

第七届 粤港澳大湾区粤菜师傅职业技能大赛



“粤菜师傅”职业技能大赛比赛现场 羊城晚报记者 邓鼎园 刘畅 摄



现场提供很多美食给市民免费品尝
羊城晚报记者 林桂炎 梁喻 邓鼎园 刘畅 摄

“粤菜师傅”从“技能比拼”到“全民参与” 让烟火气成为产业推动力

一锅一灶，煨煮的是岭南风味，折射的是产业变迁。第七届粤港澳大湾区“粤菜师傅”职业技能大赛在美味中落下帷幕，如今的大赛，早已不是赛场技艺的高低角逐，已然蜕变为一场全民参与、产业联动、文旅交融的湾区味觉嘉年华。

赛事的跨越式蜕变背后，藏着“粤菜师傅”工程深耕多年、持续迭代的密码。这场跨越多年的升级革新，恰恰回答了一个关键问题：扎根湾区、深耕乡土的“粤菜师傅”工程，到底做了什么？

回溯赛事初始模样，早年的“粤菜师傅”大赛定位清晰。赛事围绕厨艺技能展开，比拼刀工、火候、菜式复刻等硬核基本功，以专业竞技筛选厨艺人才、传承粤菜技艺。彼时的赛场，功能集中在“育才、选才”，重在夯实粤菜技艺传承的人才培养。以赛促学，筑牢了人才底座。

多年迭代，赛事彻底打破阶层壁垒，完成了从“技能竞技”到“多元嘉年华”华丽转身。如今的赛场，不仅是技能考场，更是有传承、有创新、有产业、有烟火气的湾区美食盛宴。老中青三代厨师同台亮相，资深匠人坚守传统风味，青年从业者大胆创新菜式，广府、潮汕、客家三大菜系交融碰撞，让岭南百味各放异彩。

更亮眼的突破，是赛事彻底跳出“技能比武”的单一维度，解锁了全民参与、产业共生的全新形态。线下有厨艺对决、名厨展演、农产展销、人才对接，线上有全民打卡、家常菜品比拼、美食文化传播。专业赛事不再曲高和寡，普通市民、农户、餐饮企业、文旅商户悉数参与其中，形成人人爱粤菜、品粤菜、传粤菜的热烈氛围。一场赛事，串联起田间食材、后厨匠心、市场消费、文旅流量，真正做成了一场覆盖湾区、浸润民生的味觉嘉年华。

从技能擂台到全民盛会的质变，绝非简单的活动升级，而是“粤菜师傅”工程多年来精准布局、顺势而为的必然成果，每一步革新都踩准了时代与产业的节奏。“粤菜师傅”工程做到的第一件事，是先扎根民生，筑牢人才基本盘。工程起步之初，就精准锚定就业增收的民生痛点，以系统化、规模化的技能培训，让无数普通民众通过粤菜技能培训实现就业创业，稳固的人才储备，为赛事升级、产业发展打下了最坚实的基础。正是有了人才培养、梯队成型，才有了后续赛事破圈、产业升级的底气。

更关键的是，工程跳出“单一技能培训”思维，以跨界融合激活产业新动能。不同于传统职业技能培训的单一发展模式，“粤菜师傅”工程主动对接乡村振兴、湾区融合、餐饮新业态发展浪潮。立足本土特色农产品资源，打通食材种植、菜品研发、市场销售全链条，依托赛事平台推介当地食材、特色美食，让乡土物产变身市场爆款。同时以美食为纽带，深化粤港澳三地厨艺交流、文化互通，让粤菜成为湾区人文交融、产业协同的鲜活载体。

最核心的突破，是完成从“授艺”到“赋能”的价值升级。随着餐饮行业迭代升级，市场不再需要只会做菜的厨师，而是需要懂创新、懂产业、懂消费的复合型人才。“粤菜师傅”工程顺势调整发展思路，通过赛事革新评价标准，引领行业风向，倒逼传统粤菜适配现代消费、贴合文旅发展、对接新业态趋势。在坚守传统技艺精髓的同时拥抱创新，让粤菜文化走进大众、走向市场、走出湾区。

一场赛事的蝶变，映照一项工程的成长。多年深耕，“粤菜师傅”工程没有止步于“教会一门手艺”，而是持续破局、持续革新，以民生为根、以产业为翼、以文化为魂，让方寸灶台迸发多元价值。从“技能比拼”到全民嘉年华，这场湾区味觉盛会的蜕变，正是“粤菜师傅”工程最生动的答卷：让岭南烟火气，成为就业创业、湾区融合、产业升级的持久推动力。

