

只用耳朵就能捕捉发动机的微弱声音,并据此判断无人侦察机飞行距离和姿态——

覃龙伟:身手不凡“顺风耳”

本报记者 魏如松 通讯员 陈千学

“002,002,紧急升空!”随着指挥员一声令下,“天鹰”四旋翼无人侦察机在武警海南省总队一支队侦察兵覃龙伟操控下,瞬间振翅起飞,不停变换飞行姿态,时而拉升,时而盘旋,悄无声息进入目标上空。这是近日,在武警海南省总队一支队训练基地进行的反恐演练时的场景。

反恐演练显真功

“反恐战斗”演练中,两名“恐怖分子”劫持人质,窜至市区某大厦楼顶,提出种种无理要求……

特战队员迅速出动,解救被劫持人质的战斗警报响起。覃龙伟携带“天鹰”无人侦察机赶赴“事发地”附近,通过无人机上操作系统下达“目标09,高度300,速度150……”等指令,“天鹰”犹如一只展翅的雄鹰,短短几分钟就到达目标区域上空,开始盘旋侦察。

安装在“天鹰”正下方的微光摄像头开启,呈180度旋转搜索。“发现目标!”记者从“天鹰”传回的视频画面中看到,经过精心伪装,两名“恐怖分子”,挟持人质,正躲在楼顶一侧,“天鹰”将现场情况侦察得一清二楚,敌我态势一目了然。

一项数据,一份情报迅速传至指挥部,作战命令果断下达,待命攻击的特战队员闻令而动,将2名“恐怖分子”生擒,人质安全获救。

无人机的侦查在此次演练中立了大功。记者采访覃龙伟,他有些腼腆地说:“能为战友提供准确、细致的信息,是我最高兴的事。

无人机自重不足5公斤,别看它个头小,要驾驭它在高危环境下执行任务,成为指挥员了解敌情的“千里眼”,还真不是件容易的事。

恶补专业知识

2011年10月,覃龙伟与战友进军一同被选送到北京参加无人侦察机培训。从一名特战队员转变为侦察机操作手,面对陌生的专业、从未接触的岗位,只有中专学历的覃龙伟感到有些无所适从。

“侦察机操控责任重大,将为部队执行空中侦察任务提供有力支撑。作为一名特战队员,你干得很出色,相信你在这个岗位上也能干出成绩……”电话中,中队指导员林维武的一席话,让覃龙伟重拾信心。

为尽快掌握操作侦察机的基础知识,覃龙伟买来《空气动力学》、《飞行原理》、《无线电遥控设备》等书籍,接下来,他把自己关在寝室里啃书本,恶补专业知识。整整一个月培训期间,他没睡过一个囫圇觉,没休过一个节假日,陪伴他的,只有一组枯燥乏味的数据,一条条晦涩难懂的原理。经过潜心钻研,覃龙伟初步掌握了无人侦察机的相关理论知识、故障排除技能和飞行控制能力。

不服输练就绝活

结束在北京的培训后,覃龙伟携带价值100多万元的无人侦察机新装备回到海南。面对新任务,他既兴奋又紧张。兴奋的是自己即将用上培训时仅摸过几次的“天鹰”,紧张的是对操作的要求非常高,一旦装置设定出错,系统将无法正常工作,有时还可能造成装备损坏。于是,他像着了魔一样与自己“较劲”;每天满脑子全是“天鹰”的构造原理和操作规程,有时,连做梦也是身在训练场。

经过反复摸索,覃龙伟将操作程序简化成“起飞三看、操纵三快、滑翔三不、侦察三要”等口诀。训练中,覃龙伟白天顶着烈日

训练,地表温度40摄氏度,戴着迷彩帽就像顶个火盆,通常每次一练就是两个小时,有时站在训练场上两腿酸软走不动路,一天下来,迷彩服脏得发黑。覃龙伟反复对地面工作站和接收平台进行拆卸组装,一天拆装20多次,几周下来,他的手指磨出了一道深深的血痕。

