**劲松职高李锦记希望厨师班毕业生精彩献艺平昌冬奥会**

**世界美食文化馆**

2018-03-07 [北京市劲松职业高中](https://mp.weixin.qq.com/s?__biz=MzA3MTA1NTE1NA==&mid=2653202076&idx=2&sn=6096319201408003e191a6018ebd8e26&chksm=84e364c1b394edd7cb167f9ef13a127e17d42457be6561a5871e8a225b5e4ade87f0e08cf416&mpshare=1&scene=1&srcid=0422YwmDyLpR0UM5csLNtT1U&key=f9d72aaaa265776a3a59807f4f6a56150cd6f154b5474b37450472fd7f57e0a777a08b3fc0a0d6ab364f40ddc78a2d825adff24a12d4736b269ecbede75790b10d5dcc54e0b80bfe5b1ae3fdea140fb9&ascene=1&uin=ODE1NTgyNjY0&devicetype=Windows+10&version=6206021b&lang=zh_CN&pass_ticket=wsDWLI7tmJUfGgw%2F4kcn8THM6L9v1cI91QpsjREqFG11ZS78dZ64kk30CB5UlKrW&winzoom=1##)

     日前，应2018韩国平昌冬奥组委邀请，受中国文化部的派遣，2018韩国“欢乐春节——行走的年夜饭”中国美食活动入驻平昌冬奥会环球集市世界美食文化馆。2月11日，中国美食表演团队在世界美食文化馆主舞台的表演吸引了各国游客和媒体的广泛关注。

      其中最受瞩目的是北京市劲松职业高中李锦记希望厨师班的毕业生田贵昌。这位22岁的小伙子现场演绎了“蒙眼雕天鹅”的精彩食雕技艺。只见他蒙起双眼，娴熟地运用手中的雕刻刀，没几分钟的功夫，便将手中的白萝卜变成了一只栩栩如生的天鹅。作品展示环节，各国观众啧啧称奇，禁不住纷纷拿起相机或手机，拍下这件美丽的作品。



劲松职高李锦记希望厨师班毕业生田贵昌（左一）表演“蒙眼雕天鹅”食雕技艺



劲松职高李锦记希望厨师班毕业生田贵昌

       田贵昌，2013年受李锦记集团的希望厨师项目资助，来到国家级重点职业学校——北京市劲松职业高中学习中餐烹饪。在3年的正规中餐烹饪学习中，田贵昌跟从学校国家级厨艺大师向军、牛京刚等中餐烹饪专业的老师们系统地学习了中餐热菜、中餐冷菜、食雕技艺等课程，加上自己的勤奋努力，2016年，他顺利完成学业，成为北京市劲松职业高中的一名优秀毕业生，以优异的成绩和高超的技艺走上了工作岗位，成为了一名合格的中餐厨师。



 田贵昌跟随国家级厨艺大师向军老师学习



田贵昌在劲松职高李锦记希望厨师班快乐学厨



田贵昌同学参加毕业典礼

        此次，因为在工作中表现优异、技艺超群，田贵昌有幸被“花家怡园表演团队”选中，在平昌奥运会上进行精彩的食雕技艺展示。



田贵昌在校学习期间李锦记酱料集团主席李惠中先生来校看望同学们

       田贵昌说，“此次能够去韩国参加表演，得益于李锦记集团的资助，更得益于在北京市劲松职业高中3年的学习，让我掌握了一门能够用食材展现中华饮食文化的技艺。我热爱厨师这个职业，酷爱烹饪，感谢李锦记和劲松职高的老师们为我打开了这扇大门。能够受助于李锦记希望厨师项目并来到劲松职高学习是我一生的幸运，李锦记‘思利及人’的企业精神以及劲松职高老师们高超的烹饪技艺和谆谆教诲将是我不断前进的动力。”