

# 广州高中食堂哪家强？

## 华南师范大学附属中学 覆盖南北风味与中西元素

从精心烹制的热菜到香气四溢的主食，再到暖胃暖心的汤品，华附食堂让同学们在忙碌的学习生活中享受一顿美味又满足的午餐。慢火炖煮的猪脚软糯入味，胶原满满，醇香汤汁拌着米饭，每一口都是满足！鱼片邂逅酸菜，热油激发出辣椒与花椒的香辣咸香，鱼片滑嫩，酸菜爽口，辣而不燥，堪称开胃必备。精选薄切的肉片裹挟着滚烫红油，肉片嫩滑，红油飘香，挑战味蕾极限！学校每日提供60+菜式，从广式手撕鸡、虫草花炖鸡汤到茄汁通心粉，覆盖南北风味与中西元素。华附食堂经常与学生代表大会沟通，让学生提出想法、给出建议，参与食堂实际运营，从而快速迭代新品，让热门菜持续供应。



华附食堂覆盖南北风味，中西美味



## 广东实验中学 兼具“美貌”与“智慧”

食堂以“高颜值、精膳食、智服务”为亮点，打造兼具“美貌”与“智慧”的校园食堂。餐食从早餐到宵夜全覆盖，荤素搭配，营养科学。“粤式点心美食节”还会进校园，大师现场教学制作虾饺、芋头糕等，让学子在动手体验中感受传统饮食文化。省实的饭堂在内卷的高中食堂里也是出了名的“能打”：从西点到精美小炒，总有一款能满足你的味蕾。省实的饭堂也是“网红”食堂，高端大气上档次。厨房内外，后厨严格执行规范化操作，人员持证上岗，食品安全等级达A级，并引入第三方机构全程监测原料与加工流程。智慧化服务尤为亮眼：智能备餐台支持自助选餐，出口结算台刷卡即完成支付，高效便捷。从典雅环境到舌尖美味，从文化体验到科技赋能，省实食堂以全维度升级，成为师生心中“有温度、有新意”的别样食堂。



广州市第六中学以多元餐品与智慧服务著称

## 广东广雅中学 “雅·咖啡屋”由学生话事

食堂采用自主经营管理模式，为学生提供无忧的后勤保障、干净的就餐环境和健康美味的一日三餐，构筑师生安心的“舌尖港湾”。后厨人员持证上岗，严选食材，分类规范加工，从清洗到烹饪全流程把控，搭配远红外线消毒柜等设备，严守食品安全底线。餐食中西融合、三餐丰富：早餐供应中式早点与西式糕点，午餐荤素搭配，更有甜品抚慰味蕾。花都校区“未雨楼”宽敞明亮，可容纳2300人，四区域分流派餐高效，保障午休时间。此外，花都校区还有400㎡“空中菜园”供学生实践，即将建成的烹饪课室助力食育；学生自主运营“雅·咖啡屋”，在古色古香的环境中提供休憩空间。从安全管理到食育实践，未雨楼以匠心守护三餐，让烟火气与书香共融。此外，广雅中学的牛肉面备受学生喜爱，自然有其独特之处：面条筋道爽滑、富有弹性，吸收了牛肉汤的鲜美味道；牛肉则炖煮得恰到好处，肉质鲜嫩多汁、入口即化，每一片牛肉都饱含浓郁肉香。



广州大学附属中学呈现营养均衡的菜品搭配

## 广州市执信中学 师生舌尖上的文化客厅

食堂以“品食明知，喜乐有心”为特色，打造师生舌尖上的文化客厅。从“相伴过年华”的熟悉粤味到“漫洒鸳锅椒一斗”的爽辣川菜，再到“汤饼一杯银线乱”的南北面食，还有亚洲乃至世界的风情……多个特色美食窗口云集。

