系下设中餐烹饪、西餐烹饪、西餐烹饪（烘焙技术与高级饼店管理方向）、中西面点等四大专业。该校烹饪专业是广东省重点专业，广东省“双精准”、高水平专业群立项建设专业，是省内开设最早、综合实力最强、影响力最大的专业；为广东餐饮业的发展输送了大批烹饪顶尖专业人才，许多学生成为行业的骨干力量及领头人。

烹饪与健康系主任马健雄介绍，当前学生升学育才“立交桥”已经打通：在结束三年的学习、考试合格后，可直接进入对口高职甚至本科就读。近两年来有30多名学生考入韩山师范学院、岭南师范学院等烹饪本科院校。

知多D

【代表院校】广州市旅游商务职业学校、广州工程技术职业学院、广州市白云工商技师学院、广东环保学院

【专业课程】现代餐饮经营管理、烹饪技术、面点制作技术、营养与保健、食品装饰技术、中国饮食文化、烹饪原料学、烹饪营养学、食品卫生与安全、中医饮食保健学、烹调工艺学、面点工艺学、餐饮管理、现代厨房管理、宴会设计与管理、中央厨房设计与运作、食品工艺学等。

【就业方向】行政总厨、营养配餐员、餐饮总监、营养管理师、面点师、烹调师、职业学校教师等工作岗位。

【薪酬待遇】毕业生起步月薪5千元左右，普通餐厅总厨或连锁餐饮门店总厨级别纯月薪12000—20000元（不含奖金）。

极光

小众留学也精彩⑲

留学芬兰：在赫尔辛基大学“放养式”读博

文/羊城晚报记者 孙 唯
实习生 洪羽忻
图/受访者供图

芬兰位于欧洲北部，有1/3的国土位于北极圈内。除了纬度高之外，芬兰也是内陆湖最多的国家之一，国土面积约10%由内陆湖组成。因此，芬兰又有“千湖之国”的美誉。

芬兰人重视教育，政府对教育的投入比重非常之高。除本国学生外，芬兰教育部还采取了一些切实措施，将各国优秀学生引进芬兰高校。2015年至今，中国姑娘夏静雯在芬兰留学了7年，她对于在芬兰的留学生活有着怎样的体会？

夏静雯在马场

取消免费教育，学费仍较其他发达国家低

和芬兰的缘分始于本科院校的相关合作项目，那时夏静雯还是一名本科生。在2015年，芬兰政府还在实行全民免费教育。于是她向芬兰教育部提交了材料，最后，夏静雯如愿被选中，前往芬兰攻读研究生。

2017年，随着政策的改变，赴芬兰高校就读的国际学生需缴纳一定数额的学费。不过，由于芬兰的高等教育院校收取的学费相较其他发达国家低，再加上奖学金的补贴，芬兰留学的经济压力仍然比较小。

除了考虑学费之外，赫尔辛基大学化学系的雄厚实力也成为她择校的重要原因之一。“芬兰有很多树木，森林覆盖率很高，所以林业非常发达。”夏静雯说，“优越的地理环境与科学研究相结合，使有关纤维素、木质素及其生物质的科学研究走在世界前列。”

课堂氛围轻松，语言交流障碍不大

在芬兰的课堂上，夏静雯感觉不到老师和同学之间的身份距离，课堂上的学生也更加随意。让夏静雯印象深刻的是，每到冬天，也许天气太冷，或者是希望在漫长的黑夜中转换心情，芬兰同学会在课堂上织毛衣，老师看到了也不会命令他们停下，“这在芬兰是一种非常正常的现象”。

在非英语国家留学，大多数人会担心语言的问题。对于语言能力较弱的学生来说，前往芬兰留学或许是个不错的选择。夏静雯介绍，芬兰的第一语言是芬兰语，第二语言是瑞典语，第三语言才是英语，但芬兰高校也开设了英语授课的国际课程。由于英语本来对芬兰人来说是第三外语，所以在交流的过程中，他们语速比较平缓：“芬兰人说话的语速就和我们差不多，比较好理解。”

生活节奏慢，芬兰人“社恐”但好相处

在生活中，芬兰人非常注重休息时间、户外运动时间以及和家人相处的时间，所以社会节奏比较慢。一般情况下，大学的教学楼到了每天下午6时会准时锁门，周末不开门。有同学曾经跟她导师提出周末想去实验室，导师拒绝了，并且说“周末就是用来休息的。”

与在国内读博的朋友不同，夏静雯很少加班，作息也是正常的“朝九晚五”。芬兰的慢节奏还体现在芬兰人的平和之中，在夏静雯眼中，导师也很少给自己压力：“在这边读博士，我愿称之为‘完全放养’，一切都要靠你自己。”

