



国家重点 自治区示范  
广西梧州农业学校  
Guangxi Wuzhou Nongye Xuexiao

# 广西第四批民族文化遗产创新职业 教育基地



广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地  
GUAN XI CHANG SHOU HE ZHOU KE JIA CAI WEN HUA CHUAN CHENG CHUANG XIN ZHI YE JIAO YU JI DI

## 验收佐证材料

5

# 目 录

## 一、项目建设依据

- (一) 自治区教育厅认定文件
- (二) 向自治区教育厅报备获通过的建设方案及任务书

## 二、硬件建设佐证材料

### (一) 传承培训中心建设材料

- 1. 面点制作实训室相关材料
- 2. 烹饪制作实训室相关材料
- 3. 饮品制作实训室相关材料
- 4. 各实训室实际使用情况材料

### (二) 展示体验馆建设

- 1. 体验馆各展区场景相关材料
- 2. 展示视频相关材料
- 3. 菜品面塑模型相关材料
- 4. AR 虚拟展示相关材料

### (三) 技艺大师工作室建设

- 1. 工作室场景相关材料
- 2. 东融名师工作室相关材料
- 3. 工作室活动相关材料
- 4. 贺州客家宴席及制作标准

## 三、内涵建设佐证材料

### (一) 人才培养模式创新

1. 中餐烹饪专业人才培养指导委员会
2. 学习调研情况相关材料
3. “一注魂，二造形，三全育”中餐烹饪专业人才培养模式：
4. 广西梧州农业学校中餐烹饪专业人才培养方案
5. 广西长寿贺州客家菜文化传承人认定标准

## （二）课程体系建设

1. 《广西贺州客家菜制作》
2. 《广西特色小吃》
3. 教学资源库建设相关材料
4. 精品课程建设相关材料

## （三）师资队伍建设

1. 中餐烹饪专业专兼结合的师资队伍一览表
2. 送培提升烹饪技艺情况相关材料
3. 师资队伍建设效果相关材料
4. 教师能力相关材料
5. 研发创新能力相关材料

## （四）校企合作平台建设

1. 校企合作协议
2. 机制建设相关材料
3. 产品研发相关材料

## （五）社会服务与宣传推广

1. 成立社团相关材料

2. 宣传报道相关材料

3. 社会培训相关材料

4. 活动开展相关材料

#### **四、建设成效佐证材料**

认定为自治区示范性民族文化遗产创新职业教育基地文件

## （二）课程体系建设

### 1. 《广西贺州客家菜制作》

#### （1）《广西贺州客家菜制作》视频名称统计列表

视频名称统计列表		
序号	名称	视频播放链接
1	黄田扣肉	<a href="D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01扣肉（交付版）.mp4">D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01扣肉（交付版）.mp4</a>
2	客家擂茶	<a href="D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01擂茶（交付版）.mp4">D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01擂茶（交付版）.mp4</a>
3	客家萝卜糍	<a href="D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01萝卜糍（交付版）.mp4">D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01萝卜糍（交付版）.mp4</a>
4	娘酒焗鲤鱼	<a href="D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01娘酒焗鲤鱼（交付版）.mp4">D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01娘酒焗鲤鱼（交付版）.mp4</a>
5	客家三宝酿	<a href="D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01三宝酿（交付版）.mp4">D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01三宝酿（交付版）.mp4</a>
6	客家杀猪菜	<a href="D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01杀猪菜（交付版）.mp4">D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01杀猪菜（交付版）.mp4</a>
7	客家盐酒鸡	<a href="D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01盐酒鸡（交付版）.mp4">D:\客家宣传片\交付有logo版\交付有logo版\2021-12-01盐酒鸡（交付版）.mp4</a>
8	中餐烹饪专业 宣传片	<a href="D:\客家宣传片\中餐烹饪专业宣传片.mp4">D:\客家宣传片\中餐烹饪专业宣传片.mp4</a>

## (2) 《广西贺州客家菜制作》视频截图

### 1. 黄田扣肉



### 2. 客家擂茶



### 3. 客家萝卜糍



### 4. 客家娘酒焗鲤鱼



## 5. 客家三宝酿



## 6. 客家杀猪菜





## 7. 客家盐酒鸡



## 8. 中餐烹饪专业宣传片




(3) 《广西贺州客家菜品制作》教材出版



叶继炎 主编

# 广西 贺州 客家菜品制作

  
广西民族出版社  
Guangxi Ethnic Publishing House

图书在版编目(CIP)数据

广西贺州客家菜品制作 / 叶继炎主编. — 南宁: 广西民族出版社, 2023.4

ISBN 978-7-5363-7692-2

I. ①广… II. ①叶… III. ①客家人—菜谱—贺州  
IV. ①TS972.182

中国国家版本馆 CIP 数据核字(2023)第 080220 号

GUANGXI HEZHOU KEJIA CAIPIN ZHIZUO

广西贺州客家菜品制作

主 编: 叶继炎

出 版 人: 石朝雄

责任编辑: 梁 倩

封面设计: 文 雯

责任校对:

责任印制: 梁海彪

出版发行: 广西民族出版社

地址: 广西南宁市青秀区桂春路3号 邮编: 530028

电话: 0771-5523216 传真: 0771-5523225

电子邮箱: bws@gxmzbook.com

印 刷: 广西壮族自治区地质印刷厂

规 格: 240 毫米 × 170 毫米 1/16

印 张:

字 数: 千

版 次: 2023 年 4 月第 1 版

印 次: 2023 年 4 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5363-7692-2

定 价: 38.00 元

※ 版权所有·侵权必究 ※

## 《广西贺州客家菜品制作》编委会

主 编: 叶继炎

副主编: 朱奕啟 邱 勇 黄 河

编 委: 罗 龙 官舒云 梁文娇

钟春建 潘发兴 钟华坤

## 前 言

客家，是具有显著特征的汉民族民系，古老而又独具魅力的族群。数千年来，为图生存繁衍，客家先民从北到南，自东到西，从平原到丘陵，从平地到山区，由国内走向国外，经过了五次大迁徙。现如今，客家人分布在八十多个国家和地区。

贺州历史悠久，是我国目前唯一的“中国长寿之乡”县域全覆盖的地级市，也是“世界长寿市”。贺州是广西四大客家聚居地之一，客家人口约占贺州总人口的四分之一。最早迁入贺州地区的客家先民可追溯至宋元时期。千百年来，客家人在贺州这片热土上创造了独具特色的客家文化。