食堂不止于饱腹，更重文化浸润：非遗节日茶等活动，让节气民俗与饮食结合；冬至包饺子、生日专属长寿面等仪式，赋予三餐温情记忆。明厨亮灶展劳动之美，多元风味与文化体验交织，让每一餐成为味蕾与心灵的双重盛宴。油亮软骨泡在琥珀浓汁里，草果香叶混着陈醋香，骨头炖至酥软脱骨，脆骨嘎嘣作响——借“啃骨”寓意“攻克难题”，激励学子“啃下硬骨头，终成状元才”，堪称舌尖上的励志课。承“崇德谘智”校训，以“舌尖烟火”育人——相伴学子行在治学求知路上，执信食堂化灶台厨房为生动鲜活的德智共育课堂。



广州市执信中学就餐环境

## 广州市第六中学 “芝麻鸡”系六中学子 永远的记忆

作为“广东省食品安全示范学校食堂”，广州市第六中学以多元餐品与智慧服务著称：早餐供应数十种点心粥面，正餐涵盖小炒、焗饭、清真风味等，招牌“芝麻鸡”外酥里嫩、甜咸入味，稳居师生最爱菜品Top榜，强烈的味蕾体验成为六中学子永远的记忆切口。同学们总是指着零等打饭铃声，铃声一响，立马冲向食堂，食堂“好味”可见一斑！此外，六中的特色菜“芝麻鸡”在广州高中圈也十分有名，肥美的鸡肉裹着粒粒芝麻，让人看了就垂涎欲滴。

服务上，六中食堂创新引入智慧餐柜，学生通过微信小程序提前预订热门套餐，告别“冲饭堂”的拥挤场景。食堂严格落实食材农残检测与色标管理，曾获“食品卫生A级单位”等多项认证，每日慢炖老火靓汤延续岭南饮食文化。从传统粤式点心到科技赋能的就餐体验，本部食堂以“安全、多元、便捷”的理念，成为师生三餐四季的温暖归属。

## 广州大学附属中学 一蔬一饭“食”贯中西

广大附中知味楼食堂承载着师生舌尖上的情感与青春记忆。这里“食”贯中西，有广东传统“一盅两件”、西式面包，也汇聚锅包肉、酸菜鱼等南北菜肴，三层食堂每天供应上百种菜品，满足不同地域的味蕾。食堂师傅匠心坚守，从清晨到晚间忙碌，呈现营养均衡的菜品。在这里，师生相伴，食堂不仅是用餐之地，更留存着青春故事——这里的一蔬一饭、一菜一汤，都承载着舌尖上的情感，牵动着学生的味蕾和心绪。



广东广雅中学小火锅备受同学们喜爱

## 广州市协和学校 “建在历史里的美食博物馆”

食堂是“建在历史里的美食博物馆”，以六层楼宇汇聚岭南至异域的多元风味——从西关小吃到新疆手抓饭，从川湘辣香到韩式拌饭，每层皆藏烟火气与地域风情。作为食品安全A级单位，食堂依托专业营养师定制黄金配比菜谱，每日食材可溯源、每餐留样检测，为学生的食品安全构筑起坚实屏障。中高考期间，食堂还特供“补脑套餐”与寓意吉祥的“状元粥”“金榜题名玉米棒”等能量餐品，为学子助力。在这里，学生不仅能体验味觉的满足，更能在“协力同心、和衷共济”的精神浸润中，于烟火与人文交融间品味成长的温度。



广州市技师学院  
GUANGZHOU TECHNICIAN COLLEGE

公办国家重点技工院校

招生代码：广东省：9800007 广州市：00401

逐梦更出彩  
市技等你来

世界技能大赛原型制作项目国家集训基地

国家中等职业教育改革发展示范学校

国家级高技能人才培训基地

广东省高水平技师学院创建单位

黄炎培优秀学校

科教城校区

根据粤财规〔2021〕1号文件精神免学费三年

所有农村（含县镇）学生、城市涉农专业学生、城市家庭经济困难学生免技师学院前三年学费（按入学时现行有效的政策与法律法规执行）

招生热线：020-86014707/86014807

学校地址：广州市白云区黄石东路68号（黄石校区）  
广州市增城区朱村街科教大道88号（科教城校区）  
广州市南沙区东涌大同开发区光明路3号（南沙校区）

学校网址：www.gzgj.net



关注招生报名小程序  
可了解招生专业、报名、缴费