

湘菜餐饮行业文化及其对产教融合的促进作用

刘国 华罗志

【摘要】湘菜餐饮行业文化作为湖湘文化的重要组成部分，对湖湘文化的认同和传播方面具有重要作用。高等学校对湘菜行业文化的把握，需厘清湘菜行业文化脉路、文化载体、文化特点、行业的历史沿革以及改革与发展的现状等。行业文化挖掘过程本身就是“产教融合”的重要途径，通过行业文化的传承和创新，可大大促进产教融合的深化，如可增进校企相互之间的信度、提高校企协同创新水平和人才培养质量等，从而有效地拓展学校办学空间，促进行业发展。

【关键词】湘菜行业文化 产教融合 校企合作

【中图分类号】F069.9 **【文献标识码】**A

【文章编号】1009-5675(2016)05-165-05

如何有效地深化“校企合作、产教融合”以创新人才培养模式，是这些年来职业教育界在努力探索的重大课题，特别是高职院校在这方面的探索成效可直接影响到办学水平的提高。不少院校的共同体是一般的校企合作看似不难，但深度的产教融合却并非易事，许多企业由于在校企合作中较难达到预期成效，其积极性并不太高。在国家鼓励企业积极参与职业教育的政策环境下，如何努力深化“校企合作、产教融合”，实现从“对接和服务行业”到“提升和引领行业”的转型，是高职院校面临的一项新任务。。

在行业文化传承与创新实践中，我们在认识到高职院校可以通过挖掘行业的文化源流、文化特点、文化载体、企业经营和产品开发等方面的文化要素，行业发展格局和态势，以实现对行业企业的充分了解和把握，建立起高校和行业企业互相信任和互相依存的文化基础。在此基础上可不断创新合作途径，及时把握行业企业在技术等方面的进步与发展，达到校企合作双赢，产教融合不断深化的目的。这样可使学校培养的人才更符合行业企业需要，学校和行业企业可较大地拓展协同创新领域，开发出新的产品或经营模式，同时为学校提供更优质的教学特别是实践教学服务，促进教学质量提高。

基于以上认识，近几年我们在学院的特色示范专业群——湘菜产业专业群的建设过程中，与行业企业一道对湖南餐饮行业特别是湘菜行业进行了大量深入的调研分析，着力挖掘湘菜行业文化，比较充分地把握了行业的文化特点、行业的历史沿革以及改革与发展的现状等。本文将在挖掘湘菜行业文化基础上，探索如何借助行业文化这个重要载体，创新“产教融合、校企合作”途径，拓展学校办学空间、提高人才培养质量，同时有效地促进行业发展。

一、湘菜餐饮行业文化的发展脉络

湘菜餐饮行业文化作为中华饮食文化的一部分，从区域而言又是湖湘文化的重要组成部分，这种文化是隐含在湖湘人的各种饮食习惯、各种宴席风俗、各种菜品加工技艺以及随时代而发展的经验模式之中的。湘菜产业促进会会长李贻衡先生认为：湘菜餐饮文化是湖湘文化的一朵奇葩，在湖湘文化的认同和传播方面具有不可替代的作用，是湖南重要的文化软实力。关于湘菜餐饮行业文化的发展脉络我们以为可从以下几方面把握。

