

## “舌尖上的校园地图”带你吃个遍

文/羊城晚报记者 秦小杰 实习生 易梦然 图/学校提供

广州市第二中学  
“酒楼”名号不是白来的

食堂历来闻名于广州高中学校，以好吃和花样多著称，二中食堂有着“酒楼”的名号，这个名号不是白来的。小火锅、笼仔饭、凤爪、虾饺、排骨……广式点心和家常菜都有。关键是价格亲民，几块到十几块就能吃得很好，对学生来说非常实惠。

广州市铁一中学  
“铁一鸡腿”经典永流传

食堂用行动为学生打造了一支“护胃”队，构筑校园温馨餐饮场景。每日凌晨4:30，工作人员即开启食材查验、清洗备餐等流程，以严格标准守护食品安全。课间餐供应鸡腿、蛋糕、薯饼等多样餐品，成为学子课间活力补给；正餐时段，厨房内“老火靓汤”咕噜作响，厨师精准分装米饭菜肴，随窗口暖光传递关怀。“铁一鸡腿”是广铁一中师生、校友口中流传的“绝世美味”：皮香肉滑、卤水入味、分量十足，甚至有老师以鸡腿作为激励手段，奖励考试中取得前几名的学生。

广东华侨中学  
招牌酸菜鱼曾获大奖

食堂以“安全、多元、温馨”为特色，构筑侨中人眷恋的“舌尖记忆”。三餐供应丰富菜品种，早餐中西搭配，午餐晚餐涵盖多样蔬菜与特色菜，其中酸菜鱼曾获“2019年广州亚洲美食节最受欢迎校园美食奖”，成为招牌亮点。

环境以灰色调为主，搭配橙、蓝、黄亮色桌椅，空间宽敞明亮、空气流通，人员流动线设计避免扎堆，营造舒适就餐氛围。每位食堂师傅定期接受卫生与厨艺培训，确保餐品质量。师生围坐共享美食，四方食事，不过人间一碗热闹哄哄的烟火——有滋有味的小食、平凡的食材，却藏着不平凡的味道。侨中食堂，藏着学校的用心，也藏着最令侨中人眷恋和回味的记忆。

清华附中湾区学校  
粤、湘、鲁等多菜系风味  
每日更新

食堂两层空间可同时容纳1500名师生用餐，2021年获评“餐饮食品安全量化A级单位”并持续至今。食堂以学生设计的书画作品打造文化风景线，搭配绿植与多元功能区，营造兼具艺术氛围与自然气息的就餐环境。

食堂配备7名高级食品安全管理员与1名营养师，餐品涵盖239种中西式面点、208种荤菜及酸菜鱼、芝士焗饭等特色菜，兼顾粤、湘、鲁等多菜系风味，每日更新不重样。服务上，智能刷卡机、余额查询机提升便捷性，入口“洗手消毒区”强化卫生保障。学校坚持领导陪餐制度，每周开展学生面对面交流，定期举办饮食文化主题活动，让食堂成为安全、营养与文化体验兼具的校园生活空间。



## 世界技能大赛中国集训基地

## 国家职教改革发展建设示范校

## 国家高技能人才培训示范基地

## 全国一流技师学院创建院校

## 全国技工院校师资研修中心

## 广东省高水平技师学院

## 国家技能人才培育突出贡献奖

## 黄炎培职业教育奖“优秀学校奖”

## 全国教育系统先进集体

广州市第二中学  
“酒楼”名号不是白来的广州市第三中学  
培根饭团、烤牛排……  
难忘的美好“食”光

第一饭堂与第二饭堂升级改造后，为学生提供丰富健康的餐饮服务。第一饭堂菜品丰富，颜值与味道兼具，灯光座椅、青翠绿植，充满现代感与温馨氛围，特色菜如香糯营养、齿颊留香的培根饭团，另有多样风味佳肴供选择。第二饭堂菜品中西搭配多元，特色美食包括浓香滑嫩的炸鸡排、口感劲道的烤牛排、酥软甜美的小肉排，搭配香脆薯条、薯饼、鳕鱼排等，中西式餐品兼具颜值与美味，备受师生喜爱。饭堂还通过合理分餐、志愿者指引等保障就餐秩序，校长老师亲临现场倾听意见，尽显人文关怀。第三中学食堂以丰富菜品与用心服务，为师生打造美好“食”光。

广州市第五中学  
锡纸焗圆蹄饭  
斩获“最佳人气奖”

食堂的特色菜品中，锡纸焗圆蹄饭尤为亮眼：其灵感源于煲仔饭与隆江猪脚饭，以锡纸替代瓦煲更便于学生取用，圆蹄经焗制后肉质酥软入味，搭配米饭香气四溢。该菜品在2024年“寻味校园”活动中斩获“十大校园食堂招牌菜”及“最佳人气奖”，成为师生心头好。此外，食堂还供应各种中西式美食，兼顾营养与口味多样性，定期通过意见征集优化菜单，为师生打造安心又美味的用餐体验。

