

以技载道，以语通心，立足岗位，推动职业教育国际化 ——评《烹饪英语》的职教创新与文化担当

李延林

中南大学，湖南 长沙 410083

DOI:10.61369/EST.2025030035

摘 要： 在职业教育国际化与产业对复合型人才需求提升的背景下，书评聚焦《烹饪英语》教材的职教创新与文化价值。该教材作为国家林业和草原局“十四五”规划教材，依烹饪相关专业课程标准，以“场景驱动—能力递进”模块化架构覆盖烹饪全场景，构建“基础—专业—实践”能力培养路径。其通过双元育人、工学结合、文化双向赋能及数字化资源矩阵落实实践导向，同时指出当前烹饪行业英语教学重视不足、方法僵化等问题，并提出教材更新、个性化资源开发等建议。教材兼具职业能力培养与文化传播价值，为职教专业英语教材提供新范式。

关 键 词： 《烹饪英语》；职业教育；教材创新；文化传播

Embracing Skills to Convey Culture, Leveraging Language to Connect Minds: Grounded in Professional Practice, Promoting the Internationalization of Vocational Education —A Review of "Cuisine English": Innovation and Cultural Responsibility in Vocational Education

Li Yanlin

Central South University, Changsha, Hunan 410083

Abstract： Under the background of the internationalization of vocational education and the improvement of industry 's demand for compound talents, the book review focuses on the vocational education innovation and cultural value of 'Cuisine English' textbook. As the "14th Five-Year Plan"Textbook of the National Forestry and Grassland Administration, the textbook covers the whole cooking scene with the modular architecture of "scene-driven-ability progression " according to the curriculum standards of cooking-related majors, and constructs the " basic-professional-practice " ability training path. It implements practical orientation through dual education, work-study combination, cultural two-way empowerment and digital resource matrix. At the same time, it points out the problems of insufficient attention and rigid methods in current English teaching in cooking industry, and puts forward suggestions such as updating teaching materials and developing personalized resources. The textbook has both professional ability training and cultural communication value, and provides a new paradigm for vocational English textbooks.

Keywords： "Cuisine English" ; vocational education ; textbook innovation ; cultural communication

在当前全球经济快速变化、技术进步加速以及产业结构调整的背景下，国家迫切需要高素质复合型人才。职业教育作为培养高素质技术技能人才的主阵地，肩负着培养人才、传承技术、促进就业的责任。国家相继出台的《国家职业教育改革实施方案》《中国教育现代化 2035》《职业教育提质培优行动计划（2020—2023 年）》《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》等纲领性文件，为职业教育改革发展指明了方向。“十四五”规划和 2035 年远景目标纲要明确提出，要增强职业技术教育适应性。突出职业技术（技工）教育类型特色，深入推进改革创新，优化结构与布局，大力培养技术技能人才^[1]。

作者简介：李延林（1960—），男，教授，硕士生导师，原中南大学外国语学院应用语言学所副所长；现任湘潭理工学院学术委员会委员、外国语学科带头人。中国语文现代化学会常务理事，中国语言学会社会语言学分会理事，湖南省科技翻译工作者协会副会长，湖南省高级职称评委，学科组长，湖南省课题评委，教育部课题评委，教育部本、硕、博论文抽检与评审专家，国家/省级出版社/杂志社某些领域书刊主审或译审；美国《现代语言学》（中文版）编委、澳大利亚 Journal of Contemporary Educational Research 编委、副主编；主持国家级课题 1 项；主持省级社科基金项目与教改课题 2 项；主持中南大学课题 4 项；作为主要参与者，参与国家十五教育规划课题 1 项、参与教育部人文社会科学课题 2 项，参与省级课题的研究与指导 18 项。公开出版英汉语专业领域等各类书籍 30 余部，独立或与人合作发表 CSSCI、ISTP、北大核心英汉专业领域及其他各类文章共计 200 多篇；获省级教学成果奖与省级社会科学成果奖各 1 项，其他各类厅级、校级奖、学术会议论文奖数十项。