广西梧州农业学校地处贺州市区北部，坐落在当地颇负盛名的将军山下。广西梧州农业学校立足贺州民族特色，将客家文化作为办学灵魂注入中餐烹饪专业办学之中。2019年，广西梧州农业学校获广西壮族自治区教育厅批准立项建设“广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地”。广西梧州农业学校建成“一室、一馆、一中心”（即长寿贺州客家菜烹调技艺大师工作室、文化展示体验馆与烹饪技艺传承培训中心），大力开展长寿贺州客家菜文化研究、中餐烹饪专业人才培养模式改革、长寿贺州客家特色课程开发和客家菜烹饪技艺传承等方面的工作，助推民族文化传播和职业教育事业发展。

《广西贺州客家菜品制作》付梓，是“广西长寿贺州客家菜文化传承创新职业教育基地”建设的重大成果。书稿的编写人员绝大部分是贺州客家人，自小耳濡目染贺州客家文化，并在贺州从事客家菜肴烹制或烹饪技艺传承教学工作多年。对贺州客家文化的特殊情怀，是他们编书的最根本动力。

《广西贺州客家菜品制作》一书的编写，基于职业教育中餐烹饪专业学生技能学习发展规律展开，探寻贺州客家饮食文化，并融入大量的思政元素，旨在增强学

生的民族文化认同和文化自信。具体章节内容按菜品烹饪方法不同而分门别类，再以“任务单元”模块化布局，以利于“任务驱动、模块教学”法在教学中的运用。全书共十一章，分别介绍了客家历史发展概况、客家菜肴概况及四十多个传统贺州客家菜品制作技艺。

《广西贺州客家菜品制作》一书由叶继炎、朱奕啟、黄河、潘发兴、邱勇、钟华坤、钟春建、罗龙、官舒云、梁文娇等同志共同编写。全书由叶继炎、朱奕啟统稿。

由于编者水平有限，书中难免有疏漏及不妥之处，恳请读者多提宝贵意见，以便今后修订完善。

编者

2023年4月



<b>第一章</b>	<b>客家历史发展概述</b> .....	1
	第一节 客家人的五次大迁徙 .....	2
	第二节 贺州客家人的发展概述 .....	6
	第三节 贺州客家特色民俗 .....	8
<b>第二章</b>	<b>客家菜肴概述</b> .....	11
	第一节 客家菜肴风味概述 .....	12
	第二节 贺州客家菜肴风味概述 .....	14
	第三节 贺州代表性客家菜肴——酿菜概述 .....	15
<b>第三章</b>	<b>酿菜制作</b> .....	17
	任务一 瓦煲三宝酿 .....	18
	任务二 瓜花酿 .....	23
	任务三 黄姚豆腐酿 .....	28
	任务四 豆角酿 .....	33
	任务五 豆芽酿 .....	38

任务六 柚子皮酿·····	43
任务七 油豆腐酿·····	48
任务八 黄姚豆豉田螺酿·····	53
任务九 传统蒜酿·····	58
任务十 鲜笋酿·····	63
任务十一 清蒸禾笋酿·····	68
任务十二 煎酿整鱼·····	73
任务十三 清蒸鲜香菇酿·····	78
任务十四 猪婆菜包酿·····	83

#### **第四章 客家汤类菜肴制作** ····· 88

任务一 黄豆猪脚煲咸酸菜·····	89
任务二 五指毛桃煲猪肺·····	94
任务三 枸杞根筒骨煲水豆腐·····	99
任务四 咸酸菜肉丁水豆腐汤·····	104

#### **第五章 客家炒类菜肴制作** ····· 109

任务一 咸酸菜炒猪大肠·····	110
任务二 五香肉丝炒粉丝·····	115
任务三 客家蒜薹炒五花肉·····	120
任务四 芹菜蒜薹炒土鱿·····	125
任务五 笋干烧排骨·····	130
任务六 酒酿烧鲤鱼·····	135
任务七 咸酸菜炒苦笋·····	140

## 第一节 客家人的五次大迁徙

客家人的历史，既是一部迁徙史，也是一部血泪史。相传一些汉人为了躲避战乱，从中原迁徙到南方，其间经历了五次大迁徙。在这五次大迁徙中，这部分人慢慢发展成为客家民系。

历史上，从中原往南迁徙的汉人有很多，但并不能说往南迁徙的汉人就是客家人。客家人有什么特点呢？

其一，客家人的祖先都是以家族的方式迁徙的，这样的好处是能更好地继承家族的传统，维护家族的文化，不容易被当地居民同化。客家人无论迁徙到哪里落地生根，首先要做的事就是在当地立祠堂、祭祖和修家谱等。客家人把“宁买祖宗田，不忘祖宗言”这句古训铭记于心，可见客家人非常重视家族的传统文化。

其二，客家人迁徙寻找新住处，一般会选择靠山的地方。客家有句老话：“逢山必有客，无客不住山。”虽然山区环境恶劣，条件落后，但是生存竞争相对较小，受外界文化的干扰也小，所以客家人的语言、风俗可以一代一代地传承下来。