一是湘菜餐饮文化的源流。我们认为湖湘文化的源头或许来自于湘水源头，可能也是湘菜的源头，这就是湘东南。考古学家 20 世纪 90 年代在湘东南的道县玉蟾岩发现的人栽培稻，距今已有 1.4 万到 1.8 万年历史，且还发现了 1.4 万到 2.1 万年以前的陶片，但那时人们的具体生活状况还是无从考证、无法描述。司马迁在史记里说楚人“饭稻羹鱼”，说明饮食历史进化到饭和菜要区别开来的程度，这种进化状态的具体时间也无法确定，可以肯定这应该在 1.4 万年以后了。通过对稻米发展历程的研究，可引导人们充分理解“谁知盘中餐、粒粒皆辛苦”、“一饭一粥来之不易，一丝一缕物力维艰”的深刻意蕴，这也是作为一个餐饮类专业人才必须具备的思想理念。此外，除稻米以外湖湘人的主要食品原材料，如酱、醋和辣椒等的起源、演变、产地、主要特点、制作工艺以及对湖湘文化和湖南人性格形成的影响等我们都做了相当的探索和研究。餐饮技术离不开对“火候”的掌握。人类 170 多万年以前学会用火，火神祝融又是湖湘人的先祖，厨房与火的关系，烹饪技术如何掌握火候，湖湘人喜欢吃辣椒及其风风火火的性格，火辣的脾气等。对这些互相关联的物产和文化、先民与神明、历史和现实、性格与饮食的了解，会深化对湖南人和湖湘文化的认识、深化对地方餐饮特点和烹饪技术的把握，进而提高创新烹饪技术和湘菜产品的能力。

二是关于饮食文化与古代礼仪的关系。在古代由于厨艺被看作“末技”，所以饮食文化虽然很丰富，但没有较多具体的记载。饮食人类学家认为：饮食文化是人类文化生存、演变、发展的具体表达，蕴含了深刻的哲理。我们在整理湘菜历史、探索湘菜与湖湘文化关系的过程中，也觉得饮食行为规范是祭祀礼仪的起源，因为古代最重要的礼仪是从饮食礼仪开始的。如农耕祭祀是很重要的国家大事，历代帝王的藉田与亲桑之礼是很重要的祭祀形式，其主要目的就是劝耕为农，实际也是最高统治者启动春耕春种的动员。无论是祭祀天神还是先祖，除跪拜叩头，焚纸烧香等礼节，都需要献上祭品，为祈求神灵保佑，应拿出自己最好的东西以祭献。而且不同的神灵各有自己的口味，祭品也应各不相同。在此过程中，很多饮食方面的习惯成为祭祀礼仪，因此说，饮食文化是人类文化起源的一部分。

三是湘菜餐饮文化与生存环境的关系。目前与湘菜有关的典籍、食材源流等都有较多的考古发现。通过对这些考古资料的整理以及对湘菜发展历程的研究表明：古代湖南由于交通阻塞，人口流动性较低，具有自给自足的地域饮食文化特点，在长期的小农经济环境下，食物一般都是就地取材，并形成了自己的湖湘菜系风格：长期封闭的环境下的自给自足，使湘菜一直停留在粗茶淡饭的水平。到 18 世纪中叶以后随湘军的突起，湖湘饮食与其他地方的饮食有了较广泛的交流。湘菜起源地的湘东南地区，食材丰富，讲究做菜工艺，经历史积淀，到现在还有很多人们喜爱的如东安仔鸡、东安八大碗、永州血鸭等菜品。老百姓没有山珍海味，但有他们自己的家常菜，很实在实惠实际实用。如铤菜、榨菜、钵子菜等，稍好一些的如冬笋炒肉、辣椒炒肉等。这些家常菜现在许多湘菜馆也还是很受欢迎的，只是其食材选取、制作要求、工艺特点以及口味特色，会因厨师不同而有一定差距，甚至不同的乡镇其

做法也有不同。辣椒“冬能驱寒，夏能导汗”，虽难为湘菜之魂，但与穷人感情深厚，属贫贱之交，过去很多时候一碗辣椒加一碗米饭对老百姓来说已是不错的待遇。湘菜的渊源和发展对形成湖湘人经世济用、崇实尚学、敢为人先的文化性格起了较大的推动作用，而湖湘人“火辣热情、勤奋勇敢、好胜尚艺、充满血性”的性格特征，也很具辣椒的特点。

