

昆明学院学子所在团队在国际烹饪大赛中夺冠

2024年02月08日20:49 |

近日，第26届IKA世界奥林匹克烹饪大赛在德国举办。昆明学院旅游学院学生铁光磊所在参赛队——中国加冠一薄荷星厨团队制作完成的冷展台烹饪艺术作品，以国际化的呈现方式，用中国食材、中国味道、中国文化征服了大赛评委，勇夺桂冠。



参赛作品。

国际奥林匹克烹饪比赛由德国厨师协会举办，是全球烹饪及烘焙行业的权威赛事。1900年，第一届IKA在法兰克福举行，此后每四年举办一次。历经百年发展，越来越多国家的专业厨师选手参加此项比赛，并将赛事奖项视为从业生涯的至高荣誉。

在昆明学院旅游学院云岭首席技师王勇的精心指导下，铁光磊入选进入加冠一薄荷星厨团队。经过一年的刻苦备战，加冠一薄荷星厨团队与来自32个国家的千余名参赛选手同台竞技，代表中国获得团队金牌，取得了中国烹饪团队赛金牌零的突破。

据介绍，近年来，昆明学院主动对接云南省、昆明市旅游文化产业，充分发挥学科专业优势，整合国家一流专业建设点酒店管理、省级一流专业建设点烹饪与营养教育和旅游管理，依托云南餐饮商学院和亚洲烹饪艺术学院，成立了现代旅游餐饮产业学院，获批云南省首批现代产业学院并申报第二批国家级现代产业学院。昆明学院将持续以省市旅游餐饮产业发展需求为导向，建优建强现代旅游餐饮产业学院，立足地方、面向国际，对接旅游全产业链，不断为云南旅游创新驱动发展培养输送更多优秀的旅游餐饮专业人才。



参赛作品。

加冠一薄荷星厨团队是参加此次烹饪大赛的中国唯一一支参赛代表队。团队由薄荷星厨艺术空间创始人、前中国烹饪协会青年委员会技术部主任兼中国青年队教练、45届世界技能大赛专家组成员殷俊，中国金陵菜传

承人、中国烹饪协会卓越贡献奖获得者陆少凤，昆明学院旅游学院云岭首席技师王勇，德国餐饮界著名华人烹饪大师王潇担任指导教练。（李涵谦 文/图）

来源：昆明学院

(责编：木胜玉、朱红霞)

客户端下载



人民日报



人民网+



手机人民网



领导留言板



人民视频



人民智作

人民网股份有限公司版权所有，未经授权禁止使用
Copyright © 1997-2024 by www.people.com.cn. all rights reserved