其三，客家人无论迁徙到哪里，都非常重视对子孙后代的教育。在客家地区，流传有很多和读书有关的谚语，比如“不读书，没老婆”“不读诗书，有目无珠”等。

正是以上原因，才使得这部分南徙的汉人受当地居民的影响不大，最后形成客家人。那么客家人经历了哪五次大迁徙呢？

## 第二节 贺州客家人的发展概述

### 一、贺州最早的客家人

贺州现有的客家人祖籍在粤、闽、赣等地区，以客家方言为母语。贺州大部分客家人是从广东迁入的，只有少数来自江西、湖南和福建。

从地方志、墓碑来看，贺州客家人的祖先多来自广东梅州。到贺州较早的客家人为莲塘邓姓。

河南淮阳人邓壁，宋元祐年间任贺州刺史，后在莲塘天台山之北麓新建家园，其子孙分迁莲塘的罗桥、龙雅、松柏等地。

宋淳祐年间至明末清初，相继有客家人杨氏、李氏、丘氏、刁氏、吴氏、胡氏、张氏和冯氏等迁入贺州。

因此，至少宋元时期已经有少量客家人的祖先迁入贺州定居，他们大多是宦游为官定居贺州的。

### 二、贺州客家人迁入潮

大批客家人迁入贺州始于清代初年，客家人大批迁入之前，贺州主要居住着瑶民和操土白话后来被称作“本地人”的族群。

客家人极其重视族谱，他们用谱牒“崇先报本，启裕后昆”。据梅州刘、陈、罗、王、宋、刁、朱、何、徐、凌、汤、曾、杨及魏等姓氏的族谱记载，这些姓氏



在明末清初都陆续有人从广东迁入广西。

### 三、客家人迁入贺州的原因

客家人迁入贺州的原因大致可分为几种：

#### 1. 避难

客家人形成与发展过程中的几次历史性的大迁徙，主要原因是躲避战乱，于是不断往南方迁徙。

民之所系，安家乐业。如果有着一个良好的社会生存环境，那么民众倾向于安土重迁。事实上，客家人迁徙的主要原因就是良好的社会生存环境遭到破坏，不得不避难求生存。

#### 2. 务农经商

清代，由于民族矛盾的激化，加上客家人内部人口繁衍，生存空间变小，生活困难。许多客家人从广东迁入贺州，还有一小部分从湖南、江西和福建迁入贺州。他们在贺州勤奋创业，农商兼营，落地生根。

#### 3. 宦游定居

如前所述，宋元时期，已有少量客家人是宦游为官定居贺州的。

## 第一节 客家菜肴风味概述

客家菜，是中华饮食文化的重要组成部分，是中原汉人迁徙南方定居下来后创造出的一种新的饮食文化。

客家菜主要流行于广东的梅州、惠州、深圳、河源、韶关，江西的赣州，福建的龙岩、三明、漳州，以及台湾的新竹、苗栗等地。

传统的客家招牌菜是盐焗鸡、豆腐酿、客家盆菜、猪肚鸡、苦瓜酿、梅菜扣肉、客家三杯鸭、蚝豉酿、春卷酿、三及第汤、腌面、客家艾粄、萝卜粄、兜汤、汀州泡猪腰、仙人冻、麒麟脱胎、四星望月及芋子包等。与潮州菜比较，客家菜的口感偏重“肥、咸、熟”，在粤菜或闽菜系中独树一帜。

客家菜是客家人共同的文化财富，是海内外客家人舌尖上的共同记忆。客家菜保留着中原传统的饮食特色，客家菜肴风味的形成与客家民系的形成是分不开的。客家菜不仅传承了中原饮食文化，还融合了客家人迁居地的饮食文化，因此具有独特的风味。

客家菜的产生，与客家族群的形成紧密相关。客家菜有“肥、咸、熟”的特点，这与客家人多居山区的特点分不开。历史上的客家人耕作播种，体力消耗大，需要补充大量盐分。在科技不发达的年代，咸的菜更能长时间保存。因为平时难得吃上一次肉，所以在春节等传统节日，客家人大块吃肉，毫不吝惜。

如细分，客家菜可分为“山系”“水系”“散客菜”。其中，“山系”即人们惯常所说的“客家菜”，分布在梅州等地山区；“水系”指的是“东江菜”。

### 第三节

## 贺州代表性客家菜肴——酿菜概述

广西贺州是有名的美食之都。提到贺州，就不得不提到客家饮食文化极具代表性的一种美食：酿菜。

只要是菜，贺州人看到的第一反应是酿，可以这么说，只有你想不到的，没有贺州人不能酿的，故贺州有“万物皆可酿”的说法。贺州酿菜五花八门，各具风味，寻常见到的苦瓜、冬瓜、茄子、辣椒、豆制品，甚至是猪大肠、猪网油、田螺等，贺州人都能做成酿菜。由此，贺州形成了“无菜不能酿”的饮食文化。

为什么贺州人会钟情于酿菜？这就得从客家饮食文化说起。据史料记载，从中原迁徙到南方的客家人，思念家乡美食，可因南方盛产稻谷，迁徙所到之地没有包饺子面粉，他们只好就地取材，用当地的时令蔬菜等代替饺子皮包裹馅料，做成类似饺子一样的东西。由于就地取材，有什么就用什么来酿，反而造就了酿菜的多样性。

贺州还有一句俗语：“无酿不成席。”宴席中，酿菜是必不可少的，其中豆腐酿是宴席上常见的一种酿菜，也是贺州客家酿菜中极具代表性的一道菜。

豆腐酿，也称“客家豆腐酿”。在贺州，因其豆腐种类多样，豆腐酿也呈现出多种多样的形式：有用洁白鲜嫩的水豆腐做成的水豆腐酿；有用大宁、桂岭油豆腐做成的色泽金黄、皮脆肉嫩的油豆腐酿；有用油炸成的脆皮少肉的油炸脆皮豆腐酿；等等。总之，不管成品豆腐制成何种形式，都是做酿菜的好材料。

在黄姚，家家都会做黄姚豆腐酿，其做法是：首先，选择半肥瘦的猪肉，将其

## 任务一 瓦煲三宝酿

### 【文化探秘】

贺州位于广西东北部，与湖南、广东相邻，受广东、湖南的影响，贺州的饮食文化更加多元化。这种多元化的饮食文化可追溯至秦汉时期，那时的贺州就是“粤楚通衢”的前沿阵地，多个民族在此汇聚，不同民族有不同的美食。贺州极具代表性的一种客家美食是酿菜，而酿菜中的代表就是瓦煲三宝酿。所谓“三宝酿”，就是指由三种不同酿菜组成的一道菜。

### 【任务情境】

小华家里来客人了，他们都想尝尝他的手艺，最好是能吃到由三种酿菜组成的菜品。小华作为烹饪专业的学生，他能完成这道菜品吗？

### 【学习目标】

#### 知识目标：

1. 了解瓦煲三宝酿的制作原理。
2. 写出瓦煲三宝酿的主要原料及制作方法。

#### 技能目标：

1. 能运用相应的制作工艺，独立完成一份瓦煲三宝酿的制作任务。
2. 能对瓦煲三宝酿的主料、辅料进行正确的选择和加工。
3. 能熬制瓦煲三宝酿的清汤。
4. 能用正确的烹饪方法和恰当的火候烹制瓦煲三宝酿。

