

# 兰州现代职业学院财经商贸学院 (兰州市商业学校) 简 报

2020 年第 48 期

2020 年 9 月 25 日

## 海阔凭鱼跃 天高任鸟飞

——2018 届烹调工艺与营养  
2 班毕业宴席设计汇报



9 月 25 日，烹饪实  
训中心举办了 2018 届

烹调工艺与营养 2 班学生毕业宴席设计汇报。姜旗校长、高凌燕副校长，何进奎副校长及学校各职能处室负责人出席了本次活动。

汇报分为宴席成果展示与答辩两个环节。首先，学生对自己的作品进行阐释，包括宴席设计理念、菜肴制作方法、

成本核算等。其次，由出席会议的领导及教师对宴席作品及设计进行提问作答。期间，与会领导和教师认真品尝并倾听



谊甚浓。

本次毕业宴席设计菜肴均由 2018 届烹调工艺

据悉，该宴席是由烹饪教研室杨小平、梁燕、石磊老师分别指导 10 名学生制作的西式面点展台、饺子宴、中式酥点主题宴席。学生将自己的设计理念与平日课堂所学、实习所获相结合，做出的一道道色、香、味、形、意兼具的营养美味佳肴。院校领导班子对同学们的学习成果给予了高度评价，并对同学们的顺利毕业表示祝贺。



最后，姜旗校长勉励同学们走上工作岗位后要初心不改，

继续努力，并预祝他们取得更大成功。同时希望同学们毕业后常回望母校，与老师们再叙师生情缘。

（供稿：教学工作办公室、烹饪教研室 审稿：综合办公室）