

瑞安新能源汽车产业驶上快车道

携手北航共建北航浙江新能源汽车研究院

记者 项乐茹 通讯员 胡叶/文 记者 孙凇/图

日前,我市与北京航空航天大学签订合作协议,双方将共建北航浙江新能源汽车研究院,重点在新能源汽车核心关键零部件及整车控制系统的技术研发和产业化落地开展合作,旨在将瑞安打造成为未来国内一流的新能源汽车核心部件研发制造基地。

此次瑞安和北航再度牵手,构建产学研平台+公司结合的高效运行模式,大力推进创新链整合,共同打造产业技术创新平台,势必会进一步推动科研成果的加速转化,带动瑞安汽摩配行业的转型升级。北航浙江新能源汽车研究院副院长冯苏伟介绍说,近年来随着《中华人民共和国促进科技成果转化法》等一系列相关文件的印发实施,科技创新产学研一体化的重要性愈发受到重视,地方和高校开展校地合作,以科技驱动推动地方产业发展,得到国家广泛鼓励。

据了解,瑞安作为“中国汽摩配之都”、国家火炬特色产业基地,拥有汽摩配产品

3000余种,产业链较为完整,有着坚实的产业基础和产业规模。在新形势下,瑞安的汽摩配产业也面临着新一轮的转型升级发展,一些低、小、散汽摩配企业亟须创新。据市科技局相关工作人员介绍,近两年瑞安汽摩配已经在多个方向尝试创新转型,比如新能源汽车是今后行业的主要发展趋势,瑞安已引进投资马太新能源汽车整车项目,北航浙江新能源汽车研究院的成立,将进一步拓展推进新能源汽车技术和瑞安汽摩配产业的融合,有利于提升瑞安汽摩配行业的技术服务和技术资源的应用。

据冯苏伟介绍,此次共建的北航浙江

新能源汽车研究院,将实行新的高校产业化模式。现在很多高校都成立了对外资产经营公司,在科技成果转化的项目上可以直接由学校 and 教师团队联合地方政府,直接在属地共同成立产业化公司,集研究、销售、制造于一体,大幅提升工作效率。他说。

根据合作协议,研究院将在3年内重点围绕新能源汽车及零部件产品开发与检测、技术转移与成果转化、产品设计与制造、人才培养与交流引进等方面开展合作,积极争取建成省级乃至国家级新能源汽车领域重点实验室或工程中心,协商共建院士专家工作站、博士后工作站、企业技术研



马太新能源汽车整车项目生产车间

发中心、行业机器换人服务中心等平台,引进一批院士、国千、省千等专家学者,孵化或引进高新技术企业,逐渐带动形成瑞安

新能源汽车产业核心竞争力,成为浙江地区校地合作技术研发和产业转化的示范项目。

中国十大名厨张仁宇

用心沉淀舌尖上的美味

记者 金邦寅

他本意出国打拼,19岁误打误撞成为厨师,至此一千28年,成为终生热爱的事业。他没有拜师学艺,仅有3个月短暂培训,靠自学成才厚积薄发,练就掌上绝技,成为有口皆碑的金字招牌。他获奖无数,怀着一颗感恩的心,打造了一个精英团队开拓疆土,随着酒店一起茁壮成长。他不断创新经典瓯菜,用心沉淀舌尖上的美味,创新研发了12道中国名菜和3台中国名宴,是创建温州瓯菜名城的功勋人物之一。

他就是中国烹饪大师、中国十大名厨——张仁宇。他是湖岭人,生于1971年2月,现任葡萄园大酒店餐饮有限公司常务副总经理兼行政总厨,是国家高级烹饪技师、国家餐饮业一级评委、中国烹饪协会名厨专业委员会副主席。



张仁宇(右一)受邀参加加州世界级烹饪技艺交流活动

令自己和食客都满意的菜品。他说,从1994年考取烹饪专业三级资格证书,到2013年1月考取烹饪专业高级技师资格证书,他一共考了9级,用20年拿到了烹饪行业的最高职称。在张仁宇的理解里,工匠精神是从消费者的角度出发,用心沉淀出现食物最美妙的滋味。

团队带头人 他总能领先市场一步

从业以来,张仁宇不仅在菜肴上进行革新,还在管理上不断创新。2002年,他导入香港五常管理,2009年导入六T管理。他从厨房设备、安全管理、厨师队伍培训、菜品研发创新、到厨房成本核算、前厅管理等,一直以市场需求为核心,总能领先市场一步。

有别于传统的师傅带徒弟模式,我更加注重团队的组建。走上管理岗位后,他逐渐形成了一套独特的管理哲学,靠名厨个人单打独斗的英雄时代过去了,团队的时代已经到来。

我们很难想象才47岁的他,光自己的团队中就培养出的13位中国烹饪大师,一手打造了一个凝聚力特强的高技能人才团队,这在流动性很强的餐饮行业,尤其难得。

在团队中,我只是带头人,大家都有发言权,可以畅所欲言。除了爱岗敬业,我说最多的是职业道德,通过言传身教帮助学员提升专业水平和职业道德修养,增强职业认同感和荣誉感。在同事眼里的他很豪爽,责任心强,对工作格外较真,仔细。他说,干我们这行,工作态度首先要严谨,对菜品质量严格把关,这是对顾客的负责,但团队就像家人一样。