凭着骨子里一股不服输的倔劲,经过上百次飞行实验,覃龙伟不但掌握了盲飞操作技巧,更练就了不用眼睛,只通过耳朵就能捕捉发动机的微弱声音,并据此判断无人侦察机飞行距离和姿态的绝活。

付出总会有收获,经过坚持不懈训练,覃龙伟将原本需要6个月才能熟练掌握的操作技能,硬是在2个月内就完全掌握了,一举实现“装备当年列装部队,当年成功放飞形成战斗力”的目标。

“嗡嗡——”,顺着声音仰望天空,天空中一个黑点逐渐变大,“天鹰”像一位久经沙场的勇士在覃龙伟的操控下归来。覃龙伟小心翼翼收装无人侦察机,检查仪表盘,拿出干净的抹布认真擦拭机翼,对无人机的每个部件逐一清理,就像爱护自己的生命一样呵护装备。(本报海口11月27日讯)

直八J:飞向大洋的海空多面手

本报记者 魏如松 通讯员 高宏伟 杨斌

武器装备

作为直八这个大家族里的一个新成员,直八J一出世就格外引人注目,这不仅因为它年轻,更因为它具备舰载直升机的功能。直八J不仅可以具备普通直八飞机运输、救护、兵力投送的功能,还可以将旋翼折叠起来,在登陆舰等大型舰艇上实现着舰,并以此作为平台飞向大洋,成为执行多样化任务的海空多面手。

直八J的外形在旋翼打开时和直八其它型号一样,性能也基本相同,但是旋翼折叠起来时,后面的旋翼向前折叠并固定在机身上,占用的体积缩小将近一半,可以停放在舰艇的机库内,实现着舰功能。

作为舰载直升机,直八J飞机具有载重大、乘员多、速度快和航程较远等特点,在执行紧急任务中可以一次性投送更多的兵力、武器和设备,迅速到达较远的任务海区,具有很强的适应性和实用性,成为应对各类突发情况的有力武器。

运输、航拍等直升机的“传统项目”,直八J自是轻而易举。其实在救护任务中,它也是不折不扣的功臣,该型直升机多次飞赴西沙执行救护和转运伤病员的任务。(本报海口11月27日讯)



作为舰载直升机,直八J飞机具有载重大、乘员多、速度快和航程较远等特点。 通讯员 高宏伟 杨斌 摄

飞向深蓝的海天雄鹰

本报记者 魏如松 通讯员 高宏伟 骆以汉

夜幕如墨,一架战机振翅升空,翱翔于夜幕之中。

突然,仪表供电系统发生故障,仪表灯光信号全无。

如不及时进行正确引导,战机就无法返航。塔台内,所有人都担着一把汗。

“控制高度,注意速度和飞行姿态!”“到达x点后高度600左转通场。”……出现故障战机的机组人员耳旁传来南海舰队航空兵某飞行团团长赵劲松镇定的声音。

在赵劲松引导下,故障战机轻盈地点地,开伞、滑跑……化险为夷。

遇凶险,冷静沉着;战风雷,一往无前。20多年来,赵劲松如同所向无敌的雄鹰翱翔高空。

雄鹰换羽,与战机“融为一体”

那一年,木棉花开,随着一阵阵轰鸣声,国产某新型战机降落在南海舰队航空兵某飞行团机场。

“战鹰要‘换羽’了!”时任该飞行团飞行大队长的赵劲松兴奋地找到领导,提出自己想参加首批改装训练任务,他如愿以偿。

然而,改装并非一个浪漫的过程。“缺乏专业的技术说明,没有经验性的内容可供借鉴。”赵劲松介绍,第三代战机知识容量非常大,按照原先训练大纲规定,二代机改装训练周期一般在6个月,三代机改装训练周期需两年时间。