赋能“百千万工程”，激活城乡发展活力

“粤菜师傅”烹出产业兴旺好滋味

羊城晚报记者 周聪

锅铲翻飞，烟火漫溢河源万绿湖畔，第七届粤港澳大湾区“粤菜师傅”职业技能大赛在此举行。粤港澳三地百余名大厨同台竞技，广府清鲜、潮汕醇厚、客家质朴，各式岭南风味齐聚。历经七届沉淀，这场赛事早已跳出单纯厨艺比拼的范畴。

多年来，记者跟随“粤菜师傅”工程的推进轨迹，踏遍南粤滨海村落与山区乡镇。一路走访、一路观察，见证这项工程以烟火美食为纽带，扎根乡土、赋能民生、激活产业，为广东“百县千镇万村高质量发展工程”淬炼出接地气、暖人心的好滋味。小小铁锅，稳稳托住群众就业饭碗；缕缕鲜香，悄悄激活城乡发展活力。

路宽了，腰包鼓了，就业创业有奔头

天刚破晓，粤东海丰县乡村粤菜实训基地就热闹了起来。记者现场走访看到，通透的实操厨房里，不锈钢灶台整齐排列，参训的返乡青年、留守妇女、务工村民围站成圈。砧板咚咚脆响，铁锅热浪升腾，学员们一遍遍练习磨刀、起镬、勾芡、摆盘，没有花哨技巧，全是贴合家常餐饮、乡村宴席的实用技法。广东把烹饪课堂直接下沉到镇村一线，送教下乡、普惠开课，让普通群众足不出镇就能习得一技之长。

长久以来，不少乡村劳动力苦于无专业技能，就业选择窄、收入不稳定。“粤菜师傅”工程精准瞄准烹饪行业门槛适中、创业灵活、投入成本低的优势，在全省铺开全覆盖、常态化的技能培训。无数普通人的人生，就此被一方灶台改写。

“粤菜师傅”工程启动以来，一个又一个学员凭借厨艺实现人生转型。汕尾联安镇村民黄少峰早年常年在外出打工，收入不稳定。参加镇村免费粤菜实训课后，他系统掌握了家常菜烹制、食材甄选、门店运营、成本管控等实用技能，顺利考取职业技能证书。培训结业半年，他便和妻子在村口开起家常小馆。“小店生意稳定，不用再背井离乡打工。”黄少峰的朴实感言，是数万参训学员的真实写照。

不只是个体增收，这项工程更盘活了整村发展。梅州市玉水村的蜕变

就是其中的代表。这座煤矿村的上千名村民经过“粤菜师傅”系统化培训，学成后奔赴全国各地从事餐饮行业，每年为本村带回数千万元务工收入。昔日资源枯竭的破旧煤村，蜕变为远近闻名的“粤菜厨师村”。

技能帮扶的触角，还延伸到东西部协作一线。大凉山彝族青年吉力么日各，赴顺德参加“粤菜师傅”专项帮扶培训，结业后返乡开设粤菜馆，融合川粤风味打造特色菜品，带动家乡餐饮消费，真正实现“一人学厨、全家增收、一地受益”。

数据最有说服力，广东省累计培育近60万名粤菜师傅，带动超百万人就近就业创业。数字背后，是无数家庭的生计改善、无数普通人的命运转折。如今的培训早已跳出“只教做菜”的单一模式，食品安全、线上引流、短视频运营、创业贷款指引等实用课程全部配齐。各地实训站点联动供销社、农业合作社，打造“学艺—就业—创业”完整闭环。

本届大赛的粤菜产业文化交流活动，还专门开设人才供需对接专区。记者在现场看到，数十家餐饮企业摆台纳贤，薪资待遇、岗位需求一目了然。不少持证师傅现场咨询、双向洽谈。乡野间的实训课堂，不仅是传授厨艺的讲台，更是乡村群众稳就业、创家业的渡口，让乡村振兴的内生动力，在袅袅烟火中持续生长。

长久以来，不少人认为，厨师只是后厨手艺人。但在广东，这一固化认知被彻底打破。全国首创的乡村工匠职称评价体系落地实施，让深耕一线的粤菜师傅，拥有了参评高级职称、获评“教授级”工匠的资格。

记者走访清远、河源、汕尾多地餐饮行业与实训基地，真切感受到这套全新评价体系，带给乡土厨师的底气与尊严。

这套体系最大的突破，就是彻底破除“唯学历、唯论文、唯资历、唯奖项”的“四唯”桎梏，职称评审核心考量实操技艺、带徒传艺成果、助农兴业实绩。哪怕是扎根乡村、深耕市井的普通厨师，只要手艺精湛、带动产业、助力农民增收，都有机会获评高级乡村工匠职称。

