



泉州小吃制作可以持证上岗啦

海蛎煎牛肉羹泉州拌面为必考题

融媒体记者 许奕梅 实习生 陈嘉屹 通讯员 林菱 文图



牛肉羹、润饼菜、海蛎煎……这些大家耳熟能详的地方小吃是泉州城市“烟火气”不可或缺的部分,这些菜做得好不好吃,有没有保留和传承传统美食风味,如今也有专项职业技能认定了。日前,泉州市人社局为传承传统技艺,助力文旅产业高质量发展,实施文旅助力乡村振兴战略,组织开展泉州小吃制作、研学旅行指导和乡村旅游讲解、安溪竹藤编等培训考核,从业者可以通过培训、考核,获得专项职业能力证书。截至目前,泉州小吃制作已考核认定近百人。



海蛎煎要求“镶金边”



学员们进行泉州小吃制作



烹饪技艺评定

制定三道必考菜品 海蛎煎必需“镶金边”

日前,我市首期泉州小吃制作专项职业能力考核在南安市红星职业中专学校举行,考核现场香气四溢,在学员们的巧手烹饪下,一道道泉州地方小吃出炉。

参与此次培训考核的全国技术能手、南安市红星职业中专学校烹饪教师张琼瑜介绍,元老级烹饪大师、星级酒店大厨、家庭主妇等都参与到考核项目和评定标准制定中,原则是既要满足大众口味,又要传承泉州传统美食技艺,烹饪菜

品好看、好吃,此次专项职业技能认定选取牛肉羹、海蛎煎、泉州拌面为必考题。

听起来这三道菜连家庭主妇都能上手,但考核要求可不简单。张琼瑜说,做牛肉羹要会打牛肉,牛肉要做出爽滑感、不塞牙;泉州拌面除了要现场拉面条,重在拌面酱的调制;海蛎煎就更不容易了,要用三层肉煸炒出香油,海蛎在煎成圆形后要能浇蛋液“镶出金边”。这次考核烹饪技艺,不少学员直呼难。



泉州拌面重在拌面酱的调制

酒店大厨“赶考”做润饼菜 传承传统技艺风味

此次参加考核的学员来自食品制作企业、餐饮饭店、烹饪行业协会,也有美食爱好者,除了必考题,每名学员还要制作一道自选菜品,要凸显地方美食特色,比如泉州卤面、安溪土笋冻、惠安地瓜粉团、“拳头母”等,考核学员的自身厨艺绝活,传承和发展传统美食制作工艺。

“此次我的自选菜品是富有泉州乡土气息的手工润饼菜。”泉州酒店温陵闽菜总厨陈恒锡从事闽菜烹饪30余年,他说传统地道的润饼菜烹饪起来大有讲究,红萝卜要刨丝,才有软糯的口感,食材选择盐卤豆干会更有豆香味,下姜煸炒可祛湿……

“米粉好吃的关键在速炒。”安溪华侨职校副校长苏世海此次报名展示的是炒湖头米粉这一传统技艺,他说米粉要炒出松、香、滑的口感才好吃。

学员们都表示,通过这样的职业技能考核认定,可以让泉州地方小吃更精细化,更好地保留和传承传统风味和技艺。

考核合格具备开店水准 获得证书可领取补贴

张琼瑜介绍,此次泉州小吃制作职业技能认定考核标准满足大众口味,考核合格学员也初具开小吃店的烹饪厨艺水平,从业人员可持证上岗,有助于闽南小吃文化深耕推广。

泉州市职业技能鉴定指导中心相关负责人介绍,专项职业能力考核与国家职业资格评价、职业技能等级认定共同组成职业能力评价制度,是相互衔接的技能人才评价体系的组成部分。为助推泉州文旅产业高质量发展,除了开展泉州小吃制作

技能人才评价,泉州还将大力推进研学课程开发,将古城文化、世遗文化、华侨文化、红色文化、非遗文化等融入研学课程,打造具有泉州特色的研学品牌,并加大乡村旅游人才培养力度,持续壮大乡村技能人才队伍,弘扬和传承国家级非物质文化遗产代表性项目名录“竹藤编技艺”。考核合格的可领取500元见证补贴,强化从业人员制作技艺和职业素养,为行业从业者打开更广阔的职业发展空间。技能人才评价覆盖新职业,也有利于行业规范稳定发展。

相关链接

哪些地方小吃制作能考证

据介绍,三明沙县小吃制作、浙江金华鸡子粿、浙江绍兴蕉庄烧饼、安徽徽州臭鳊鱼等制作技艺先后被纳入专项职业能力考核规范目录。此外,还有乐山甜皮鸭、钵钵鸡、牛华麻辣烫、苏稽跷脚牛肉的制作考核规范被纳入国家专项职业能力考核目录。

01

03

02