一、岗位导向的框架设计：覆盖烹饪全场景实用需求

刘彬彬主编《烹饪英语》已由中国林业出版社出版发行了，该书被国家林业和草原局纳为国家林业和草原局十四五规划教材，真是可喜可贺！该教材为广西生态工程职业技术学院烹饪英语教学改革做出了贡献，其教材内容按照高职高专烹调工艺与营养专业、西餐工艺专业、中西面点工艺专业的课程标准进行编撰，《烹饪英语》结合了现代社会对人才的需求，采用了“场景驱动—能力递进”的模块化架构，将5章28个单元的内容有机串联成完整的职业能力培养链条。

其中，第一章“厨房介绍”聚焦基础实用知识，从分工制度、安全卫生规范到器具术语、烹饪技法，为学习者夯实厨房工作的英语沟通基础，无论是“刀具分类”还是“卫生标准”的英文表达，都直接对应厨房日常操作需求。第二章“中餐烹饪”以中国的“八大菜系”为主线，将菜肴典故、食材准备与烹饪过程融入英语教学，让学习者在掌握“火候（heat control）”“勾芡（thickening）”等专业术语同时，使鲁菜的酱香醇厚、川菜麻辣鲜香都有了精准语言表达载体^[2]。第三章“西餐烹饪”围绕五大食材类别，按“认知—加工—工艺”逻辑展开，从牛排熟度分级到酱汁调配术语，每一个知识点都指向西餐厨房的实操沟通需求。第四章“中西面点”则系统梳理介绍中式六大传统面点派系及其风格特点；同时展开介绍西式点心与面点的品种及制作工艺。从中式传统的广式早茶到精致的西式甜点的浪漫，无论是广式点心的“皮薄馅足”还是法式面包的“发酵工艺”，都配备专业英语表达。展现面点世界的语言魅力。第五章“餐饮服务”主要包括餐厅预订、迎宾接待、点餐服务、及投诉应对等实际职场情景，实现从后厨到前厅的语言能力全覆盖。让学习者轻松掌握“桌位安排（table reservation）”“特殊需求（special requests）”等服务沟通必备表达^[3]。这种框架设计实现了“工作场景即学习场景”的实用目标，既符合烹饪行业的工作流程，又遵循语言学习的认知规律，形成了“基础—专业—实战”的三阶成长路径。《烹饪英语》注重实用性 with 情境化教学，不仅可以成为高职高专院校烹调工艺与营养专业、西餐工艺专业、中西面点工艺专业等相关专业教学与实践应用的教材，还可以为餐饮从业人员快速提升行业英语沟通能力，成为其快速成长的学习资料。

二、实用特色落地：从内容到形式的全方位实践导向

相对于基础英语，烹饪行业英语更具有行业特色，具有以下几个特点：

双元育人的产教融合机制：该教材编写团队为由职业院校专业教师与餐饮行业人员组成，充分结合餐饮行业的服务规范以及星级酒店岗位标准来进行教材编写，从而更符合餐饮行业岗位需求。“课程思政”理念通过真实的工作场景创设实现，学生在进行“烹饪技法与刀工”学习时，深刻领悟工匠精神，在经典中餐菜肴翻译时厚植家国情怀，在中式广、京、苏、川、秦、晋几大传统

面点派系的学习中培养文化自信，同时职业道德与专业能力得到同步提升。

工学结合的知行合一设计：以职业能力为主线，每个单元都设置“岗位任务—语言习得—情景模拟”的闭环学习环节。例如在西餐烹饪单元，学习者先通过食材认知掌握专业词汇，再结合加工技术学习操作指令，最终通过模拟厨房对话实现语言输出。这种理实一体化的设计，真正做到了“做中学、学中用”，有效提升了综合职业能力。

文化传播的双向赋能功能：教材打破了传统语言教材的工具理性局限，构建了中西饮食文化的对话平台。在中餐模块，学生用英语讲述“佛跳墙”的传说、阐释“火候”的烹饪智慧；在西餐模块，通过食材讲解理解西方饮食的科学理念。这种双向文化浸润，既培养了学生传播中国美食文化的能力，也提升了跨文化交际素养。