训练伊始,训练时间利用率低,科目进度迟缓等问题成为困扰训练的难点。

“原来二代机训练中,所有飞行科目要同步进行,一个场次只练一个科目。由于飞行员能力水平参差不齐,大家训练进度快慢不一。”南海舰队航空兵某飞行团副团长张健说。

“没有训练教材,没有新武器特情处置办法等,一旦发生意外,极有可能酿成难以预料的损失。”该飞行团参谋长刘春刚说。

“看我的,跟我来,一起干!”赵劲松在新武器训练中挺身而出,带头上阵。他组织10多名飞行骨干昼夜奋战,自主编写教材,制定特情处置方案。先后完成了空舰导弹、空空导弹、空地导弹、激光制导炸弹和航空炸弹等多种武器实弹攻击训练,使部队使用武器能力大幅提升,填补了海军航空兵部队该型战机的多项空白。

鹰击长空,从实战出发谋打赢

2011年6月,一场复杂电磁环境下多兵种联合演习在南海某海域拉开序幕。红军担任空中突击任务指挥员的赵劲松,率该团3架战机突击“敌”海上舰船。可经过40多分钟长途奔袭,还没进入蓝军战区就遭到强电磁干扰,某新型导弹在干扰下无法捕获目标,迫使第一轮攻击失败。

移,而且在搜索锁定过程中,机载雷达无法锁定目标。”赵劲松说。

随即,攻击机群改用低高度进入的方法,导弹锁定目标后发射,结果发现,攻击对象是“敌人”设下的电磁诱饵。

此役,蓝军大胜,红军溃败。要赢得战役胜利,就必须担得起训练的失败。

赵劲松不仅领略了信息化蓝军的强大威力,还使他明白到联合组训的重要性。演习结束,赵劲松回到团里,立即率队组建多兵种联训课题攻关小组,率队赴兄弟部队,水面舰艇部队等10多家单位学习,建立联训联训制度,不定期互为对手,展开协同对抗训练。

让所有训练在不打招呼的情况下进行,随着对信息化条件下作战规律的不断探索,赵劲松和他的团队,严格按照战时要求行动,在未知条件下演练干扰与反干扰,突袭与反突袭战法,获取了一批宝贵作战数据。

群鹰列阵,振翅直刺苍穹

赵劲松对团队协作精神要求格外高。团里的飞行员吃住都在一起,赵劲松注重在工作、生活等各个方面培养大家的团队精神,经常组织开展技术研讨、业务交流,有时还和大家打打篮球、开开玩笑。

在团里,大家有这样的感觉:对技术性问题的讨论,没有职务高低之分,没有年龄大小之别,谁对问题研究得深透,谁就是权威。

赵劲松积极为人才培养搭建平台。他让营级以上飞行骨干轮流在指挥员、教练员、长机的岗位上进行锻炼,提高他们的技战术水平。在教材和教员紧缺的情况下,他将平时积累的战法理论等心得体会,编写成20余万字的理论教材,教案,供飞行员们参照学习。

作为战友,赵劲松和大家亲如兄弟,点点滴滴流露真情。

今年2月,团里组织深海超低空突防训练,一名新飞行员在返航着陆时下降率过高,速度过快。此举,有可能引发飞行事故。

回到飞行准备室后,这名新飞行员面色惨白,情绪低落。

赵劲松及时上前,将该同志的飞行数据导入飞行参判读质量评估系统,为他一个参数一个参数讲解,一个数据一个数据分析,当场查明问题所在,帮助这名新飞行员研究解决方案。很快就让这名新飞行员重拾信心,在第二个架次训练中全部按技战术指标和要求完成了训练任务。

在赵劲松担任团长一年多时间里,共培养飞行员12名,飞行教员24名,双、四机长机24名。在他的带领下,这支部队越练越强,越飞越精,一只只茁壮成长的海天雄鹰展翅飞向深蓝。(本报海口11月27日讯)