## 任务二 瓜花酿

### 【文化探秘】

贺州客家人有着多元的酿菜文化。采用南瓜花酿制美食，是客家酿菜文化的一种体现。瓜花酿做法简单，色泽鲜艳，带着花的清香，具有浓郁的客家风味。

### 【任务情境】

老师演示完瓜花酿的制作流程后，让同学们各自独立完成一份瓜花酿的制作任务。小丽看着桌面的材料默默地回忆着老师的制作步骤及重难点。小丽能完成这个任务吗？

### 【学习目标】

#### 知识目标：

1. 了解瓜花酿的制作原理。
2. 写出瓜花酿的主要原料及制作方法。

#### 技能目标：

1. 能运用相应的制作工艺，独立完成一份瓜花酿的制作任务。
2. 能对瓜花酿的主料、辅料进行正确的选择和加工。
3. 能用正确的烹饪方法和恰当的火候烹制瓜花酿。

#### 素质目标：

1. 培养学生主动探究、合作交流的能力。
2. 培养学生发现问题、思考问题的能力。
3. 培养学生独立动手操作的能力。

**思政目标：**

1. 培养学生勇于探索、精益求精的工匠精神。
2. 培养学生环保节能意识和创新意识。
3. 培养学生勇于传承和勇于担当的责任意识。
4. 培养学生吃苦耐劳、讲究卫生的职业素养。

**【学学做做】**

**一、了解主料、辅料、调料及工具**

主料：猪肉末、鱼肉末、南瓜花。

辅料：水豆腐、油条、鸭蛋、南瓜花梗、葱等。

调料：盐、鸡精、胡椒粉、白糖、生粉、料酒、花生油等。

工具：菜墩、桑刀、瓦煲等。

**二、掌握制作工艺流程**

步骤	制作工艺流程
①	把南瓜花的萼片去除干净，摘去花蕊，洗净后沥干水分；将南瓜花梗去皮洗净后切成颗粒状
②	将猪肉末、鱼肉末放入碗中，打入1个鸭蛋，放入鸡精、盐、胡椒粉、白糖、料酒等调味，再放入生粉拌均匀
③	加入切碎的油条、水豆腐、南瓜花梗颗粒、花生油、葱白末拌匀制成馅料
④	取南瓜花，放入馅料，包裹好，放入瓦煲中
⑤	在瓦煲中加入适量清水，用中火烧开，撇去浮沫，放入盐、鸡精等调味，然后改小火慢煲至瓜花酿熟透，加少许花生油，撒上葱花即成

### 三、成品关键及特色介绍

#### (一) 行家点拨

1. 猪肉末以三分肥七分瘦为佳。
2. 精选优质水豆腐、油条。
3. 选规格均匀的南瓜花。

#### (二) 成品标准

南瓜花色泽鲜艳，汤汁清新微甜。

#### (三) 成品图片



瓜花酿成品

附件一：

学生家庭作业反馈表			
学生姓名		班级	
菜品名称			
制作原料及制作过程 (学生填)			
评价意见	学生自我评价：		
	家长（或教师）评价：          签名： 日期：		



### 【巩固提升】

#### 一、完成以下思考题

1. 瓜花酿是\_\_\_\_\_美食。
2. 瓜花酿的成品标准是\_\_\_\_\_。
3. 制作瓜花酿，需要用到的辅料是\_\_\_\_\_。
4. 案例分析：
  - (1) 小罗制作的瓜花酿汤水寡淡、味道不鲜美，请你帮他分析原因。
  - (2) 瓜花酿中水豆腐的质量对菜肴成品是否存在影响？为什么？

#### 二、课后练习

1. 请在课后反复练习制作瓜花酿，并请家人（或老师）品尝后填写反馈表。（详见附件一）

2. 结合所学知识，你觉得瓜花酿可以做哪些创新变化？请尝试将你的思路和做法写下来。

.....

.....

.....

.....

.....

.....

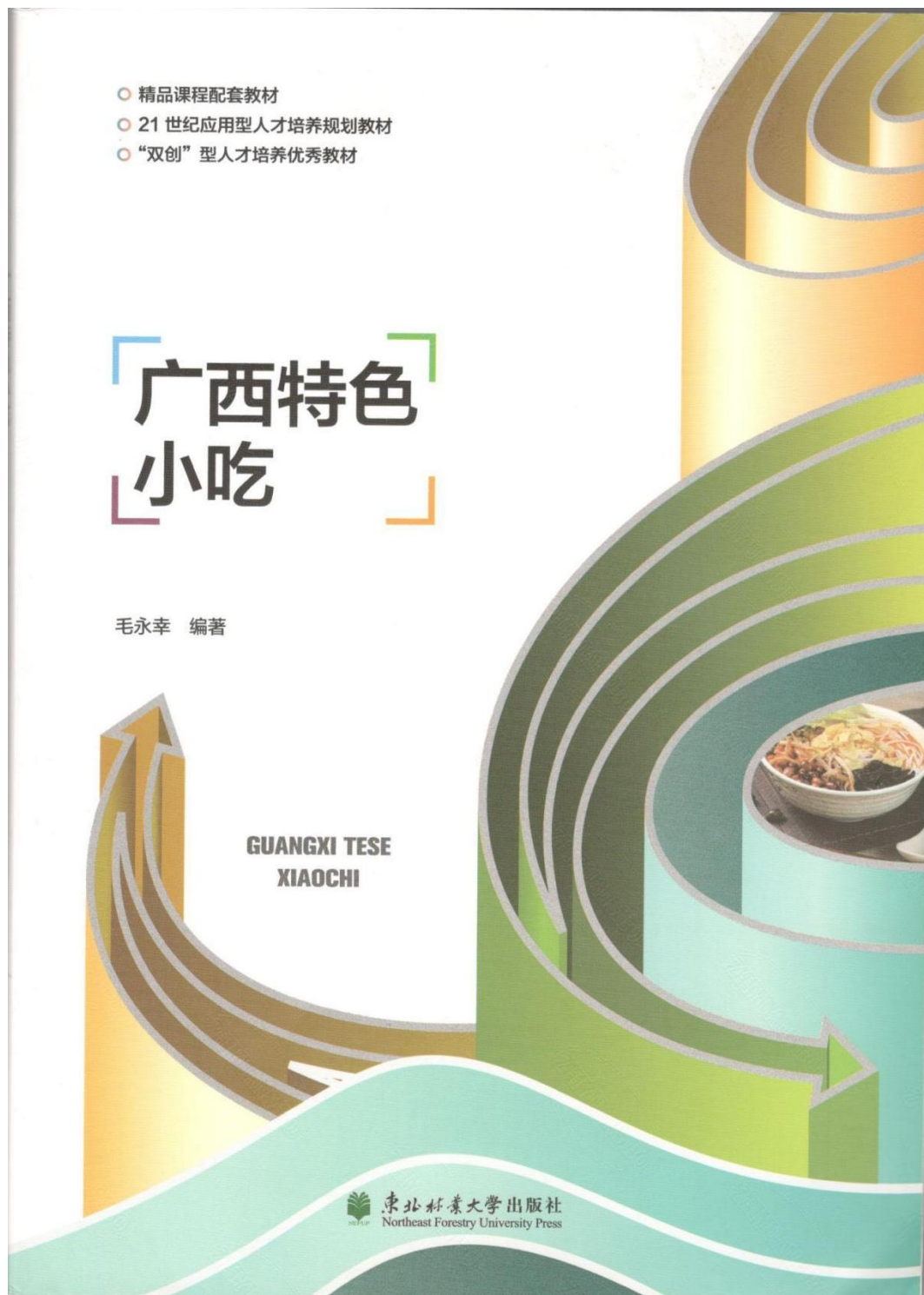
.....

