# 中国烹饪大师涂序凤先生莅临广州新东方讲学

来源：网络 作者：情深意重 更新时间：2025-04-18

*第一篇：中国烹饪大师涂序凤先生莅临广州新东方讲学中国烹饪大师涂序凤先生莅临广州新东方讲学夏雨过后，一股清新的气息迎面而来，伴随着同学们的热情，广州新东方烹饪学校迎来了中国烹饪名师——涂序凤先生。8月11日14点30分广州新东方全体学生翘首...*

**第一篇：中国烹饪大师涂序凤先生莅临广州新东方讲学**

中国烹饪大师涂序凤先生莅临广州新东方讲学

夏雨过后，一股清新的气息迎面而来，伴随着同学们的热情，广州新东方烹饪学校迎来了中国烹饪名师——涂序凤先生。

8月11日14点30分广州新东方全体学生翘首以待，排着整齐的队伍准备夹道欢迎涂大师的到来，每一位学子都争先一睹大师的风采，期盼自己终有一天也能如涂大师一样成为一名厨徳兼备的优秀厨师。

涂序凤大师，中国烹饪大师，国家级一级评委，中韩国际餐饮管理大师及中韩国际大赛裁判员、中国中央电视台“美味中国”大赛监理长，曾获得中烹协中华金厨奖，在厨艺界有“厨界教父”“烹饪界百科全书”的美誉，精通粤、川、湘、赣等各大菜系的制作技术。

涂大师在多媒体教室为广州新东方学子演讲“人生，厨艺，财富，感恩”德育系列讲座，从四个方面诠释一个专业烹饪人员的人生规划。涂大师言辞精辟，妙语如珠，话语幽默，并且利用自己亲生经历的真实案子给学生们进行讲解，让大家从最深层理解此次讲座的主题。涂大师说，成功是来自于点滴的积累，同时要学会灵活运用，“汇小流而成江河，积跬步而致千里，积独木而成森林，累细沙而成高塔。”

课堂中，同学们认真听讲，把精华、重要之处都用笔记录下来，遇到有疑问的地方，大胆提出，整个过程互气氛活跃，动性很强。

涂大师不仅鼓励同学们要努力地学习烹饪技术，持之以恒，还教导同学们学会融合创新，用实力把中华美食文化传承下去，要用感恩的心态做人处事，提高自己的综合素质，以厨徳兼备为自己的最终目标，给予自己自信，实现真正的人生财富。

学校简介

广州新东方烹饪学校是经广州市番禺区劳动和社会保障局批准的大型烹饪专业学校，是培养国家中高级烹调师和高级烹饪管理人才的国际餐饮教育基地。学校坐落于广州市番禺区，环境优美，交通便利。学校师资力量雄厚，拥有一支由高级烹调师、高级技师组成的，以素质高、技术强、教学精而著称的专业教师队伍，综合实力名列全国同类院校前茅。优质的教学、实用的技能、完善的就业体系让学子赢在起点。学校教学设施齐全，拥有全国先进的不锈钢粤式单头炒炉100多台，全国首创配备大功率商用电磁灶、弧形演示教学教室；建立了国内一流水准的切配、热菜、冷拼、雕刻、面点等各类实习大厅40多间。学校隶属于著名的新东方烹饪教育机构，拥有实力雄厚的全国性教育网络和资源，到广州新东方烹饪学院来学厨师是您明智的选择.联系人：林老师 联系电话：020-39973999 联系QQ：800020269 学校网址： http://www.feisuxs/ 手机网站：wap.gdxdf.com/3g.gdxdf.com 学校地址：广州市番禺区石基镇新桥村泰安路47号（广州火车站、广州火车东站，可以乘坐地铁3号线，到番禺广场站由A出口出站，向右行100米至科尔海悦大酒店前公交站台，换乘“番禺中心--医院至莲花山”方向公交车，在新桥东坊站下车，往回至泰安路前行800米即到广州新东方烹饪学校）

**第二篇：中国烹饪大师涂序风先生到云南新东方烹饪学校讲学**

中国烹饪大师涂序凤先生到云南新东方讲学

近日，涂序凤大师一行来到云南新东方烹饪学校，开展了一场题为“人生、财富、厨艺”的讲座，云南新东方全校师生怀着激动的心情见证了大师的风采。通过这样一场讲座，大家不仅领略了大师的风采，同时也收获了很多做人做事的道理。