四是关于湘菜饮食文化与历史人物的关系。历代迁客骚人游历三湘四水，或失宠官员贬谪湖湘，在湖南留下了大量的诗词歌赋，也影响 f 饮食文化的形成。对宫廷湘菜的记载，现在能见到的最早史料是屈原的《招魂》，其中提到了宫廷宴席中的各种食材、菜品和高级用餐器具，比如到今天都算比较高档的甲鱼、龟汤、羊羔、风鸡等菜品;还有华美的酒具和玉液般的酒浆，这种高档的宫廷酒宴既说明古代帝王的奢侈无度，也说明湘菜源远流长、历史悠久。近代湘军的代表人物曾国藩、左宗棠、彭玉麟、胡林翼都是饱读诗书的带兵将领。他们的为官之道——或节俭戒奢、或从严治军、或爱护下属等等，充分显示了湖湘人的智慧、能力和开拓创新精神。他们的饮食习惯更显湖湘人的性格特征。而他们治军、治学以及饮食习惯等又推进了湖湘文化的形成，推进了湘菜的特色发展。祖庵菜实际是来自于官府的高档湘菜，在一定的历史时期几乎成为湘菜的代表。与祖庵菜有关的三个重要人物，不仅推进了湘菜发展，也推进了湖湘饮食文化的发展。这三个人物其一是谭延闿，其二是谭的私厨曹荇臣，其三是曹的嫡传弟子彭长贵。在谭的策划指导下，曹荇臣将湘菜和粤菜、江浙菜等融会贯通又自成一体，逐渐形成高品格的“谭家菜”;彭长贵则将“谭家菜”进一步发展成为祖庵菜。彭开发了许多经典名菜，如左宗棠鸡、彭家豆腐、祖庵豆腐、畏公大翅等，彭既有高超手艺又有灵活的经营头脑，传授的弟子很多，在湘菜发展上有一席之地。

二、湘菜老字号的文化特色和优势

“老字号”一般都经历了上百年艰苦奋斗的发展历程，沿袭并继承了行业的优秀工艺和经营传统，具有比较鲜明的地域文化特点和历史痕迹，在社会上有较好的声誉和行业认同。如前所述，以湘菜为代表的湖南餐饮源远流长，最早可追溯到新石器时代，经几千年的发展演变，一直到清代乾隆年间，初步形成了一定的规模和特色，而经权臣大贾、名人雅士的宴游推动，更将这种特色赋予了更多的湖湘文化色彩。

能记忆下来湖南的餐饮老字号都是 19 世纪中叶以后的，这些老字号几经波折有的幸存下来，有的则因各种原因不复存在。但不管是已经消亡了的还是顽强生存下来了，都是历史，都对湘菜餐饮文化发展作出过贡献。如有的店铺实体虽然早已消亡，但其特色菜品、特殊技艺、特色文化仍在民间传播并不断发扬;有的历经磨难百多年，在新时期更发挥了新的光辉，能代表湖湘文化的特点和生命力。

为了使这些湘菜餐饮老字号的历史及对湘菜和湖湘文化的贡献不因时间的流逝而消失，为了将其优秀传统文化继承发扬，为了使今天的创业者能从其兴衰际遇中获得历史的感悟或启迪，我们组织专门力量对传统老字号的变迁历史进行了较深的挖掘，并将搜集到的老字号按主要经营内容分为四类:一类是餐饮酒店，共 35 家;二是粉面小吃店，共 16 家;三是酱业老字号，共 12 家;四是茶馆老字号，共 10 家。

这些老字号至今留存者较少，消失者居多，有的则是和其他老字号合并得以延续。其中酱业老字号和茶馆老字号基本都已消失，酒店老字号还存有小部分，相对而言倒是粉面小吃老字号现存者居多。不少老字号是因 1938 年抗战时期的文夕大火焚毁的，如奇珍阁酒家、德馨斋酒楼等。酒店老字号至今尚存且发展得较好的，如开办于 1904 年的玉楼东酒楼，以及曲园酒家、潇湘酒店等。粉面小吃老字号现存者最著名的当然是火宫殿了，其他如甘长顺面馆、杨裕兴面馆、黄春和粉店等都还生意兴隆。