.....

.....

.....

## 2. 《广西特色小吃》教材



精品课程配套教材 ○  
21 世纪应用型人才培养规划教材 ○  
“双创”型人才培养优秀教材 ○

# 「广西特色」 小吃

毛永幸 编 著  
副主编 顾健平 孙 伟 周济扬 苏 莉  
陈 雯 滕秀玉 彭仕林 梁惠华  
梁 莹 黄文荣 余正权 黄 怡  
阳德明 朱奕放 邱 勇 梁文娇

GUANGXI TESE  
XIAOCHI

东北林业大学出版社  
Northeast Forestry University Press

版权所有 侵权必究  
举报电话：0451-82113295

---

图书在版编目 (CIP) 数据  
广西特色小吃 / 毛永幸编著. — 哈尔滨: 东北林业大学出版社, 2021. 12  
ISBN 978-7-5674-2573-6

I. ①广… II. ①毛… III. ①风味小吃-介绍-广西  
IV. ①TS972. 142. 67

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2021) 第 274466 号

---

责任编辑: 董 美  
封面设计: 尤岛设计  
出版发行: 东北林业大学出版社  
(哈尔滨市香坊区哈平六道街 6 号 邮编: 150040)  
印 装: 北京俊林印刷有限公司  
规 格: 185 mm × 260 mm 16 开  
印 张: 14  
字 数: 297 千字  
版 次: 2021 年 12 月第 1 版  
印 次: 2021 年 12 月第 1 次印刷  
定 价: 39.80 元

---

如发现印装质量问题, 请与出版社联系调换。(电话: 0451-82113296 82191620)

## 前 言

小吃，是在口味上具有特定风格的食品的总称。小吃就地取材，能够突出反映当地的物质文化及社会风貌，是一个地区不可或缺的重要特色。小吃是中华民族饮食文化的一部分。作为传统肴馔重要的组成部分，也随着中华民族饮食文化的积淀演进，经历了漫长的变化发展历程。小吃已经成为中华美食不可缺少的一部分，继承和发展小吃对促进和发展中华饮食文化具有重要的推进作用。

广西壮族自治区，简称“桂”，是中华人民共和国省级行政区，位于中国华南地区，首府是南宁市。广西地处亚热带，地形复杂，气温高雨量足，禽畜种类繁多，蔬果四时不断，为广西菜系的形成提供了扎实的物质基础。广西是多民族聚居地，各民族依自己的风俗习惯和饮食特点，创造出了多姿多彩、具有浓厚民族特色的小吃。广西特色小吃是广西菜系百花园中的一朵艳丽的奇葩，需要人们给予更多的关注。

为了更好地传承广西特色小吃，本书作者与广西烹饪餐饮行业协会、部分小吃企业、部分职业院校联手合作，将广西小吃按照地域分为桂东南特色小吃、桂西特色小吃、桂中特色小吃、桂北特色小吃、滨海特色小吃五个模块，系统采访和收集广西各地有代表性的知名特色小吃，形成本书，在一定程度上弥补了广西特色小吃专业资料的空白。

本书具有以下特点。

### 1. 内容丰富，品种典型，具有代表性

本书所选取的小吃，均为集广西饮食文化地理区位性、民族独特性、大众普及性、传统典型性、流行长久性等特点于一体的特色小吃，是能够反映广西饮食文化内涵，充分体现民俗文化特点的食品。这些小吃在原料选择组配、加工工艺技法、形态色泽设定，甚至进食方式上多有独特之处，其中不少小吃有相对较长的流传历史和较高的知名度，深受当地民众喜爱。本书在介绍过程中，既有附带详细操作流程的品种，也有提供给学习者了解更多的延伸阅读品种，内容丰富，品种多样，代表性强。

### 2. 图文并茂，通俗易懂，具有广泛性

本书的技能实例都配有相应的操作流程或图文示例，直观性强，易于掌握和记忆，使学习者学习起来更为简单，可以让他们更好地了解和传承广西特色小吃。本书图文并茂，通俗易懂，适用性广泛，既可以作为高等院校烹饪专业的教学用书，也可以作为其他专业的课程补充用书，还可以作为烹饪行业从业者推广和研发广西特色小吃的学习和交流的工具书。

## 目 录

<b>模块一 桂东南特色小吃</b> .....	1
任务一 老友粉 .....	2
任务二 生榨米粉 .....	6
任务三 南宁粉虫 .....	11
任务四 南宁粉饺 .....	16
任务五 横县芝麻饼 .....	22
任务六 艾叶糍粑 .....	26
任务七 灰水粽 .....	31
任务八 芝麻油团 .....	36
任务九 南宁酸嘢 .....	40
任务十 香芋炖粉糕 .....	45
任务十一 崇左鸡肉粉 .....	49
任务十二 蕉叶糍粑 .....	53
任务十三 玉林牛肉巴 .....	59
任务十四 玉林牛巴粉 .....	64
任务十五 玉林生料粉 .....	69
任务十六 梧州冰泉豆浆 .....	73
任务十七 富川梭子粑粑 .....	77
任务十八 桂岭油糍 .....	81
任务十九 贺州公会牛肠酸 .....	84
<b>模块二 桂西特色小吃</b> .....	88
任务一 五色糯米饭 .....	88
任务二 龙州沙糕 .....	92
任务三 扶绥酸粥 .....	97
任务四 崇左凉糕 .....	101
任务五 狗屁粑 .....	105