光荣使命 光輝历程

海南省烹饪协会成立25周年硕果累累

25年前,也就是1987年4月7日这一天,海南省烹饪协会的前身——“海南行政区海口地区烹饪协会”,在海南华侨大厦六楼胜利召开,从此掀开了海南烹饪餐饮业新的一页。

烹饪协会的任务是:团结广大烹饪工作者和爱好者,致力于提高海南烹饪技术水平,加强烹饪文化建设,彻底改变海南烹饪文化、烹饪技术和餐饮业经营落后的局面,快步走向全国先进的行列。

25年来,协会遵循“继承、发扬、改革、创新”的方针,在海南省和海口市领导的关心鼓励下,紧紧依靠各有关部门的支持,依靠各企业单位的配合,依靠烹饪技术骨干发挥的主体作用,积极、主动、灵活地开展各项活动,取得了令人瞩目的成就,为海南烹饪文化的发掘弘扬,为烹饪技术队伍的发展壮大,为“海南菜”的振兴和餐饮业的繁荣兴旺,为海南省的经济发展和国际旅游岛建设、人民群众生活的改善,做出了重要的贡献。

初露锋芒——历史性的突破 1988年4月底,海南省刚刚宣告成立。5月初,海南省烹饪代表团就出现在第二届全国烹饪技术比赛的赛场上,引起了广泛的关注。1988年5月5日至9日,第二届全琼烹饪技术比赛在北京国际饭店举行。

大赛开幕式上,海南省代表队与各兄弟省份并列参加开幕式,并引人注目地走过主席台。海南烹饪代表队的风味菜点展台,获得高度评价。

在此次大赛上,海南代表队取得了优异的成绩,5位参赛选手获得1块金牌、2块银牌、3块铜牌和优秀奖奖状。“海南省”的名字破天辟地第一回在全国烹饪界亮相,“海南菜”首次在全国叫响。

硕果累累——25年的主要业绩 1、技术建设:厨点师队伍空前强大,烹

饪水平大幅提高 海南省烹饪协会始终致力于发展壮大厨点师队伍,全面提高烹饪技术,采取了多项措施:一是配合和支持省劳动部门、培训学校和驻琼部队,开展烹饪技术培训,源源不断地为餐饮业输送数以万计的烹饪技术人才,不断的发展壮大厨点师队伍。

二是开展技术交流活动,采取请进来、走出去和内部交流等方式。先后请了卢永良、许菊云、赵嘉祥、孙应武、薛泉生、严惠琴、屈浩等全国著名的烹饪大师来琼进行技艺展示和专题讲座,帮助海南厨师提高厨艺厨德水平;三是积极参加并组织各种评选和比赛活动,为技术人员创造条件,积累经验,提高技艺,并且获得相应的荣誉,激发创新精神。

经过多年培育、锻炼、提高,海南省的烹饪技术队伍空前壮大。如今的“海南厨师”不但在省餐饮业唱主角,而且在内地也享有盛誉,能够承担起省政府委托的重大宴席任务。

正是有了这样坚实的基础,海南厨师相继有28人获得“中国烹饪大师”认证,有37人获得“中国烹饪名师”称号,有34人获得“全国优秀厨师”称号,有38人获得“中华金厨奖”。

在此基础上产生了海南厨师的核心组织——海南省烹饪协会名厨专业委员会于2005年12月宣告成立。这个具有雄厚实力的专业技术组织已经和正在发挥重要作用,不断引领海南厨师走向新的辉煌。

2、文化建设:发掘弘扬海南烹饪文化,极大提高“海南菜”的文化品位。

烹饪是文化,是艺术,是科学,这是名家之识。“中国烹饪文化是一个伟大的宝库”,这又是一句至理名言。由于历史上诸多方面的原因,海南烹饪缺少文化内涵,成为“海南菜”成名的一大障碍。海南省烹饪协会承担起加强烹饪文化建设,填补“海南菜”文化理论空白的历史重任,为此做了大量的工作,取得了显著的成果。