我们通过对这些湖湘餐饮老字号整理，分析了其兴衰、分合、转迁等发展历程、各店铺主打菜品的特点、特色菜肴独特的制作方法和技巧、食材的来源和要求等；关注了主厨名师的培养与传承，总结并推介了他们为湘菜行业发展所做的贡献，特别是对蕴含在这些餐饮名店、特色菜品中的文化要素做了较深的挖掘。对军政要员、商贾名流和文人墨客为推崇和弘扬餐饮文化，为湘菜产业发展客观上所起的积极作用作了充分肯定。实际上即使是 19 世纪中叶以后，能出人当时的较有名的酒楼饭店享受美味佳肴者也是这些人，而并非普通老百姓。

如玉楼东的创始人饶石顽以及在玉楼东留下的对联“宰天下当如是肉，治大国如烹小鲜”；民国初年湖南督军谭延闿对玉楼东发展的推进及其有关的文化轶事等。曲园酒家的名人和文化史实也比较丰富，齐白石、王闿运等人都在曲园流下了对联或诗篇，若干军政要人在曲园的饮食趣闻也颇具文化特色。

火宫殿作为长沙乃至湖南的餐饮小吃品牌，集湖湘民俗文化、火庙文化和饮食文化于一身，特别是火宫殿的风味小吃享誉全国、闻名世界。关于火宫殿传统小吃的主要品种和特点、火宫殿与火神的关系、火神庙会的祭祀风俗、火宫殿的祭祀文化、历代留存的祭文与对联、地方民俗、名人们与火宫殿的渊源关系等我们都做了深入的挖掘。

在酱食业老字号方面，主要挖掘了德茂隆酱园、玉和酱园等的兴衰，研究了湖南酱食业的发展沿革、制作工艺、产品特点等。茶馆老字号可能是由于留存资料的局限，还有待继续挖掘开发。

三、湘菜餐饮行业发展现状和文化特点

餐饮行业是由许多企业构成的。为了比较准确地把握湘菜餐饮行业的现状和文化特点，了解湘菜行业的发展趋势，需要对湘菜餐饮、湘菜食材行业的有关企业进行全面调研、需要对湘菜餐饮企业家和厨师队伍进行较深入的了解。关于湘菜行业发展现状和文化特点我们主要从以下方面来研究。

一是湘菜餐饮行业影响力较大的代表性企业。实际上餐饮行业的快速发展且广泛地进入寻常百姓家，是 20 世纪 80 年代改革开放以后的事。经过三十多年的竞争发展，一批企业在大浪淘沙中快速成长起来，且形成了自己的特色和影响力。我们对湖南特别是长沙当前的知名餐饮企业进行了认真梳理，选出能代表湖南当今餐饮行业水平，甚至能代表世界湘菜行业发展最高水准的部分企业。这些与湘菜餐饮有关的企业大抵可以分为三类，第一类是直接经营餐饮酒店的知名企业，据初步统计能进入我们视野的这类企业大抵 30 余家。如华天集团、长沙餐饮集团、新长福餐饮集团等。第二类是直接为湘

菜餐饮酒店服务的食材企业。同样在众多参差不齐的食材企业中，我们选取了基本能代表湖湘食材发展水平和营运模式的部分企业作重点调研，这些大多是为酒店或餐饮机构提供预制菜或半成品菜的食材加工企业，如王栏树食品有限公司、彭记坊食品有限公司等。第三类是具有较高知名的湘菜调味品企业和全国各地的湘菜配送企业。湘菜调味品企业如辣妹子食品股份有限公司，其主打产品是辣椒酱；中华老字号龙牌酱油集团公司主要出品以龙牌酱油为特色的湘菜调味品等。湘菜配送企业是随湘菜餐饮企业在各地的兴起应运而生的，特别是北京、上海、广州、深圳等大城市。随改革开放的深化，大面积的人口流动、大数量的商业传播、大范围的文化交流，特别是互联网+时代的到来，大大地提高了湘菜的影响力，喜欢湘菜的人越来越多，湘菜馆遍及全国乃至世界各地，很多地方出现了无湘菜不成席的局面。正是这些湘菜配送企业，既满足了各地湘菜馆的需要，并将湘菜和湖湘文化一起传播。这三类企业共同形成了一个完整的湘菜产品供应链，为天下人提供丰富多彩的湘菜美味。