凭借高超的厨艺和娴熟的厨房管理技能,张仁宇从原材料的验收和菜单制作入手,严把菜肴的切配烹调和质量关,一丝不苟,使这家酒店从昔日的饭摊发展为一个全国知名的餐饮名店。

名店才能成就名厨,我最感恩的是葡萄园这个平台。2017年4月,张仁宇等多名中国烹饪大师受邀赴美国参加了加州中心和美国CIA烹饪学院举行的世界级烹饪技艺交流活动,得到了国际同行的高度赞赏。他的胸牌上特意改名为“浙江葡萄园大酒店”,而不是他自己的名字。

苦练基本功 他一条鱼七刀去皮剔骨

原想出国务工的,结果一头扎进了餐饮行业,干就是20多年。19岁高中毕业后,张仁宇打算学一下厨艺,然后出国务工。

于是,在福州一培训班学习2个月后,他走进新开的葡萄园厨房学习,被安排在砧板改刀上。结果一上手,他很快迷上了这种感觉,开始苦练刀工。

瓯菜特别重视刀工,我就每天早起晚归,他们叫我做什么,我就做什么。别人不愿意做的、不好做的,或者需要很长时间刀工处理的,我都乐呵呵地去做,慢慢掌握了刀工的大小、厚薄、长短、粗细、深浅等功底。他说,我就怕没事做,你给我做,还是看得起我呢!

很快,他就成为了行业里一把刀,一条鱼去头尾去骨皮,只要七刀一气呵成,而且熟练到不用看材料,能一边聊天一边进行刀工处理。当时,温州名菜锦绣鱼丝、香蕉鱼夹、炸熘黄鱼、爆墨鱼花等都是重刀工菜,娴熟的刀工让他脱颖而出。

作为厨师,如果只站着看,是永远学不会的。他感慨地说,不要因为担心材料太贵重、怕做坏,要勇于去尝试,慢慢掌握了刀工上的一些技能和技巧,自然会熟能生巧。

学习型厨师 他拿下了第一个全国金奖

真正立足这个岗位后,我便对厨师这一职业充满了热爱。1994年6月,张仁宇考取了烹饪专业三级资格证书。然而,父亲希望他先娶妻生子再出国,结果彻底爱上了厨房。

除了苦练基本功,他有一个好习惯,就是每天坚持学习。他说,要学好一门厨艺,首先要了解其食材。为此,他每天早上6时跟着老板一起去菜市场采购食材,回来后

在厨房里继续整理食材、储藏食材、保鲜食材,从中学到不少知识。

1995年,他开始上灶台,并很快上手。因为出菜速度快,他甚至一个人可以掌多个炉。他炒的第一个菜是蛋炒饭,感觉非常满意,认为自己有天赋,随之信心十足。

经过一段时间的磨炼,他掌握了红烧、油炸、烩、炒、煮、爆、煲、熘、炖、煎等烹调方法,也慢慢掌握了高档海鲜、肉禽类食材的烹饪技巧。他还自学了《烹饪营养学》、《食品美学》、《宴会操作与餐饮管理》等书籍,大量的阅读为他积累了丰富的经验。

虽然一直靠自学的,他却推出了不少创新的瓯菜,受到了广大消费者的青睐。为了学习创新菜肴,早在1997年,他便在网上了解各地餐饮动态,寻找创作灵感。

经过两三年的历练,张仁宇厨艺日渐成熟,实现了他厨师生涯的第一次飞跃,成为瑞安及周边地区初具名气的厨师。

我的拜师过程很顺利,可以说是水到渠成,因为此前跟老师有过接触和沟通,老师认可了我的学习态度、人品天赋。1998年,他拜温州的中国烹饪大师周雄为师,为

自己烹饪技艺的突飞猛进插上了翅膀。

有了师傅后,我底气更足了,因为背后有人撑着、给我指导,能真正沉下心来钻研,淡而不薄、精巧雅致的瓯菜。张仁宇说,1999年11月,他第一次作为浙菜分支瓯菜的参赛选手,报名参加了全国第四届烹饪技术比赛,并荣获了冷菜金牌、热菜铜牌。

比赛前,我来到杭州学习,有幸得到了浙菜大师杨定初、胡忠英、王仁孝、戴桂宝等人的宝贵指点,受益终生。张仁宇说,大师们对他参赛作品《冷菜《回归》》,从99的造型、到食材搭配,进行了细心指导与理念提升。

这次比赛后,他的烹饪理念渐趋成熟。他在继承瓯菜传统手法基础上,开始在原料、调料、技术等关键环节找寻突破点。通过千百次的钻研,他创新了一品鱼头煲、盛宴鹅肝肥、家蒸江蟹、咸肉豆腐卷等12道中国名菜,从瓯越文化中汲取养分和灵感,领衔设计制作了玉海宴、百年好合宴、葡萄园商务宴等3台中国名宴。

厨师这行当看似简单,其实并不简单,只有常学常进,方能与时俱进,学习到感动自己,结合自己的颠覆与创意,创作出



政务微信公号 掌上行政服务

瑞安日报新媒体中心——微信公号高级功能定制开发专家

微信公众平台+微网站开发,提供资讯内容维护

瑞安日报

瑞安日报新媒体中心 联系电话: 65820169