首先是进行“海南菜”资料的挖掘整理,总结出“海南菜”的沿革、特征、味型、菜式、名店名厨及代表性菜肴小吃的状况,为《中国烹饪百科全书》提供重点介绍的条目,1992年该书出版,“海南菜”第一次进入“百科全书”这一权威的大型工具书当中,走进了中国烹饪文化的殿堂。

1991年,省烹饪协会和《海南日报》特区经济部联合举办“海南烹饪文化研究征文”活动,征集了50多篇论文,在《海南日报》发表18篇。在此基础上,于1992年成功举办“海南省烹饪文化研讨会”,请来了全国著名的烹饪学者聂凤乔、熊四智、王子辉、张廉明等多位教授以及著名烹饪大师葛贤尊、商业出版社专业编辑王燕等汇集海南,跟本地论文化作者、名厨师共30多人,一起深入考察,共同探讨,取得了一致的见解,做出了“海南菜系是客观存在”的结论,在国内专业报刊杂志发表。聂凤乔教授还专门写了一篇一万多字的论文《论海南菜系》在《中国烹饪研究》杂志首篇发表,引起全国烹饪界的重视。

此后,烹饪文化的资料征集及对外宣传工作持续不断地进行,在《海南日报》开辟专栏连载介绍海南特色菜肴和风味小吃的文章。1996年省政协编辑出版《吃在海南》一书,比较全面地展现了海南菜的概貌,博得国内外专家学者的高度评价,填补了海南美食书籍的空白,成为我省对外交流美食文化的珍品。2007年又编辑出版了《海南实用家常菜谱》,进一步普及宣传海南菜。2012年出版的《中国烹饪文化大典》更加全面的刊载了“海南菜”的资料文章。

2010年,为适应海南国际旅游岛建设的需要,省烹饪协会发起成立海南省琼菜研究中心,为完善海南菜体系建设提供更好的活动平台,省琼菜研究中心承担了琼菜标准化评定的任务。2012年5月,省烹饪协会和琼菜研究中心成功举办了“海南餐饮业与琼菜发展高峰论坛”,把海南餐饮与琼菜的文化理论建设推上新的台阶。

品牌,是企业的生命,是地方产业文化的结晶,餐饮业尤其如此。

海南省烹饪协会特别重视全省餐饮业和琼菜“三名”(即名菜、名小吃、名店)品牌的培育与树名工作。多年来,密切结合中国烹饪协会的品牌评定活动,在深入调查考察的基础上,发动企业争创品牌,及时向中国烹饪协会推荐,获得评定确认。

被评定的“中华名小吃”有8种,包括海南粉、抱罗粉、海南煎粉、鸡藤粉、黎家竹筒饭、兴隆干孔糕、海南椰子饭、海南椰子糍。“中国名菜(点)”有20款,包括龙泉文昌鸡、昌隆加鸭、白汁东山羊、万都和乐香蟹、龙泉东山羊蹄、海南椰子盅、西柠鲜鱿卷、鲍汁西沙螺、功夫鱼头、椰城靛鱼肚、群蚌戏珠、极品茶王虾、琼式焗花蟹、干焗温泉鸡、蒜茸小龙虾、香烧桂花、吉祥双味虾、玉树文昌鸡、金牌翡翠丸子(点心)、雪蛤木瓜酥(点心)。

还有,三亚南山缘起楼素食餐厅制作的“南山素食”被评定为“中国名宴”。

全省获评“中华餐饮名店”的企业有18家,包括海口南庄酒店和友海海鲜馆、东郊椰林海鲜城、德桂轩海景大酒楼、龙泉海鲜酒楼、龙泉人渔村、海口爱晚亭酒店、海口沿江饭店、琼海昌隆饭店、琼海金隆酒楼、海口琼菜王美食村、海南拾味馆国贸店、海南满福隆酒楼、三亚南山缘起楼素食餐厅、万宁万都酒店、文昌椰园餐厅、兴隆康乐园大酒店、望海国际大酒店。

