

烧烤学院、酸汤学院、辣子鸡学院等频频登上热搜

『美食学院』，越来越吃香

潘旭涛 张译仁 李磊

近期，各类特色美食学院持续走红，受到关注。

3月30日，全国首家烧麦产业学院在内蒙古呼和浩特成立，报名火爆，学员覆盖老中青各年龄段，最高年龄超过60岁。

4月20日，湖南岳阳烧烤学院首期技能培训班开课，超4000人争抢30个名额，录取率不及0.75%。

6月2日，山东枣庄辣子鸡产业学院成立，与260多家企业达成校企合作……

近年来，各地特色美食呈现产业化、规模化发展趋势，促使各类美食学院应运而生，越来越吃香。这些特色产业学院将零散的民间手艺、行业经验，转化为可复制、可推广的标准化课程体系。学院通常既提供职业教育也提供短期技能培训，以满足不同人群的需求。

课堂上学什么？

在美食学院里，学生学什么？

“学生的第一堂课安排在水产市场。”重庆万州技师学院万州烤鱼培训中心（原万州烤鱼学院）教师简明武说，“鱼的脂肪太厚会发腻，太瘦又不够香，所以第一堂课就要教学生挑一条有‘肌肉’的鱼。分辨鱼的品种，判断新鲜度，检查健康状况，这些是做好烤鱼入门必修课。”

在万州烤鱼培训中心，选鱼、宰杀、腌制、烤制、调味等烤鱼全流程均实行标准化教学。一条外焦里嫩的烤鱼背后，是一系列标准严苛、反复打磨的细节。中餐烹饪班学生杨赞认为，杀鱼最讲究功夫，“鱼皮不能破，‘一字花刀’要求刀纹间距刚好两指宽”。中餐烹饪班学生张天驹则表示，调料背后大有学问，“河南新一代、四川二荆条、贵州灯笼椒3种辣椒用途各有不同，四川茂县花椒与重庆江津青花椒的香气也很难一下分辨出来，需要用心学习、研究”。

对于各类美食学院，网上有一些质疑的声音：“学做小吃还需要上学？”“街边餐馆学3个月就能上手，何必费这工夫？”对此，受访专家提出了自己的见解。

万州技师学院院长张静认为，美食学院的目标是培养既懂技术、又会经营管理的复合型人才，“除了学习烤鱼制作外，学历班的学生还要系统学习川菜、江湖菜制作以及门店运营管理、食品安全、营养搭配等理论课程”。

长期以来，很多地方的特色美食依靠独特工艺、地域口碑赢得市场。但传统技艺多依赖师徒口传心授、经验传承，存在标准不一、培养低效、人才短缺等问题。近年来密集成立的各类美食学院，将“街头经验”转化为标准化课程体系。

湖北潜江龙虾（产业）学院将小龙虾按个头大小分类，指导学生依据不同类别

匹配不同的处理工艺与烹饪口味。岳阳烧烤学院实操环节授课打破“凭感觉、靠经验”的传统模式，食材预处理流程、调料配比量化公示，有的精确到克。

师资力量怎么样？

在美食学院里，谁来给学生上课？

刘旭明是呼和浩特市商贸旅游职业学校烧麦产业学院的领军人物之一。1995年，他进入这所职业学校的烹饪专业学习，毕业后进入大学深造，之后在大型餐饮机构工作，练就了精湛的厨艺。2007年，他怀着对烹饪教育的热爱，放弃高薪岗位，回母校执教。

刘旭明对技艺有着近乎苛刻的要求。他与学院其他教师合作，将流传百年的烧麦技艺拆解为12道可量化的工序。刘旭明在教授核心技艺“捣皮儿”时，要求学生手速和力度精准配合，确保烧麦皮薄如蝉翼但韧性十足。

烧麦产业学院的教师团队里还包括聚

▶6月2日，内蒙古呼和浩特市商贸旅游职业学校烧麦产业学院学生参观张小聚公司，并与公司师傅切磋厨艺。

本文配图均由受访者提供



▶贵州黔东南民族职业技术学院酸汤美食产业学院学生正在向凯里酸汤行业资深从业者学习技艺。



▶重庆万州技师学院万州烤鱼培训中心，学员正在上实训课。



腾源、张小聚等品牌的非遗文化传承人以及一些企业的大厨。“企业的能工巧匠加入教学团队，将企业生产标准与规范融入日常实践教学，培养出的学生精准契合市场需求，深受企业欢迎。”刘旭明说。美食学院的很多教师是星级酒店主厨、非遗文化传承人以及资深餐饮企业管理者。在万州烤鱼培训中心，中国烹饪大师简明武深受学生喜爱。他带头研发出咖喱味、黑胡椒味、冬阴功味等新式口味的烤鱼，推动万州烤鱼加速“出海”。对于烤鱼的每一处技术细节，他都手把手教学生。“只有基本功扎实，烤出来的鱼味道才够纯正。”简明武说。

5月19日成立的贵州黔东南民族职业技术学院酸汤美食产业学院，首任校长白坐腾是贵州雷山鱼酱酸科技开发有限公司总经理，拥有丰富的实战经验。2024年6月，他带领团队研发的鱼酱酸，进入海底捞的1300多家门店。他将发酵秘方与商业逻辑带进校园，不仅教授酸汤发酵工艺等理论课程，还开设了新媒体运营与直播等实践课程。