## 任务十八 桂岭油糍

### 文化探秘

贺州市桂岭镇位于广西东南，是我国南方小镇。桂岭油糍是当地特色小吃，经油炸后香甜脆糯，深受当地人的喜欢。

### 任务情境

小张是一名美食爱好者，来到美丽的广西贺州寻找美食，请你给他介绍一道富有贺州乡土气息的小吃。

### 学习目标

知识目标：

1. 了解并能够陈述桂岭油糍的起源故事及发展；
2. 熟记桂岭油糍的原料及制作方法。

能力目标：

能够运用桂岭油糍的制作工艺完成制作任务。

情感目标：

通过学习过程的主动探究，合作交流，感受探索的乐趣和成功的体验，培养学生的团队合作精神。

### 学学做做

#### 一、了解主要原料、辅配料、工具及设备

##### (一) 主要原料及辅配料

主料：红薯 500 克，糯米粉 500 克，白糖 100 克，泡打粉 5 克，豆沙馅、白芝麻适量，如图 1-18-1 所示。



图 1-18-1 主要原料及辅配料

(二) 工具及设备

工具及设备：不锈钢工作台、蒸锅、炒锅，如图 1-18-2、图 1-18-3、图 1-18-4 所示。



图 1-18-2 不锈钢工作台



图 1-18-3 蒸锅





图 1-18-4 炒锅

二、掌握制作工艺流程

桂岭油糍制作工艺流程如表 1-18-1 所示。

表 1-18-1 桂岭油糍制作流程图

步骤	制作工艺流程	图示
1	先把红薯蒸烂捣成泥	
2	依次加入所有原料和成面团	



练练评评

1. 完成实训评价表（见附件一）。
2. 请你完成对客人进行桂岭油糍的推荐和介绍。

巩固提升

一、完成以下思考题

1. 油糍的主要原料是\_\_\_\_\_。
2. 油糍是哪里的小吃？
3. 油糍采取\_\_\_\_\_烹调技法成形？
4. 桂岭油糍的原料中多了\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_是和其他的油成完全不一样的。
5. 油糍表面粘上芝麻的做法正确吗？
6. 案例分析：小明制作的油糍非常硬，请你帮他分析原因。

二、课后练习

1. 请在课后进行反复练习并请家人品尝和填写反馈表（见附件二）。
2. 结合专业所学，你觉得油糍可以做些什么创新变化？将你的做法和思路尝试写下来上传信息化平台。

## 任务十九 贺州公会牛肠酸

文化探秘

贺州市公会镇位于广西东南，是我国南方重镇。相传有一卖牛肉的高贩，每次卖牛肉都会剩下牛肠卖不出去，让他很苦恼。有一次生意不是很好，剩的牛肠更多，他在牛肠里添加了醋和一些香料及辣椒烹调，感觉味道不错，经过不断改良形成了现今极具有乡土特色的贺州公会牛肠酸，在2013年特色美食大赛中评选为“贺州十大金牌小吃”。

任务情境

小张是一名美食爱好者，来到美丽的广西贺州寻找美食，请你给他介绍一道富有贺州乡土气息的小吃。

学习目标

知识目标：

1. 了解并能够陈述公会牛肠酸的起源故事及发展；
2. 熟记牛肠酸的原料及制作方法。

**能力目标:**

能够运用牛肠酸的制作工艺完成牛肠酸的制作任务。

**情感目标:**

通过学习过程的主动探究, 合作交流, 感受探索的乐趣和成功的体验, 培养学生的团队合作精神。

**学学做做**

**一、了解主要原料、辅配料、工具及设备**

**(一) 主要原料及辅配料**

主料: 牛肠 500 克、牛肺 500 克, 如图 1-19-1、图 1-19-2 所示。



图 1-19-1 牛肠



图 1-19-2 牛肺

辅料: 姜葱各 20 克、酸梅 10 克、蒜 10 克、柠檬 1 个、酸辣椒 1 包。

调味料: 南乳 20 克、腐乳 20 克、盐 10 克、味精 10 克、鸡精 10 克、白糖 50 克、白醋 30 克、豆瓣酱 20 克、海鲜酱柱候酱各 10 克、三花酒 20 克、黄酒 20 克。