精彩演讲

认真笔记

8月15日一早，同学们为大师的到来举行了隆重的欢迎仪式，全校同学列队道旁，排着百米长队，从校门口开始夹道欢迎涂大师的到来，学校领导亲自到校门口迎接。涂大师刚到，同学们便报以热烈的掌声，随后有同学给涂大师献上了鲜花，同学们被涂大师的气场所感染，掌声经久不息，涂大师也被现场同学们的热情所感动，频频向同学们点头示意。

涂大师不顾旅途劳顿，一到学校就直奔会场，在云南新东方的篮球场上为同学们做了一场生动、深刻、精彩的演讲。现场数百名同学认真聆听大师教诲，涂大师说，“同学们现在还年轻，应该多学些本事，不能沉迷于网络、歌厅、美容厅等玩物丧志。大家起点虽然相同，但努力的程度不一样，就会导致不同的结果，应该好好把握人生，趁着年轻，要把握好自己的人生。关于财富，涂大师也有很独到的见解，他说技术就是财富，所以同学们要努力去学，在学校期间打好基础，以后才会有好的发展，坚持自己的选择，自己选择的路就应该走到底。”涂大师用轻松幽默的语言阐述了比较严肃的话题，同学们听得认真，也认真做了笔记。相信更多道理是同学们记在心上，受益终身的。

同学们在涂大师到来之前就已对大师有所了解，涂序凤大师，中国烹饪协会会员、中国烹饪名师。江西省烹饪协会常务理事1999年受邀江西电视台“金钥匙”栏目合拍 TV 菜谱，曾担任省内多家宾馆、酒店行政总厨、技术指导、顾问等职，从事烹调工作40年，累计获各类奖励75次，撰写论文近百篇。28年烹饪教学中刻苦钻研，辛勤耕耘，被广大师生誉为“烹饪界的百科全书”。

面对大师这么累累的硕果，有很多同学是怀着怀疑和好奇的心态来到讲座现场的，但在涂大师精彩的讲座之后，同学们疑虑顿消，对自己未来的发展也有了更深刻的认识，货币会贬值，会丢失，但一门好的技术永远都是金饭碗，现在多多努力，学得一身好厨艺，那么，财富会有的，人生也会是美好的。讲座后大师参观了云南新东方的校园环境，看到同学们在勤学苦练，涂大师对我校的校园环境和教学质量都给予了充分肯定。

此次涂大师来到云南新东方烹饪学校深受同学们的欢迎，云南新东方烹饪学校不仅自身师资力量雄厚，有很多烹饪大师亲临授课，还会经常邀请其他院校的烹饪名师来校讲学，从职业技能、个人修养等各个方面为在校学生答疑解惑，让学生有更多的机会与大师学习交流，汲取众家之长，成就自己的美好人生。

**第三篇：广州新东方烹饪大师告诉你各类葡萄酒的配餐法则**

广州新东方烹饪大师告诉你各类葡萄酒的配餐法则

各类葡萄酒的配餐法则

酒与菜的关系就像是一对男女，如果你的选择是正确的，那么它们的绝妙搭配会让你有一次相当愉快的用餐经历。作为一个行家的终极目标，不仅体现在品酒本身，如今大家更加关注酒与菜之间是否能够和谐地擦出火花。下面就由广州新东方烹饪学校的烹饪大师告诉大家各类葡萄酒的配餐法则，为大家的就餐增加浪漫与品位。

A 清淡型的白葡萄酒

这类酒闻起来喝起来都会让人觉得新鲜、有果味、清爽，酸度较高，有的产区还带有矿物质的风味。这一类型的白葡萄酒适合于所有清淡的菜和海鲜类菜品以及冷菜。比如清蒸鱼，酸度和鱼肉相结合相互提鲜，而酒香也清淡，正好相得益彰。生鱼片和生蚝也相当适合配这类酒，本来吃生蚝就要放柠檬汁和葡萄酒醋的，喝酸一点的白葡萄酒刚好帮助消化。

