

西南林大共享厨房开张 学生争秀厨艺

大家带着手艺和食材来,带着快乐走,“比点外卖更健康、更有意义”

都市时报全媒体记者 李林均 李经国

3月24日上午11时,记者走进西南林业大学樟苑校区共享厨房,一股温馨的烟火气息扑面而来。3月13日,学校4间共享厨房投入试运行,立即受到学生们欢迎,大家纷纷到这里亲手烹制喜欢吃的菜肴,邀约同学舍友共享,小小厨房,成了大家展示手艺、分享快乐、增进情谊的绝佳平台。

减脂大餐、重庆味道 “主厨”大显身手 “食客”期待满满

一层的小厨房里,经济管理学院大四学生孙同学正与2名舍友忙碌着。她们刚从菜市场采购了西兰花、豆腐、虾仁、鸡胸肉等新鲜食材,准备亲手烹制一顿“减脂大餐”。舍友们分工协作,洗菜、配菜有条不紊,孙同学熟练地操起炒锅,不一会儿,西兰花炒虾仁、水煮肉片、蒸豆腐、凉拌鸡丝、鸡排等菜品陆续出锅,香气俱全,令人垂涎欲滴。孙同学热情邀请记者一同品尝,笑意中透出满满的成就感。

移步二楼,大数据与智能工程学院大三学生陈同学正穿梭于该层的另一间小厨房内。这名来自重庆的小伙子,手提番茄、鸡蛋、黄瓜、青椒、猪肉等食材笑言:“来昆3年仍未完全适应本地口味,便决定亲自动手,为舍友烹制番茄炒蛋、青椒炒肉、凉拌黄瓜、红三剁和人工菌汤。”陆续到来的舍友们静静围观陈同学大显身手,目光中满是敬佩,随着菜品渐次上桌,大家的期待值直接拉满。

看到学生们对做菜如此感兴趣,西南林业大学学生处社区管理科科长李舒雅欣慰地表示:“比点外卖更健康、更有意义。”

烹饪用具一应俱全 试运行期间 还免费提供调料

据李科长介绍,设立共享厨房旨在为学生提供劳动实践与生活教育的平台。厨房位于樟苑校区男生宿舍楼旁,共两层,每层均设有大、小烹饪区各一间,学生可按需选择。目前,共享厨房由学校自律委员会的学生成员负责日常管理,教师进行指导监督。待共享厨房正式投入使用后将常态化开放,学生可通过钉钉工作平台提前一天提交预约



西南林大的学生在共享厨房里亲手做美食

本版图片除署名外 都市时报全媒体记者 李经国

申请,审批通过后即可使用,暂不支持临时申请。开放时间为每日10:00—14:00、16:00—20:00,不得超时使用或闭馆后滞留,寒暑假暂停开放。目前,下午时段预约人数比上午多,周六、周日预约更是火爆。

记者看到,厨房配备智能预约系统与安全监管平台,集成灶、电饭煲、空气炸锅、消毒柜、餐具等一应俱全。除了大厨房内的条形桌,共享厨房还在一楼院子里为学生们设置了四五张方桌,可以容纳五六个人同时就餐。

李科长特别说明,试运行期间,厨房免费提供调料,包括植物油、鸡精、花椒、酱油、醋、辣椒面、孜然粉等,待正式运行后,调料需由学生自备。

学生们采购食材也十分便利,北院菜市场和学校附近的超市距离共享厨房都不远。

学校相关负责人表示,共享厨房以“小厨房”撬动“大育人”,推动劳动教育从书本走向实践、从课堂延伸到生活,深化“三全育人”综合改革,实现全场景浸润。希望同学们在共享厨房中感受生活的温度,于烟火气中涵养优良品德,通过实践锤炼责任担当。



来自重庆的陈同学为舍友做了一桌家常菜



共享厨房共两层,设有4个烹饪区



学生宿舍楼下的就餐区



记者体验

学生们做的菜品相不错

在共享厨房尝到“家”的味道

都市时报讯(全媒体记者 李林均 李经国)采访结束临近中午,孙同学和舍友们热情地邀请记者一同品尝她们亲手烹制的“减脂大餐”。面对满桌色香味俱全的菜肴,记者忍不住大快朵颐,着实体验了一把共享厨房里的美味。

首先要说的是那道西兰花炒虾仁。虽然这只是一道家常快手菜,但一上桌,葱姜蒜爆香后的浓郁气息便扑鼻而来。夹起一筷送入口中,虾仁滑嫩弹牙,西兰花则保持着爽脆的口感,火候掌握得恰到好处。从营养搭配来看,西兰花富含维生素C和膳食纤维,虾仁提供优质蛋白质,两者结合堪称减脂餐的“黄金搭档”。

