



最新更新: 机械学院研究生深入学习党的十八大精神09:11:45 国际事务部举办专业化工作专题讲座09:11:35 教学促进

搜索

首页 > 综合新闻 > 正文

山大饮食员工在省高校烹饪大赛获佳绩

发布日期: 2012-07-16 08:38:56 字号: 大 中 小 点击次数: 0

【本站讯】7月13日, 山东省高校烹饪技术大赛暨全国高校烹饪技术大赛选拔赛在中国石油大学黄岛校区隆重举行。来自全省22所高校学生食堂的43名选手参加了副食烹饪和主食面点两个项目的比赛。山东大学饮食管理服务中心选派了6名厨师参赛, 取得了优异的成绩, 将组队代表山东省高校参加全国高校烹饪技术大赛。

山东大学选派的6名选手均来自于学生食堂一线技术骨干, 他们是千佛山校区舜园餐厅的常保、王书祥、郑勇, 中心校区学生综合服务楼食堂王洪磊, 趵突泉校区杏园餐厅张绪灿, 兴隆山校区悦园餐厅程保刚。在副食烹饪比赛项目中山大3名厨师包揽前三名, 在主食面点比赛项目中分获第一名、第二名、第四名。

本次大赛每个项目分设规定品种、自选品种和特色品种三个项目, 其品种是学生食堂常见的, 烹制技术方法是学生食堂常用的, 要求既能反映高校学生食堂大锅饭、大锅菜水平, 又要具有广泛性和代表性, 还要体现出技术难度, 比较全面地测试了参赛选手的综合技术水平。

【作者: 徐健 来自: 后勤党委 后勤处 编辑: 新闻中心总编室 责任编辑: 永军】

打印 | 分享 | 收藏

发表评论

已有0位网友发表了看法

点击查看更多留言>>>

验证码:

发表评论

建议使用IE6.0以上浏览器和1024*768分辨率浏览本站以取得最佳浏览效果