B 中等柔滑、芬芳型的白葡萄酒 这类酒的香气令人心旷神怡，在白葡萄的品种中，最浓艳的香就要数麝香玫瑰和琼瑶浆了。搭配这一类型葡萄酒的菜，通常是比较细腻的食物，而且酱油类的作料放得少。比如搭配放了香料的鱼类和其他海鲜和河鲜。

C 带有橡木味的浓郁白葡萄酒

能进橡木桶的白葡萄酒，一定是丰满、浓郁、酒精度高的，也禁得起陈年的霞多丽葡萄品种酿造。这类酒适合于配烧烤类的食物，因为酒经过橡木桶，通常也带有烘烤的气息。其他的肉类如鸡肉、猪肉都挺适合的，所有加奶油烹调的食物也很配。

D 果味型、轻柔的红葡萄酒

这类酒的特点是果味足、酒体轻，单宁低，酒精度也低，最明显的一个例子是法国的Beaujolais。在喝之前可以冰到红葡萄酒的最低温度，比如说15摄氏度左右。这类酒的适用范围也广，可以在吃头盘色拉的时候一起喝，对于西餐来说，它适合于配地中海一带的食物，比如说意大利面条、比萨，也适合于配非常肥腻的食物，如香肠、奶油土豆等等。

E 单宁重、丰厚的红葡萄酒

无疑这类酒是酿自皮厚、颜色深的葡萄品种，单宁自然也重如铁骨，它们的酒精度通常都不低，高酒精度也能给酒带来些甘味和柔顺感。这类酒最不容易配菜，特别是在年轻的时候，和咸、辣、甜、淡搭配都不适合，因为这类酒和咸的菜搭配会发苦，和辣的菜搭配会更辣，和甜的菜搭配也发苦，唯有和烤肉搭配是适合的。对于西菜，煎的牛排、羊排都不错，特别是与加了芝士烹调或调味的菜搭配都是不错的。

F 奢华而柔顺的红葡萄酒

这类丰满的酒主要来自于美乐和仙粉黛品种，年轻的时候，它们通常有着丰富的果味，如红的和黑的浆果味;成熟后它们会带来巧克力、可可、咖啡、雪松以及烟熏味。美乐适合于配同样风格的菜，比如说炖肉类的食物;仙粉黛的香气如同果酱一般，它香气浓郁，很容易获得高酒精度，它适合于配咸的菜，甚至配辣的菜，喜欢刺激口感的人应该是喜欢它们的。不过，这类酒和许多香料是协调的，比如说迷迭香、肉桂、百里香等等，这类酒也适合于配烤肉，比如烤羊肉串、烤牛肉。

G 餐后甜酒

甜酒配甜食，这是一句有名而又简单的酒配餐的座右铭，甜酒配甜食配得得当的重要因素是甜酒中有酸，酸会中和酒与食的甜，使它们品尝起来甜而不腻。由于甜酒遇到甜点会突出酸度，因此要根据酒甜的程度不同来搭配甜品，通常甜酒要比甜点更甜才能达到平衡，如果甜度不如甜点或者甜度一样，就会觉得酒酸。而唯一的例外是来自于法国的一个饮食传统，法国人在吃鹅肝的时候会用甜酒来配。

**第四篇：11.14“淮扬菜”大师摇篮——江苏新东方烹饪学校**

“淮扬菜”大师摇篮——江苏新东方烹饪学校

历史悠久的淮扬菜，名品荟萃，技艺精湛，体系完备，在海内外享有盛誉。有“开国第一宴”之称的新中国中央人民政府首次举办的招待宴会，经毛泽东主席提议，采用的就是“恩来家乡的淮扬菜”。

淮扬菜端上联合国餐桌

在“中国美食走进联合国”活动中，来自中国的12位大师共烹饪了热菜、凉菜、汤品、小吃等120多道中国八大菜系特色菜肴，让潘基文和联合国工作人员、各国常驻联合国使节们大饱口福。潘基文在致辞中表示，他每次去中国都品尝到不同口味的美食，甚至这么多次中国之行还从来没吃过重样的食品，这实在有点令人难以置信。