广州市南武中学  
菜品多样一周不重样

食堂为“广东省文明用餐示范餐厅”“食品安全A级食堂”，环境整洁，服务周到，供餐种类丰富，“一周不重样”。

学校特色菜品多样：早餐有蒸包、点心、粗粮、炒粉面等多元化搭配；特色套餐包括姜葱鸡腿肉双拼、菇炒牛肉、酱香鸭等，健康优质、色香味俱全；招牌酸菜鱼以鲜鱼骨熬制酸汤，加入嫩滑鱼肉，酸辣可口；甜品有香芋西米、绿豆海带、雪耳木瓜等，甜甜蜜蜜。

广州市培英中学  
蒸鸡和靓汤，  
都是“家的味道”

食堂获评“食品安全A级”，环境整洁，每日播放新闻时事，兼具烟火气与人文氛围。特色菜品丰富多元：早餐琳琅满目；午餐供应红枣蒸鸡、姜葱鸡、虫草花蒸鸡等富含营养的家常菜，搭配食堂二楼的酸笋牛腩粉面及暖心炖盅汤品；招牌烤鸡饭视觉与味觉俱佳，鲜嫩鸡肉配浓稠酱汁，深受喜爱。饭后提供水果，注重营养均衡。食堂以“家的味道”为设计理念，从食材到烹饪尽显关怀，伴师生度过温暖校园时光。

广州市南武中学  
南武中学供餐种类丰富，一周不重样

广州市培英中学食堂以“家的味道”为设计理念

广州市花都区秀全中学  
特色套餐让人流口水

食堂秉持“安全第一、质量至上”理念，特色菜品丰富多元：早餐有皮蛋瘦肉粥、叉烧包、蛋挞等十余种选择；正餐主菜涵盖辣子鸡、沙姜焗鸡腿、水煮肉片等，副菜搭配多样，汤品有冬瓜薏米龙骨汤、虫草花老鸡汤等；特色套餐包括可乐翅根套餐、泡椒鸭血套餐、毛氏红烧肉套餐、香辣虾套餐等，另供应椰子炖乌鸡、雪梨苹果炖龙骨等炖汤及红烧排骨面、豌杂面等面食，营养搭配均衡，助力师生元气满满。

每一家食堂都在用烟火气编织着独特的校园记忆，这里不仅是填饱肚子的“能量站”，更是青春故事的“发生地”。广州高中食堂始终在用一餐一饭诉说着同一个答案：最好的教育，从来不止于课本——它藏在冬至包饺子的面粉里，落在校长陪餐时的笑脸中，更融化在毕业多年后仍会想起的“那口味道”里。

下次路过这些校园时，不妨放慢脚步，说不定能隔着围墙，闻到属于青春的“人间烟火”。

## 结语

广东仲元中学  
早午晚餐均供应粉面餐

饭堂位于学校后门新宿舍楼下，环境明亮宽敞，人气火爆。餐品极具特色：早午晚餐均供应粉面餐，汤汁清淡不寡味，搭配鱼蛋、云吞等配菜，阿姨还会多盛一勺鸡肉；经济餐中豉油鸡饭最受欢迎，酱汁绝佳、青菜新鲜，每日限量供应；“土豪餐”含两块大肉，鸡腿是热门之选。

广州市黄埔区玉岩中学  
学生饭堂竟然有旋转小火锅

食堂以学生需求为导向打造校园美食新地标，“百味园”“知味园”聚焦多元餐饮体验，为学生提供全面到位的餐饮服务：旋转小火锅推出“一人一锅+食材自选”模式，打造“玉岩某捞”特色；烘焙档口匠心呈现芋泥包、牛角包，甜蜜滋味与酥脆口感兼具；自助餐区畅享自助美味，川湘风味窗口汇聚麻辣烫、串串香、口水鸡等热辣选择，粤式窗口供应滋补炖汤、经典肠粉，西北风味档口带来羊肉串、兰州拉面及“比脸大”烤包子，满足不同味蕾偏好。食堂同步优化就餐场景：设立“食物研习社”开展美食文化体验，划分私密单座与社交餐区适配多元社交需求，引入自助洗碗机提升用餐效率。



广州市工贸技师学院  
Guangzhou Industry & Trade Technician College

国家重点 公办

## 招生对象与培养层次

招生对象：高中、中专、中技毕业生

培养层次：四年制预备技师 / 三年制高级工

报考代码：(省) 9800008 (市) 00402

第47届世界技能大赛  
CAD机械设计项目金牌  
黄育森第47届世界技能大赛  
网络系统管理项目优胜奖  
莫天第47届世界技能大赛  
自主移动机器人项目金牌  
方灿第47届世界技能大赛  
移动应用开发项目金牌  
马贞鹏第47届世界技能大赛  
制冷与空调项目金牌  
阮康广州市工贸技师学院在  
2024年世界技能大赛夺得

4金 1 优胜

<http://www.gzittc.edu.cn>

报名地址：广州市增城区朱村街科教大道86号

TEL : 020-39720080



新生报名入口

学院公众号

学院VR全景