二是湘菜企业在经营上的文化特点。通过与上述企业的深度沟通，对其发展历程、经营理念、主要特色、研发成果、人才需求、发展方向、存在的主要困难和问题等都有了相当的了解。这些企业有各自的经营范围和特点，但也有诸多共同的特征。其一是各企业都非常重视创新，持续创新是所有湘菜经营者必须时刻面对的课题。如菜品创新，华天每周要推出一个新菜品；经营方式创新，长沙餐饮集团主要推行连锁经营策略等。其二是对人才成长十分重视，餐饮企业最需要的是有基层经验的领军人才，华天注重从厨师-厨师长到副总经理的培养等。三是大都重视企业文化建设，如快乐潇湘将弘扬湖湘文化作为企业发展的核心竞争力。四是重视企业信誉，新长福坚持信誉兴企，认为心中装着他人就会产生爱心，心中拥有社会就会产生责任等。还有许多企业对“人”和“德”这两个字尤为重视，“以人为本”、“敢为人先”、“以德治企”等理念在绝大多数企业都有较好的贯彻，有些将其作为企业文化或企业精神予以宣扬。这些企业理念或企业精神正是我们在高职人才培养过程中需要坚持和弘扬的。

而湘菜食材企业则具有以下特点。其一各企业都有自己独具特色的主打产品，企业之间相互补充，共同形成丰富多彩的湘菜食材体系；其二各食材企业都是集菜品研发、生产、销售为一体的综合体，不少企业还致力于湘菜的标准开发，或有自己的食材生产基地等。如湖南农大烟村生态农牧科技公司，在努力开发低胆固醇功能性猪肉的同时，还开发以猪肉为主的食材标准，公司拥有自己的养殖基地。王栏树食品有限公司主要开发家宴预制菜，开始主要为酒店等餐饮机构服务，近几年开发了不少湘菜菜品标准，其产品也从酒店扩大到超市，走进了老百姓的厨房餐桌。湖南天锦食品连锁公司以带皮牛肉出名，为确保食材质量，公司建设了10万头肉牛规模的养殖基地。以坛子菜闻名遐迩的彭记坊食品有限公司，则有4500多亩无公害种植基地等。

三是了解行业技术人才的成长特点。任何时候任何地点人才始终是发展的第一要素，在我们的调研过程中，所有企业都感到餐饮人才匮乏，特别是领军人才的稀缺。我们对近些年活跃在餐饮一线且在厨艺方面崭露头角的湘菜人才给予了极大的关注，这些人才有的已经成为企业的领军人才，有的是发展势头和潜力很好的湘菜新人。这些人才，按个人的成就、知名度和潜能可分为三类。第一类是在一定范围内可以称为大师的人物，大多是所在企业的总厨、总监、公司总经理等，也有高校烹饪专业的系主任。这些人的共同特点是年富力强，以70后居多，目前他们是湖南餐饮界的中坚力量，每个人

都有丰富曲折的经历，在餐饮界历练了十几到二十几年，对当今餐饮行业的发展态势和湘菜的变化特点最有发言权。我们充分考察了他们的成长历程、对餐饮行业和湘菜产业发展的思路与观点，特别是他们从厨的心得体会以及制作湘菜的主要经验等，还请他们介绍了各自拿手菜品的制作技术，包括食材选取、制作流程、配置方法、火候掌握等技术。第二类则是较有代表性的湘厨新秀，他们大多数是餐饮企业的行政总厨、正副厨师长或炉头等。这些初出茅庐或初露峥嵘的餐饮骨干，蕴含了巨大的生命力，稍待时日，有不少人或许会在湘菜餐饮上大显身手，一展宏图。第三类是比较出色的乡村厨师，长期耕耘在农村、经营农村酒席的乡厨在当地较有名气，对乡村饮食文化、风俗习惯以及农民的餐饮变化等有较深入的了解。