全省首批烹饪专业乡村工匠正高级职称获得者李文平深耕粤菜行业30余年，身为粤式羊肉煲非遗技

艺传承人的他，从后厨学徒一步步摸爬滚打，扎根乡土传艺带徒、帮扶农户销售食材。拿到正高级职称证书时，他感慨万千：“能获评‘教授级’工匠，是对我们手艺人最大的认可。”

汕尾名厨刘亨利的经历同样极具代表性。从业31年的他，深耕乡村厨艺，常年参与“名厨下乡”行动。记者实地走访其乡村帮扶课堂看到，他深入海丰、陆丰、红海湾各镇村，手把手教村民把控火候、改良乡土菜式、核算经营成本。依托扎实的传艺助农实绩，他成功获评烹饪专业高级工程师职称。“以前大家觉得厨师只是打工的，现在有职称、有荣誉、有出路，更多年轻人愿意沉下心来学手艺、留乡兴业。”刘亨利告诉记者。

与此同时，一批首席技师、特级技师陆续评定，赛事荣誉、技能等

食材活了，产业旺了，乡土烟火成气候

回顾七届粤港澳大湾区“粤菜师傅”职业技能大赛，最直观的变化是赛场持续下沉、赛事持续赋能县域。

赛事从最初落地中心城市，逐步走进县域、扎根乡村，每一届赛事的指定食材、竞赛主题，都紧扣地方特色物产，藏着广东以赛育人、以赛促产的清晰逻辑。

第四届大赛落地汕头，潮汕牛肉丸成为核心竞赛食材，让这一市井小吃站上专业竞技舞台；本届大赛落户河源，万绿湖桂花鱼、客家山水食材成为赛场主角。赛事选址与食材设定的变迁，本质是厨艺与乡土产业的深度绑定，让藏在山野田间的优质食材，借助专业赛场走向大众视野、走向广阔市场。

一场厨艺赛事，串联起一条完整的乡村产业链。记者多年走访广东各地特色产业带发现，“粤菜师傅”的深耕细作，让诸多乡土单品成长为区域富民IP。依托“粤菜师傅”常态化技艺培训与菜品创新，潮汕地区的传统狮头鹅美食不断提升质

级。师傅们深耕卤制技法、统一风味标准，创新预制菜品，顺势带动本地狮头鹅规模化养殖、冷链加工、品牌门店与美食文旅协同发展。

依托“粤菜师傅”的技艺打磨，传统美食清远鸡摆脱单一白切吃法，衍生出药膳鸡等多款产品，适配家庭消费、餐饮门店、电商销售等多元场景，本地家禽种养殖销路大幅拓宽，带动无数养殖户增收致富。河源则依托万绿湖优质生态水资源，借力客家菜传承优势，持续打磨湖鲜菜式，把万绿湖鱼打造成为河源生态美食标杆，带动本地水产养殖、乡村餐饮、生态旅游协同发展。

七届赛事的迭代升级，不只是比拼厨艺，更是持续拓宽产业赋能边界。赛事从聚焦专业厨师技艺对决，到如今新增全家常菜比拼，兼顾高端厨艺与烟火市井风味。本届大赛创新采用线上线下双线办赛模式，云端观赛、线下竞技同步开展，赛场外围同步开设粤菜产业文化交流市集和粤菜销售专区。

记者在市集现场看到，种养农

户、餐饮商家、食品企业、创业青年面对面对接，大厨赛场选用本土食材的同时，直接为县域农产品引流造势，打通“田间种养—后厨烹制—市场热销”的直通链路。“粤菜师傅+”融合模式持续发力，叠加乡村旅游、预制菜产业、农产品产销，让单一厨艺培训，升级为带动镇村产业提质、农户增收、县域引流综合性民生工程。

灶火生生不息，烟火滋养乡土。多年深耕的“粤菜师傅”工程跳出单一民生培训的范畴，以人才培养筑牢就业根基，以评价革新重塑匠人价值，以赛事赋能激活乡土产业，成为助力“百千万工程”的关键抓手。

一盘美食，连着万家生计，系着乡村振兴。锅勺起落间，是普通人的增收希望；五味调和里，是南粤大地的发展生机。立足新起点，“粤菜师傅”工程将持续深耕乡土、赋能产业，让更多岭南烟火味飘香四方，让更多乡野匠人扎根基层，持续烹出产业兴旺、百姓富足的高质量发展新滋味。



厨师现场展示菜品 羊城晚报记者 林桂炎 梁喻 邓鼎园 刘畅 摄