香料: 八角、香叶、桂皮、小茴香、草果、甘草、陈皮、罗汉果、干辣椒各 5 克, 如图 1-19-3 所示。



图 1-19-3 各式辅配料

**(二) 工具及设备**

工具及设备: 菜刀、炒锅、大锅。

**二、掌握制作工艺流程**

贺州公会中肠酸制作工艺流程如表 1-19-1 所示。

### 3. 教学资源库建设：

#### (1) 建设中餐烹饪专业教学资源库

广西梧州农业学校 数字化资源门户

中餐烹饪

资源库 中餐烹饪

专业/课程选择

中餐烹饪 更多介绍

搜索资源 文档素材

资源分类：不限 文档素材 SCORM课件 知识点积件 课程网站 更多条件

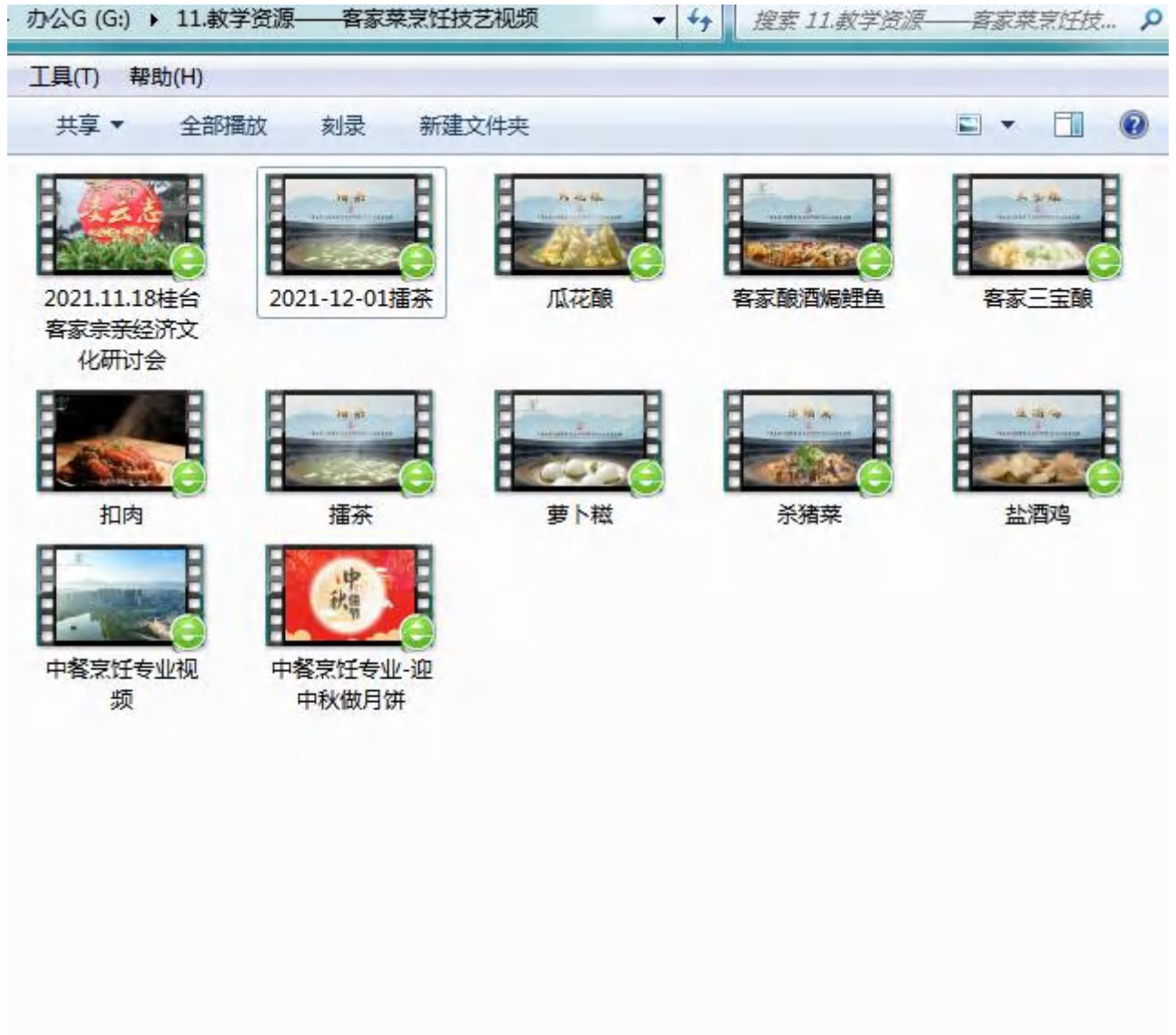
全部 (11) 精品 (0) 排序：默认 下载量↓ 收藏量↓ 阅读量↓ 上传时间↓

图标	标题	简介	上传者	大小	已阅读人数	操作
W	蛋糕	简介：西式糕点实训项目--蛋糕制作	梁文妍	0.02MB	3人已阅读	0 1
P	糕点技术-第二章 (ppt课件)	简介：中式糕点教学课件	梁文妍	9.78MB	5人已阅读	0 1
W	广式蛋糕实训书	简介：西式糕点实训项目--蛋糕制作	梁文妍	0.10MB	7人已阅读	0 1
P	第五章 面包制作工艺	简介：面包制作工艺	梁文妍	3.18MB	4人已阅读	0 1
P	第四章 蛋糕制作工艺	简介：西式糕点--蛋糕制作课件	梁文妍	2.56MB	7人已阅读	0 1
P	中式糕点面团制作手法和程序、分类	简介：中式糕点面团制作手法和程序、分类知识的学习	梁文妍	50.71MB	2人已阅读	0 1
P	馒头的制作	简介：中式糕点膨松面团制作——馒头	梁文妍	4.84MB	5人已阅读	0 0
P	月饼制作	简介：单酥面团制作——月饼	梁文妍	8.43MB	6人已阅读	0 0
P	舌尖上的包子	简介：膨松面团--包子制作	梁文妍	0.95MB	1人已阅读	0 0
P	电子课件—西式糕点技术 (第二版)	简介：西式糕点课程电子课件-PPT	梁文妍	29.99MB	1人已阅读	0 0

共11条数据

首页 上一页 1 2 下一页 尾页 跳转至  GO

(2) 建设有中餐烹饪专业客家菜技艺传承教学资源视频



#### 4. 精品课程建设：

(1) 主持建设相关的在线精品课程“恰同学少年，逐梦未来——认识自我，逐梦生涯”获得 2023 年广西职业院校教师教学技能大赛课堂教学比赛三等奖

## 广西壮族自治区教育厅

桂教教师〔2023〕56 号

### 自治区教育厅关于公布 2023 年广西职业院校教师教学 技能大赛课堂教学比赛获奖名单的通知

各市、县(市、区)教育局，各有关高等学校：

为进一步加强我区教师队伍建设，提升教师专业水平，提高教育教学质量，我厅组织开展了 2023 年广西职业院校教师教学技能大赛课堂教学比赛。经单位推荐、网络初评、现场决赛、我厅审定等环节，确定广西交通技师学院张红慧等主持的《思想引领筑理想 哲理思辨悟人生》等 47 项项目被评为一等奖，广西机电技师学院匡礼等主持的《辩证看问题，走好人生路》等 88 项项目被评为二等奖，广西工艺美术学校何泳锦等主持的《中国工匠精神的历史演变》等 139 项项目被评为三等奖，合计 274 项，现将获奖名单予以公布（详见附件）。

希望获奖的教师再接再厉，不断提升教育教学能力，争取更好成绩。希望各地认真贯彻落实党的二十大精神，总结好本次大赛经验，引导教师潜心教书育人，提升师德师风和专业素养，为办好人民满意的教育提供优质师资保障。

附件：2023年广西职业院校教师教学技能大赛课堂教学比赛  
获奖名单



(此件依申请公开)