接着是水煮肉片。这道菜做法朴素,最上面铺着薄薄的里脊肉片,中间是爽口的豆芽,最底层垫着脆嫩的生菜,用清水余煮而成。吃起来清淡爽口,生菜脆生生的口感尤为突出。这道菜接受度极高,连盘中的清汤都被大家一扫而空,足见其受欢迎程度。

蒸豆腐同样令人印象深刻。嫩豆腐被切成小巧的方块,浇上辣椒酱

后放入蒸笼蒸熟。入口瞬间,豆腐丝滑细腻,辣椒酱的咸香恰到好处地衬托出豆腐的本味,口感层次丰富。

素菜中的炒菜薹也让人眼前一亮。菜薹炒得翠绿鲜嫩,入口带着一丝自然的清甜,颇有“春菜”的清新之感,让人食欲大开。

相比之下,凉拌鸡丝的表现中规中矩。鸡丝略显干柴,调味偏微辣,整体口感稍显普通。而鸡排虽然肉质偏干,但摆盘精致,金黄诱人,视觉效果很能勾起食欲。

总体而言,这顿由学生们亲手烹制的“减脂大餐”超出了记者的预期。从食材的选购到火候的把控,从菜品的搭配到摆盘的用心,都能看出同学们平日里没少下功夫。

共享厨房不仅提供了一个亲手做饭的空间,更让同学们在忙碌的学习生活中,能够用一顿自己烹制的饭菜犒劳自己、招待同学。正如孙同学所说:“自己做的饭,吃起来特别香。”在这方小小的厨房里,升腾着饭菜的热气,更酝酿着青春的温度和劳动的味道。



开吃前,先拍照打个卡



陈同学和舍友共享美食



自己做的饭,吃起来特别香

※相关新闻

共享厨房人气旺 预约排到3月底

活动场地借用申请操作步骤及注意事项

申请步骤

1. 学生自主申请流程
2. 开始: 登录钉钉-工作台-智慧学工系统-活动申请(学生端入口)填写活动信息(申请单位、活动名称、场地、联络负责人、联系方式、用途)→系统自动推送-提交申请-等待审批-审批通过-通知学生-就餐

注意事项

为保障设备使用秩序,延长设备使用寿命,同时为大家提供更优质的使用体验,现将设备使用相关事项温馨提示如下:

1. 申请时按要求: 合理选择使用日期,提前1天提交申请,待审批通过后即可使用,暂不支持临时申请,请勿超期使用,使用过程中请妥善保管好设备。
2. 使用后责任告知: 设备使用完毕后,请务必协助做好卫生清洁工作(如清理使用产生的杂物、擦拭设备表面等),并爱护设备。发现问题,请及时联系相关负责人处理,以免影响后续使用,为全体使用者提供便利,后续可能影响您的申请。

共享厨房预约方法

都市时报全媒体记者 李林均

吃饱更要吃好,是很多大学生对美食的追求。不过,天天吃食堂有点腻,经常点外卖又担心不健康。西南林业大学共享厨房正式启用,让学生们自己动手、享用美味,完美解决了这个难题。

做薄荷炸排骨先腌制排骨,切蒜苗和姜用来炒小炒肉,学生的操作有条不紊,洗菜、炒菜,分工合作,忙得不亦乐乎。随后,油淋干巴、油焖大虾、清蒸鲈鱼、可乐鸡翅、胡萝卜炖排骨、西红柿炒鸡蛋等近20道色香味俱全的菜品上桌了,大家围坐在一起,品尝着这顿丰盛午餐。

共享厨房也成为了学生向同学推介家乡美食的途径,一名来自甘孜自治县的学生就为同学们做了一道自己从小吃到的民族特色鸡肉烂饭。正如西南林业大学学生处处长徐高峰所说:“同学们只需要带三样东西,第一样就是菜,第二就是他们的手艺,第三就是带着他们的快乐。”

“终于可以自己买菜做饭了,可以体验一下,大家也可以来这里互相交流,也可以增进我们实验室的感情。”“学业比较繁重的情况下也可以放松一下,课题组之间也能轻松交流一下。”“看着它从食材变成美味的美食以后,吃进去觉得很有成就感。”“第一次吃到朋友们亲手做的菜,特别开心,很好吃,这次经历很难忘。”忙了一上午,同学们围坐在一起共享美食,也分享着这份不一样的快乐。

徐高峰介绍,共享厨房启用以来人气火爆,同学们的使用预约已排到了3月底。

据都市条形码



扫码看视频