到底哪些菜肴承担了“美食外交”的重任呢？中国烹饪协会副会长许云飞表示，活动要持续一周，详细情况过几天就会公开。

哪些菜可以代表江苏亮相联合国餐桌？于学荣、彭东生作为江苏美食界的权威，可谓“英雄所见略同”，他们都认为，淮安软兜、大煮干丝和扬州炒饭是江苏菜系。

明年淮扬菜馆开到英国去

如今，江苏菜系走向世界的步伐正在加快。于学荣说，被列入《符号江苏》系列丛书的《淮扬菜》近日已出中文版，还将在2024年4月的伦敦国际书展上举行英文版首发式。

他透露说，紧接着，江苏餐饮界还打算在英国埃塞克斯郡开一个淮扬菜馆。“在餐馆品尝，是体验淮扬菜最好最直接的方式。”

必不可少的代表。此外，清蒸狮子头和南京盐水鸭也是重要“代表”。

淮扬菜大厨的摇篮——江苏新东方烹饪学校

江苏新东方烹饪学校地处长江三角洲地区是江苏地区乃至全国淮扬菜培训鼻祖。对淮扬菜中的经典菜品都有全国著名的大师亲自授课。对红烧狮子头、软兜长鱼、平桥豆腐、虾籽蒲菜、文楼汤包等等一些耳熟能详的淮扬名品菜都进行专业的教授。在整洁干净，教学设备的教室里，大师们不仅仅只是让学生了解，只是听说过这些名菜，更加注重培养他们的实践能力。

训练他们的刀工、刀法、配菜烹饪技巧。他们亲自下厨手把手不厌其烦地教学生把菜做出来，使得学生能够有足够的实力和信心去迎接以后的工作。只有这样，学生学到真正的技能，才能拿高心，才能为家庭为社会做出自己的贡献。这也是新东方厨师培训学校的终极目标，以培养厨师精英为目标，以为社会输送厨师人才为更多家庭谋幸福而奋斗不止！

**第五篇：退伍军人学厨师就选广州新东方烹饪学校**

退伍军人学厨师就选广州新东方烹饪学校

退伍军人你们好，你们在部队为国防建设和社会安宁所做出的巨大贡献，向你们致以最崇高的敬意！今天，你们告别了军队，踏上回乡的征途，即将奔赴新的征程或者工作岗位。退伍了，是选择马上就业还是继续学习？就业需要一门技能，学习需要文化功底，小编认为学厨师才是一条正确而光明的出路。

学厨师，更多的是动手能力，对文化要求不高，初中或高中毕业就可以，很符合退伍军人的要求，而且现在厨师是热门行业，厨师人才紧缺，就业前景很好，你有了一门厨师专业技能，各家星级宾馆酒店抢着要人，不怕找不到工作，学厨师是退伍军人不错的选择。

厨师培训是退伍军人不错的选择，选择厨师培训，广州新东方烹饪学校！

广州新东方烹饪学校隶属于全国知名的新华教育集团，是新东方烹饪教育广东直营旗舰院校，是国际餐饮教育基地（IFBA-EPNT），以就业为导向并以提供优质的学历服务的权威烹饪技能培训学校。广州新东方烹饪学校是中国烹饪教育第一品牌，是广东省目前规模最大的专业烹饪院校，是经广州市番禺区劳动和社会保障局批准的大型烹饪专业学校，是培养国家中高级烹调师和高级烹饪管理人才的国际餐饮教育基地，被国家劳动和社会保障部授予“全国先进办学单位”。

职业教育即就业教育，广州新东方烹饪学校依托新华教育集团的办学实力，旨在“办中国最好的职业教育”，以中国烹饪教育第一品牌的气魄，热忱迎接来自五湖四海的莘莘学子，共同谱写中国乃至世界烹饪教育的新篇章！

联系人：陈老师

联系电话：020-39973999

联系QQ：800020269

学校网址：http:///

手机网站：http://3g.gdxdf.com

学校地址：广州市番禺石基镇新桥村泰安路47号。广州火车站、广州火车东站、天河客运站换车地铁3号线到番禺广场A出口出站，到科尔海悦酒店换乘番93路公交车往番禺中心医院—莲花山车站方向至新桥东坊站下。

报学日期：每月1号、5号、15号、25号开学，特殊情况可随到随学。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！