来到芬兰后，夏静雯就发现网络传言“芬兰人社恐”是真的，她说道：“在公交车排队的时候，人与人之间基本都是一米的距离，去超市排队付款也是一样，即使这个队已经排得很长了，已经排到冰柜区了，大家还是会空出一段距离，不会谁挨着谁。”

然而在芬兰待久了，夏静雯发现芬兰人其实很有耐心，很好相处。一般来说，在学习遇到困难的时候，不论是同学老师还是来上课的博士，都会手把手教，一遍一遍讲，直到自己弄懂这个问题。

叹芬兰桑拿，自己动手做中国美食

在芬兰的饮食传统中，土豆为主食，配以不同的鱼类或以牛羊肉为主的肉汁，而牛奶和奶酪则是他们的主要副食。芬兰的外卖种类不多，中餐厅的价格不低，所以长居芬兰的留学生通常会选择自己做饭。

芬兰令留学生们印象深刻的还有桑拿。在芬兰，大多数人的家中都有桑拿浴室。在夏静雯就读的赫尔辛基大学，每一栋公寓楼下都会有公共的桑拿房，只要通过官方网站预约，就可以免费去蒸桑拿。

夏静雯表示，芬兰很少有像Chinatown（中国城）一样的大面积华人聚集地。一般来说，每当新春佳节之际，赫尔辛基大学中国学联会举办一些小型的春节联欢晚会，在芬兰的留学生们则会聚在一起包饺子、写春联以及吃年夜饭。

链接

芬兰留学小知识

芬兰高校分为两类，一类是大学，包括音乐、戏剧、美术和商学院等具有大学地位的学院，特点是开设本科、硕士和博士学位课程。除教学外，还从事科研，有教授职位。另一类是高等技术学院，特点是只有本科学位课程，不设立教授职位。高等技术学院提供的是高等职业教育，重视综合应用技术教育，特别关注与企业界的联系，学生毕业后可获学士学位。

芬兰学位制度中设有学士、硕士、博士学位。学士学位学制3年，学生一般应获得180个学分才能获颁学位。申请攻读硕士学位需已获学士学位，学制2年，修完120个学分可获颁学位。已获硕士学位，攻读博士学位至少再需要3年的时间。芬兰大学一学年为两学期制，秋季和春季。秋季学期从9月初开始至12月底结束；春季学期从1月中至5月底结束。芬兰大学一般用芬兰语或瑞典语授课，但也有英语授课的国际课程。

2022THE世界年轻大学排名发布
前十名中有三所中国高校

文/羊城晚报记者 孙唯

近期，THE（英国泰晤士高等教育）发布了2022年度世界年轻大学排名。本次排名覆盖了来自74个国家和地区的539所大学，相比去年的475所增加了13%，也比去年增加了6个国家和地区。前10名中有3所中国高校，分别是香港科技大学、香港理工大学、香港城市大学。

今年，总体排名前10的院校大多来自亚洲和欧洲。巴黎文理研究大学荣登排行榜第1。第2、3名分别是新加坡南洋理工大学和香港科技大学；荷兰鹿特丹伊拉斯姆斯大学第4，第5名为香港理工大学。巴黎理工学院、比利时安特卫普大学、悉尼科技大学、荷兰马斯特里赫特大学、香港城市大学名列第6位至第10位。南方科技大学位列第13位、内地年轻高校第1位。前100名上榜的中国高校还有澳门大学（第26）、澳门科技大学（第39）、台湾阳明交通大学（第49）、深圳大学（第73）。

从近年的排名看，各院校整体变动不大。前三名基本都是今年排名前三的院校轮流上榜。值得注意的是，在TOP10名单中，向来以实力院校聚集地著称的英国和美国没有学校上榜，主要是因为英美大多数实力院校的校龄都已超过50年，因此没有纳入评分范围。

负责泰晤士报高等教育排名的编辑、记者Ellie Bothwell表示，我们的年轻大学排名中，只有建校50年以内的大学才会被列入世界高等教育新人年度榜单，但围绕他们创建的故事和环境却大不相同。“在快速发展的工业化城市中，有一些大学是为了应对不断增长的高等教育需求而建立的，例如拥有10年历史的中国南方科技大学。”Ellie Bothwell说，“还有一些机构似乎已经成为全球高等教育格局中如此成熟的一部分——例如新加坡南洋理工大学或香港科技大学——很难相信它们只有30多岁。”

据了解，泰晤士高等教育年轻大学排名采用与世界大学排名相同的13个绩效指标，考虑到年轻大学的实际情况，部分指标的权重有所调整。该排名对大学的教学（30%）、研究（30%）、引文（30%）、国际展望（7.5%）和行业收入（2.5%）五项核心使命进行全面均衡地比较，也因此受到学生、学者、大学领导、业界和政府的信任。