数字化教学资源矩阵：配套的音频视频、电子教案、微课视频等数字资源，形成了立体式学习支持系统。扫码听读功能解决了烹饪术语发音难题，微课视频直观展示了关键操作步骤，电子教案则为教师提供了丰富的教学素材，实现了线上线下混合式教学的无缝衔接。

三、目前烹饪行业英语我国起步较晚，存在以下问题：

首先，烹饪行业英语的教学重视度不够。由于一直以来，烹饪英语使用的机会较少，导致高校对烹饪英语教学不够重视。教学要求不够明确，教学目标不够清晰，行业英语教材没有及时更新等问题。

其次，烹饪英语教学的方法传统单一、教学模式僵化，在传统的烹饪英语教学中，许多院校都是用讲述法。在这种情境下作为主导的教师却成为了课堂的主体与“一言堂者”，从而出现了课堂气氛沉闷、学习热情及积极性不高，学习质量大打折扣。

再次，烹饪行业英语，对英语教师的双师要求比较高，例如西餐烹饪英语，既要求教师具备娴熟的英文基础，同时还要具备品酒、侍酒方面的专业知识，许多教师临时匆匆上岗，对行业内的专业知识茫然导致教学与实践脱节的现象。

最后，烹饪英语教材选择性较少，内容相对单一，部分中餐烹饪与西餐烹饪英语教材内容混为一体，缺乏烹饪前期的工作铺垫知识，对后期的工作实践缺乏拓展，未做科学系统安排与规划。面点英语设计的教材内容较窄，大多停留在列举面点的名称，未对面点做系统分类，更未涉及厨房安全卫生知识，也未进一步拓展到职场应用的餐饮服务场景，涉及面较窄。

四、时代意义：赋能职业发展与文化传播的双重价值

在职业教育改革的背景下，《烹饪英语》的价值早已超越了语言教材的范畴。对于职业院校学生而言，它不仅是掌握专业词汇、阅读英文菜谱的工具，更是获得国际餐饮资格认证、进入高

端就业市场的通行证。餐饮从业人员通过系统学习，能够从容应对外籍顾客服务、跨国食材采购等工作场景，实现职业能力的跨越式提升。从行业发展视角看，教材对接国际餐饮标准，培养了既懂技术又通语言的复合型人才，为中餐出海、西餐本土化等产业升级提供了人才支撑。更深远的意义在于其文化传播价值。当学习者能用流利的英语介绍“八大菜系”的风味特色，解读各大菜系的独特风味，让每一个专业术语都成为文化交流的使者。这种基于职业能力的文化传播，比单纯的语言交流更具穿透力，让世界在品味中国美食的同时，读懂中国饮食文化的深厚底蕴。《烹饪英语》以其科学的框架设计、创新的编写理念和深远的时代价值，为职业教育专业英语教材树立了新标杆。它既是烹饪技能与英语能力的融合载体，也是工匠精神与文化自信的培养土壤，必将在培养国际化烹饪人才、推动餐饮产业升级的道路上持续发光发热。

五、建议

随着烹饪领域的持续发展与创新，各类新食材、烹饪技艺和餐饮运营模式不断更新迭代。教材编写团队应时刻密切关注行业动态，建立定期更新机制，及时将前沿内容纳入教材，确保教材与时俱进、前沿性。同时鉴于学生在英语基础和学习需求方面的差异性，希望能在后续开发的配套资源中，融入更多个性化的学习支持工具，可以帮助不同的学生匹配到最合适的学习方法与内容，真正实现因材施教。此外，建议教材中增加相应的国际烹饪企业及国际烹饪赛事组织的案例，帮助学生理解实务中的沟通流程与英语应用场景，从而有效提升其国际商务合作与跨文化团队协作能力。

总体而言，《烹饪英语》教材内容框架科学、特色鲜明。尽管仍有进一步完善的空间，但它为烹饪专业人才的培养和行业的发展做出了重要贡献，具备广泛的推广与应用价值。

参考文献

-
- [1] 教育部，2021. 中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要。
[2] 刘彬彬，2025. 烹饪英语 [M]. 北京：中国林业出版社。
[3] 姜红，2016. 西餐英语 [M]. 长春：东北师范大学出版社。