此外,省烹饪协会把海南的“琼式月饼”做为重点扶持的项目,大力支持海口椰香超级饼屋在传统的琼式月饼基础上,大胆改革创新,推出月饼,通过媒体进行深度报道;推荐参加全国月饼展评,荣获“优质”“精品”荣誉认定,努力促使琼式月饼跻身全国月饼名品之列。

4、外联建设:积极扩展对外宣传暨友好交流,朋友遍天下。

海南省烹饪协会注重对外友好交往,始终保持同中国烹饪协会和中央国家机关、各省市自治区烹饪协会的密切联系与合作,建立起深厚的情谊。先后多次陪同中国烹饪协会在琼召开的会议和考察活动,接待各省市烹饪代表团来琼交流考察,热情周到地提供服务,让大家高兴而来满意而归。

在国际上,协会也通过互访互通,技术交流等活动,先后同新加坡、马来西亚、日本、泰国、美国、台湾、香港等国家和地区同行建立起友谊互通的管道,保持密切联系,拓展对外宣传渠道。先后配合中央电视台、香港亚洲卫视在海南拍摄海南美食专题片,向国内外播发。

2010年,协会邀请新加坡中厨协会代表团到海南联合举办“海南琼菜暨文昌鸡美食国际研讨会”,获得圆满成功。协会还热心与东南亚地区的琼籍华侨建立联系,为他们带去家乡的風味小吃,带去乡亲的亲切问候。

5、自身建设:保证烹饪机构正常运作,增强为会员服务的能力。

海南省烹饪协会在开展活动的同时,注重搞好协会自身的建设。开好代表大会,按程序进行换届,保持领导机构的连续性,能

互相协调开展工作,每年召开2次至3次常务理事会议,听取秘书长报告工作情况,讨论制定明年的活动计划。每年召开一次团体会员暨厨点师联谊座谈会,为大家提供会面的机会,互相交流学习,互相促进提高,每一次都开得很成功。协会还注重抓文化,创办并坚持不定期出版内部刊物《海南烹饪动态》,为会员搭建沟通交流信息服务平台,并且还举办餐饮业职工的体育比赛活动。

协会坚持为会员服务宗旨,积极调解企业之间的矛盾,帮助会员企业和个人排忧解难。2012年上半年,在周寿山师傅遭遇车祸造成极度困难的时候,协会发起爱心援助活动,征集会员捐款8万元,给周师傅家庭送去了友情关爱的温暖。

协会通过自身建设不断完善,坚持正确的服务方向,保证了各项工作正常开展,在会员中树立起一定的威望,增强了凝聚力和影响力。连年荣获各项表彰奖励,会员队伍不断的发展壮大。团体会员从创建初期13家企业增加到130多家,个人会员从90多人增加到一千多人。

海南省烹饪协会在喜迎25年艰苦奋斗,取得了可喜的业绩。在此喜庆的时刻,协会诚挚地向省内、国内外所有关心、支持、协助海南烹饪事业发展的领导同志、有关部门、企业、烹饪师傅、各界兄弟协会和专家学者、友好人士致以衷心的感谢和崇高的敬意!

协会决心以党的十八大精神为动力,以建设中国特色的社会主义理论为指导方针,坚持科学发展观,在省委省政府的领导下,在各主管部门的指导下帮助下,团结一致,再接再厉,把烹饪协会办得更好,为促进海南餐饮业和琼菜的稳步发展,为海南国际旅游岛建设,为海南实现绿色崛起,全面建成小康社会、和谐社会、人民健康、幸福做出新的更大的贡献。