总之，餐饮业的发展推动了食材企业的崛起，而食材企业发展又反过来推进餐饮企业的发展，两者相辅相成，互相促进。餐饮和食材企业的发展又推动了农业的发展，于是就形成了互相推进的产业链，促进了经济社会发展，增加了人民福祉。目前食品安全已经成为较大的社会问题，上述食材企业在谈到经营之道时，都特别强调了食品安全、诚信经营的重要性，这对促进整个行业的发展水准也是很重要的。

四、湘菜餐饮文化对深化产教融合的作用

在分析了湘菜行业文化脉络、特点和行业发展态势之后，再来研究产教融合的创新路径，或者说探索行业文化和行业发展对深化“校企合作、产教融合”有何促进作用。

一是促进湘菜专业群人才培养质量和创新能力的提高。行业文化挖掘与传承对促进教学内涵建设，提高人才培养质量有较大促进作用。我们将湘菜行业文化内容引入到人才培养方案，进入到专业教学课堂，要求学生掌握中华饮食文化特别是湘菜文化的基本特征和主要特点。这对烹饪营养与工艺及酒店管理等专业的学生极为有效，因为这些专业的毕业生主要在湘菜烹调、营养配餐、湘菜企业管理等岗位工作，湘菜行业文化的熏陶可以促使其更好地掌握具体专业技能，更深刻地领悟各种传统烹调技术的要领、各种湘菜菜品的精髓/各种地方食材的特色等，也许，某些成功案例或优秀的人物还为他们热爱行业献身行业提供了某种动力。此外，对专业技能的深刻把握和体验，又能促进他们更深刻地理解湖湘饮食文化的意蕴，理解历史与现实的关系，促进毕业生在新的环境和条件下不断创新烹调工艺等专业技能。也就是说，专业技能和行业文化两者具有互相融合、互相促进的作用。

二是促进企业与学校互相之间的理解与行业自信。为了更深刻地领悟湘菜餐饮行业文化特征、传承湘菜餐饮老字号的特色优势、把握湘菜餐饮主要企业及企业人才的成长规律，我们将近几年的研究成果进行了系统整理，并编撰成书相继出版，这就是湖南人民出版社出版的湘菜系列丛书《回味悠长》、《湖南老字号》和《湘菜群星》。这套丛书作为物化了的科研成果，不仅为专业群师生了解行业文化和行业发展提供了详实资料，为他们养成职业素质学好专业技术技能提供了历史参照，而且进一步密切了行业企业和学校的关系，大大提升了行业企业对学校的信任与依靠，使许多企业将学校视为湘菜行业不可缺少的重要组成部分。特别是将湘菜企业、企业家和餐饮技术骨干的事迹通过专著传播，既增强了他们的职业自豪和自信，同时也增进了社会对行业企业的理解和尊重，有利于促进企业发

展。

三是促进了对现代餐饮行业发展态势的把握和创新。现实始终是历史的延续，湘菜餐饮行业发展到今天出现了很多新变化。如随着现代食品技术的发展和互联网技术的应用，特别是中央厨房的出现和连锁经营等新经营模式的推广，餐饮行业工业化和信息化的进程得以加快，而且时尚快餐和中低端的平民消费逐渐成为餐饮消费主流，预制菜、方便菜等成品和半成品湘菜也广泛的进入家庭和酒店。这种工业化的发展方向，要求湘菜企业“上档次、立规范、成规模”、要求加快推进餐饮行业的标准化进程，因为只有标准化才能进行工业化的批量生产。反之，湘菜菜品的标准化，又加速了工业化和信息化的发展，形成一种互相促进的关系。而且只有不断地有新菜品投入市场，随时适应人们不断提高不断变化的口味和营养要求，才能保持产品的规模效应。例如我们比较分析了川菜回锅肉和湘菜回锅肉的特点及制作工艺；对比了美国快餐和中国快餐在经营模式和制作技术上的差异；分析了韩国餐式的发展趋势及其对中国餐饮发展理念方面的启迪，并根据这些研究提出对湘菜行业发展的建议和意见，都得到了湘菜企业家们的认同和采纳。