附件

## 2023年广西职业院校教师教学技能大赛 课堂教学比赛获奖名单

### 一、中职组（一等奖26项，二等奖49项，三等奖77项）

序号	作品编号	作品名称	学校名称	作者	获奖等级
1	8293	思想引领筑理想 哲理思辨悟人生	广西交通技师学院	张红慧, 刘彤, 古米婷, 黎屏	一等奖
2	8349	中国特色社会主义经济建设与政治建设	柳州市第二职业技术学校	莫敏, 吴天元, 张嘉嘉, 刘力源	一等奖
3	8381	Vocational English Teaching about Car Painting 职业英语说职业—涂装工工作介绍	广西交通技师学院	赵霞飞, 罗梁钰, 梁志芬, 蒙梅凤	一等奖
4	8369	非遗侗宴英文接待 - Unit 6 Food Drinks & Unit 5 Celebrations	广西机电技师学院	高丽莉, 林鸿, 伍亭燕, 黄小艺	一等奖
5	8273	乡村民宿艺术接待	广西右江民族商业学校	韦吉莎, 王娟, 曾丽琴, 黄杭杭	一等奖
6	8256	《以歌传情讲好中国故事》	广西机电工业学校	刘慧, 周岑, 蒋继玲, 农新叶	一等奖
7	8438	魅力壮锦数字媒体制作	广西理工职业技术学校	沈燕秋, 梁仓, 何颖, 玉芳妹	一等奖
8	8416	品古诗韵, 感四季美, 悟文化意	广西商业学校	杨莹, 陈媛, 梁丝雨, 陈鹤婷	一等奖
9	8169	泰语直播, 传播茶文化	广西华侨学校	王艳妮, 梁红献, 谢岳婷, 林楹	一等奖
10	8170	陶瓷茶具文创产品设计	广西纺织工业学校	张玥, 于虹, 黄珊, 梁钰婷	一等奖
11	8386	中国风VI基础系统设计与制作	广西工贸高级技工学校	龙露霞, 周凡, 刘梦瑶, 陈彦伶	一等奖
12	8357	中华优秀传统文化类幼儿舞蹈表演	广西玉林农业学校	陈叶燕, 刘婷, 杨洋, 李莹	一等奖
13	8378	螺蛳粉制作	柳州市第一职业技术学校	张侃, 李文森, 王威, 莫鸿运	一等奖

序号	作品编号	作品名称	学校名称	作者	获奖等级
90	8325	《字凝雅韵，品词悟情——唐诗宋词鉴赏》	广西科技商贸高级技工学校	韦斯雪, 黄菊	三等奖
91	8300	口语交际——前厅工作人员的语言艺术	扶绥县职业技术学校	李振瑜, 黄小纹, 李雪丹, 李媛群	三等奖
92	8507	《礼赞二十大 唱响新时代》	广西百色农业学校	刘思秀, 翁小芳, 黄秋芳, 梁爱媛	三等奖
93	8375	“音”民族之美	百色市财经职业技术学校	梁丽咏, 潘建坤, 林爱芬	三等奖
94	8176	“计”高一筹 “划”好未来	广西纺织工业学校	王菲, 李绍文, 谭美金, 黄荣尚	三等奖
95	8493	以热爱之石, 铺职业之路	广西建筑材料工业技工学校	韦学鹏, 谭子露, 邓丽兰, 潘颖柠	三等奖
96	8211	《在会计事务领域探索指数函数的奥秘》	柳州市第二职业技术学校	彭莉, 苏娜, 蒙艺文, 刘转	三等奖
97	8472	职业生涯规划	广西民族中等专业学校	蒙子隆, 顾小小, 蒙记清, 韦荣	三等奖
98	8336	恰同学少年, 逐梦未来——认识自我, 逐梦生涯	广西梧州农业学校	周秋燕, 文志英, 雷其新, 杨艳霞	三等奖
99	8476	《舞动民族风—花球啦啦操创编》	柳州市旅游学校	蓝军, 赖思纯, 李黎, 覃俏丽	三等奖
100	8359	三相异步电动机控制电路的原理与安装调试	桂平市第一中等职业技术学校	陆丽霞, 莫其锋, 李恒锋, 黎鹏高	三等奖
101	8101	数控机床轴承座测绘与CAD成图	北海市中等职业技术学校	廖璇, 吴耀国, 陈振宝, 何仪丰	三等奖
102	8284	与“粽”不同——粽子礼盒包装设计	岑溪市中等专业学校	李燕, 谭金惠, 陈妍臻, 谭雅文	三等奖
103	8350	C小白的奇幻之旅——C语言情景教学	永福县职业教育中心	梁文科, 莫文军, 刘进萍, 黄亚杰	三等奖
104	8460	海报设计与制作	贵港市职业教育中心	刘智妮, 杨茵, 梁洁凤, 莫业进	三等奖
105	8468	搭建中小型企业网	东兰县中等职业技术学校	韦金羽, 陈洪岸, 韦朗, 周勇发	三等奖
106	8427	扬设计工匠精神, 展中国传统魅力——平面广告岗位实训	桂东机电工程学校	范喜妮, 郑惠方, 唐玉叶, 甘燕萍	三等奖
107	8106	VR虚拟现实数字博物馆铜鼓展厅制作	南宁市第六职业技术学校	孙雨慧, 秦红梅, 张好, 苏心慧	三等奖
108	8407	城市轨道交通安检操作规范	广西交通技师学院	黄泳霖, 梁丽丽, 王璟, 赖秋萍	三等奖

## (2) 参加学校教师教学技能大赛精品课程

2023年梧州农校校级与个别区级教师教学技能大赛获

序号	参赛团队	参赛项目	作品名称
1	周秋燕、文志英、雷其新、杨艳霞	课堂教学	恰同学少年，逐梦未来——认识自我，筑梦生涯
2	邓婷尹、伍慧、李志全、孔妹妹	课堂教学	光在手心，心光相印——两地开关控制一盏灯的电路安装
3	冯雪莹、张雁明、邱习样	课堂教学	职场“仪”证定风范——工作证设计与制作
4	陶成勋、陈长华、蒋妹、苏神军	课堂教学	工于技·匠于心——汽车底盘系统的维护保养检查
5	赖江连、朱奕啟、苏宁、盘艳艳	课堂教学	稳产保供-现代化高效养鸡技术
6	梁剑、陈文霞、廖艳红	课堂教学	各美其美，美美与共——文学作品中人物形象分析
7	黄桂群、黄春燕、陆桂芬	课堂教学	品鉴诗文意蕴 培育文化素养
8	黄育娟、赖雪娉、李桂平、赖志新	课堂教学	第三章：函数
9	邹益远、岑立林、周期、陈雁敏	课堂教学	“井井有条·工匠精神”——汽车后保险杠的凹陷与裂缝处维修
10	刘瑞艳、唐咸桂、刘莲飞、李凤娣	课堂教学	畜禽生产之函数的概念
11	龙船妹、严菊兰、任智乾	微课教学	可以说的“秘密”——学前儿童性侵害的识别、预防和应急
12	江涛、黄春燕、郑世考	微课教学	古今劝学，润物更心
13	苏丽、李好	微课教学	Enjoy the festivals
14	高丹夏、刘丽、张学敏	微课教学	Unit6 Not Just Tasty
15	刘瑞艳、唐咸桂、刘莲飞、李凤娣	微课教学	函数
16	邱勇、梁文娇、官舒云	微课教学	奶茶与戚风蛋糕
17	冯雪莹、张雁明、邱习样	微课教学	PVC工作证的设计与制作
18	周秋燕	微课教学	心理健康与职业生涯

