



五月二十六日，海南职业技术学院的学生在上纪宽宏的烹饪工艺与营养课程。

# 「大厨」做成副教授

文图 海南日报记者 袁琛 实习生 牟柯豪



纪宽宏和同事们一起准备宴席。



扫码看视频

市龙华区坡博市场选购海鲜。  
五月二十六日，纪宽宏在海口



5月12日，纪宽宏在检查学生们的作业。

6月的海南，夏日炎炎。在海南职业技术学院烹饪教室，纪宽宏娴熟地烹饪出一份份色香味俱全的菜肴，炉火照亮了他和学生的脸庞，豆大的汗珠从他额头滑落。他认真地向学生讲解火候与菜色、成熟度、口感和营养的关系。

43岁的纪宽宏是该学院烹调专业副教授，一个月前刚获得全国五一劳动奖章。作为一名上了讲堂、下了厨房的老师，纪宽宏要求学生懂理论、会操作。这是应用型人才培养要求，也是学生将来立足社会的竞争力所在。

2001年7月，纪宽宏从扬州大学旅游烹饪学院烹调工艺与营养专业毕业后，到海南龙泉集团做厨工，一年时间从厨工做到厨师长，后来又成为三星级酒店的行政总厨，并且获得多项烹饪界的大奖。

在海南20多年里，纪宽宏干了3件事：了解琼菜、弘扬琼菜、传承琼菜。他研发了“砂锅姜焗龙胆鱼”“桑拿东山羊”等一系列特色菜肴，通过冬交会展示海南美食，为海南旅游贡献力量。

“我觉得，厨师除了要把菜做好，最重要的还是要把技术传下去，培养接班人，可以让厨艺技能改变人的命运。”纪宽宏总结道，这是他最后选择教师行业的初衷。

纪宽宏任教期间，开设了海南宴席制作等课程，采用“以赛促教”的方法教学，学生多次在全国职业院校技能大赛中获奖。为了让更多的人拥有一技之长，纪宽宏还让许多来自农村家庭的孩子跟着他学习烹饪技术。■



5月26日，在海南职业技术学院，纪宽宏向女学生陈奕沁传授刀工。



5月13日，在海南职业技术学院举办的职业教育活动周成果展示上，纪宽宏带的学生做的美食受到欢迎。