四是促使行业企业与学校加大了协同创新的力度。为推进湘菜行业发展，我们与若干企业合作成立了菜品研发中心，由湘菜大师、企业专家和学校教师对接企业需要协同创新：一是研发湘菜新品、湘菜半成品和成品菜肴；二是制定各种标准，如食材标准、菜品标准、营养标准、卫生标准、工艺标准等。为保证提高食品安全性，还与企业合作成立了食品检测中心，可对食品安全、卫生、营养等主要指标进行检测，确保产品符合相关国家有关规定。学院和企业还共同开办了湘菜食品生产工厂，将湘菜菜品开发和标准化研制成果转化为工业化生产，真正做到产学研一体化。菜品研发中心研发了系列湘菜新品种，如道县鹅肝、宁乡花猪肉、湘西土鸭、永州东安鸡、郴州潭州蛇、湘潭九龙鱼头、洞庭湖鲢鱼、常德汉寿甲鱼等。上述菜品投入市场后反映良好，不仅推动了湘菜餐饮业的发展，同时也带动了道县鹅、宁乡花猪、湘西鸭、永州鸡、郴州蛇等养殖业以及湘潭、洞庭湖和常德汉寿的渔业繁荣，增加了农民收入。

五是提高湘菜产业专业群校企合作的效果。主要表现在以下几方面。第一，对行业文化和餐饮企业的深入了解为湘菜产业专业群选择合作企业提供了基本信息。我们可根据不同的企业特点来确定合作内容，如火宫殿传统小吃技艺传承主要采取师傅带徒弟的形式，我们将其特点进行教学改造进行现代学徒制试点；新长福重视培养基本功扎实、烹饪技艺过硬的高素质高水平厨师，比较适合烹饪专业学生顶岗实习；长沙餐饮集团主要培养连锁经营门店店长等餐饮管理人才，则是餐饮管理专业对口实习的场地。第二，通过分析餐饮企业文化特征和餐饮技术人才的成长历程和轨迹，为制定人才培养方案提供了科学依据。近几年根据餐饮行业的最新发展要求和特点，和合作企业一道对湘菜产业专业群的专业方向和课程体系做了较大调整，初步达到了教学内容和企业需求的同步。第三，为选派教师到企业挂职锻炼提供了合适的单位和准确的工作内涵。特别是教师和企业专家的融洽配合，使其能及时了解到企业的发展态势，能更多地积累实际案例，能更深入地参加企业产品研发等。

参考文献:

[1]《国务院关于加快发展现代职业教育的决定》，《中国高等职业教育改革与发展报告——2014年度文件资料汇编》，第26页。

[2]《中共湖南省委、湖南省人民政府关于加快发展现代职业教育的决定》，2014年8月26日，http://www_hbcol-lege.com.cn/html/guanlijigou/xuanchuantongzhanbu/sizheng-gongzuo/2014/1010/11952.html。

[3][4][5]彭子诚等：《回味悠长》，湖南人民出版社2014年版，第2、4、77页。

[6]屈原：《离骚·招魂》? http://www.gushiwen.org/wen_1058.aspx。

[7]陈先枢、谢军：《湖南餐饮老字号》，湖南人民出版社2014年版，第1-4页。

[8]湖南省湘菜产业促进会、长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院：《湘菜群星-餐饮名流》，湖南人民出版社2013年版，第1-3页。

[9]湖南省湘菜产业促进会、长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院：《湘菜群星-厨艺星》，湖南人民出版社2013年版