就业状况如何？

美食学院的毕业生，有多抢手？

黔东南民族职业技术学院副院长蒋友财介绍：“酸汤美食产业学院已与玉梦食品、雷山鱼酱酸等15家龙头企业签订合作协议。企业通过‘订单班’培养、共建实训基地等方式全程参与学生培养与就业，实现学生入学即锁定就业方向。”

5月22日，呼和浩特市商贸旅游职业学校举行首届烧麦制作大赛。“张小聚品牌负责人观赛时，一眼就看中了几名基本功扎实的学生，并表示企业乐于优先录用这

些经过系统训练的专业人才。”刘旭明说。企业主动对接、定向揽才，让美食学院的毕业生就业有保障。

潜江龙虾（产业）学院曾因“首批小龙虾专业准毕业生被预订一空”登上热搜。学院院长徐健耕表示，毕业生就业率几乎100%。

“烘焙行业对人才的需求较大。每名学员即将毕业时，一般能获得2到3个适配的就业机会。”江西资溪面包学院烘焙培训中心主任肖鹏说。

“我们依托校企联动搭建就业平台，让学员与合作企业双向择优。很多优秀的学生，甚至在还没有毕业的时候，就已经被企业预定了。”张静说。

如何推动产业升级？

各地的美食学院，在美食产业升级过程中发挥怎样的作用？

随着贵州“村超”“村BA”等活动的持续火爆，酸汤美食迅速“出圈”。2025年，黔东南酸汤全产业链总产值达到81.54亿元，同比增长221%。在这一背景下，黔东南民族职业技术学院酸汤美食产业学院

成立。学院发布了“酸汤美食主题旅游线路”，串联起实训基地、苗侗村寨与非遗工坊，打造“可品尝、可体验、可研学”的文旅新场景。学院通过培养“懂技术、善管理、有传承”的复合型人才，助力酸汤美食产业从“零散经营”向“规模化、标准化”跨越。

万州烤鱼培训中心专门开发了“烤鱼帮扶”线上平台，将产业链的各个环节紧密串联。张静介绍：“在这个平台上，用户不仅可以获取在线课程和创业辅导，还可以完成人才招聘、店铺转让以及原材料采购。”

据统计，枣庄辣子鸡全产业链年产值超过50亿元。枣庄辣子鸡产业学院相关负责人介绍，学院课程覆盖种植养殖、食品加工、商贸文旅等产业链各环节，助力枣庄辣子鸡产业规模化、品牌化、数字化升级。

业内人士指出，各类美食学院正成为地方经济高质量发展的助推器。过去，特色地方美食多以街边小店形式存在，难以形成规模。美食学院的落地，不仅能批量培育专业人才，更能带动食材供应、设备租赁、品牌加盟、文旅消费等配套产业发展。

金色田园丰收忙



风吹麦浪，穗温清香。日前，江苏省如东县89.88万亩小麦进入集中收获期，广袤田野上金黄翻涌，一台台联合收割机穿梭其间，隆隆机鸣奏响了今夏粮食丰收的序曲。图为位于城街道丁杨村的如东亚林家庭农场，收割机正在连片的麦田里往复穿梭、高效作业。

王洪摄

“中国造”轻轨列车将服务美加墨世界杯

直达开幕式主场馆及墨西哥各大比赛场地

本报记者 严冰

115列新型轻轨列车，覆盖墨西哥三大主办城市，日均载客量预计超过125万人次——这将是“中国造”轻轨列车在2026美加墨世界杯中的一次温暖亮相。

当地时间6月11日，美加墨世界杯将在墨西哥拉开帷幕。由中国中车研制的轻轨列车在墨西哥城、蒙特雷、瓜达拉哈拉三座城市将以“赛事”状态投入运营。届时，来自全世界的球迷可搭乘“中国造”轻轨列车，便捷抵达世界杯开幕式主场馆及墨西哥各大比赛场地。

作为开幕式主场馆——墨西哥城体育场的直达专线，中国中车为该线路提供的轻轨列车充分考虑了高原环境与雨季特点，搭载再生制动、低噪声通风系统，并强化了无障碍设施，在节能降噪的同时提供更舒适的出行体验。

蒙特雷轻轨1号线直通比赛场馆——蒙特雷体育场，列车在控制系统、能效与运行效率方面完成升级，为市民和球迷带来更高效、环保、智能的出行体验。瓜达拉哈拉轻轨4号线将南部人口密集区纳入轨道交通网络，市民球迷可乘坐该线换乘快速公交环线，轻松抵达阿克伦体育场，有效缓解观赛出行难题。

面对墨西哥城高海拔、雨季高湿及赛事瞬时大客流的三重挑战，中车团队启动了“全天候”运营保障服务：建立三级联动响应机制，增派资深服务工程师赴墨值守，设立24小时应急与技术支持团队，以专业、高效、可靠的服务，确保赛

事期间列车高强度、高密度、高可靠运行。此外，中国中车还在当地推出“绿色能量站”打卡活动，为球迷提供绿色出行指南，倡导低碳生活方式。

从服务巴西世界杯、里约奥运会到护航北京奥运会、成都世运会，再到此次助力美加墨世界杯，中国中车始终以可靠的产品和用心的服务，为全球顶级赛事提供交通支持。这不仅是中国轨道交通装备服务世界级赛事的又一里程碑，也是中墨务实合作的一个生动缩影。未来，中国中车将继续以绿色智能的轨道交通产品与服务，携手全球伙伴，共同为世界交通发展贡献力量。



▲中车研制的墨西哥轻轨列车。

资料图片