热烈祝贺海南省烹饪协会成立25周年 祝贺单位

- 中国烹饪协会
- 世界中国烹饪联合会
- 中央国家机关烹饪协会
- 北京烹饪协会
- 北京市饮食行业协会
- 上海市餐饮烹饪行业协会
- 天津市烹饪协会
- 辽宁省餐饮烹饪行业协会
- 黑龙江省餐饮烹饪行业协会
- 吉林省饭店餐饮烹饪协会
- 广东烹饪协会
- 广东省餐饮服务行业协会
- 江苏省烹饪协会
- 江苏省餐饮行业协会
- 浙江省餐饮行业协会
- 河北省饭店餐饮烹饪行业协会
- 云南省烹饪协会

- 云南省餐饮与美食行业协会
- 安徽省烹饪协会
- 山东省烹饪协会
- 四川省烹饪协会
- 江西省烹饪餐饮饭店行业协会
- 四川省饭店与餐饮娱乐行业协会
- 重庆市烹饪行业协会
- 重庆市烹饪协会
- 重庆市餐饮商会
- 广西烹饪行业协会
- 贵州省餐饮行业协会
- 河南省餐饮与饭店行业协会
- 江西省烹饪餐饮饭店行业协会
- 贵州省烹饪饭店行业协会
- 甘肃省烹饪协会
- 内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会
- 新疆维吾尔自治区烹饪协会

- 青海省烹饪协会
- 福建省烹饪协会
- 陕西省烹饪餐饮行业协会
- 宁夏回族自治区烹饪协会
- 西藏自治区烹饪餐饮饭店行业协会
- 湖北省烹饪酒店行业协会
- 湖南省烹饪行业协会
- 南京餐饮商会
- 江阴市烹饪协会
- 广西烹饪行业协会
- 贵阳市餐饮服务行业协会
- 贵阳市烹饪协会
- 重庆市渝北区餐饮住宿行业协会
- 西安饭店与餐饮行业协会
- 中山市饮食与美食行业协会
- 昆明市餐饮与美食行业协会
- 西双版纳州餐饮与美食行业协会

- 江门市五邑餐饮行业协会
- 广东梅州餐饮行业协会
- 黄山市烹饪协会
- 合肥市餐饮(烹饪)行业协会
- 湛江市烹饪行业协会
- 北京东方美食文化集团
- 中国湘菜美食文化组委会
- 郑州三全食品股份有限公司
- 马来西亚雪兰莪苏慎行餐饮业公会
- 新加坡中厨协会
- 中华饮食文化基金会(台湾)
- 香港现代管理(饮食)专业协会
- 琼海美食展筹委会
- 台湾海霸王企业集团
- ※ ※ ※
- 海南省商务厅
- 海南省总商会

- 海南省工商业联合会
- 海南省企业家协会
- 海南省企业家协会
- 海南省酒店与餐饮业协会
- 海南省琼菜研究中心
- 海南龙泉集团
- 海南佳宁娜(寰球)酒业有限公司
- 海南拾味馆餐饮连锁管理有限公司
- 海口琼菜王美食村
- 三亚南山缘起楼素食餐厅
- 三亚益龙海景渔村
- 琼海昌隆饭店
- 琼海金隆酒楼
- 海南绿茵阁餐饮有限公司
- 海口南庄酒店
- 东郊椰林海鲜城
- 海口沿江饭店
- 龙泉海鲜酒楼
- 龙泉人渔村
- 海口爱晚亭酒店
- 三亚海亚餐厅

- 三亚椰林湾大酒店
- 海南立平野菜谷
- 海口琼菜坊连锁
- 海南新海府餐饮管理有限公司
- 海口壹号公馆酒楼
- 海南博鳌宾馆
- 海南汉群厨好味餐饮管理有限公司
- 石山乳羊第一家
- 海南良昌伙食连锁管理有限公司
- 琼海嘉积和味馆
- 儋州琼州湾海鲜酒楼
- 文昌紫荆皇冠酒店
- 屯昌广兴酒店
- 万宁万都大酒店
- 海口马大胡子多思迪餐饮有限公司
- 文昌维嘉国际大酒店