

中烹协厨艺精英委员会郑州成立 李志顺大师任首任主席



□贺荣凤

一刀一勺蕴日月，三尺灶台隐乾坤；

雪白战袍纹信仰，焰红匠心照昆仑。

2019年8月18日，河南郑州国际会展中心，中国烹饪协会厨艺精英委员会正式成立，新任主席为李志顺，秘书长魏志春，名誉主席卢永良，本委员会常设办公机构设在郑州市。中国烹饪协会厨艺精英委员会前身为“中国烹饪协会厨艺精英俱乐部”。

当天，中国烹饪协会副会

长乔杰为荣誉主席、主席、副主席颁发聘书。参加大会的有来自全国各地近300位厨师精英。河南省餐饮与饭店行业协会会长张海林，中国烹饪协会副秘书长张大海到贺。

会议由中国烹饪协会主办，由河南省餐饮与饭店行业协会、郑州市餐饮与饭店行业协会、北京市中华厨艺研究会协办，由郑州冷冻会展有限公司承办。

成立大会由筹备工作小组秘书长魏志春主持，组长李志顺作筹备工作报告，副组长邹志平大师庄重地宣读了《中

国烹饪协会厨艺精英委员会工作条例(讨论稿)》，明确了厨艺精英委员会在未来日常工作中的各式规范。厨艺精英委员会筹备工作小组副组长邓火平宣读委员会组织架构。元老级注册中国服务大师、河南省餐饮与饭店行业协会秘书长宋春亭任监事，对条例、组织架构的投票表决进行监督。

声音

中国烹饪协会厨艺精英委员会新任会长李志顺大师：

传承创新做好表率、带好头，让厨界清风萦绕，厨业匠心盈怀！

我们这个组织今天正式成为中烹协二级组织，也就成为中烹协正式一员了。我们聘任了顶级大师匠传委员会卢永良大师为名誉主席，就是要沿着老一辈的步伐，继承老一辈优良传统，传承老一辈优秀烹饪记忆，把我们的各项工作做到更好。

既然称“厨艺精英”，就应做好表率、带好头。组织最初成立时提出“兄弟情，传厨艺”，今后会继续保持优良传

统，为我们的会员做好服务，为会员的提升寻找更好的发展方向，把厨艺精英委员会的各项工作办得更贴近新时代、更具新风格，我们不忘初心，肩负重任！传统厨艺，坚守匠心！要在我们厨师界形成一股清风，使得年轻厨师看到我们行业积极向上的情怀，也要成为年轻厨师的榜样。

现在社会早已不是竞争的时代，而是竞和的时代。让我们携手同心，为中国餐饮繁荣昌盛和持续健康发展再创辉煌。

中国烹饪协会副会长乔杰：

新时期新机遇 相信厨艺精英委员会一定会不断开创新局面。

我相信在李志顺主席、各位副主席以及全体同仁的努力下，厨艺精英委员会一定会不断开创新的局面。借此机会，也向委员会提三点希望：

一要讲政治讲大局，不忘初心牢记使命；二要团结一心规范运行，齐心协力共同奋斗；三要倡导工匠精神，乐于奉献，突出职业操守、道德情操、诚实守信的基本观念，崇

尚德艺双馨，热心公益回报社会，展现中国厨师正能量。

李志顺大师个人简介：



李志顺，男，1964年2月生，汉族，中共党员，河南长垣县人。师从“国宝级”大师、原钓鱼台国宾馆首任总厨师长侯瑞轩先生。2019年5月，河南省餐协认定李志顺大师为钓鱼台侯派掌门宗师。目前为百年老号郑州二合馆传承人、董事长。全国餐饮业国家一级评委，世界厨师联合会国际评委，享受国务院特殊津贴专家，非物质文化遗产长垣烹饪技艺代表性传承人，河南省餐饮与饭店行业协会副会长，河南职业技术学院、长垣烹饪职业技术学院客座教授及学术带头人。①



中秋送高端豫酒典范

酒祖杜康小封坛
——尊贵看得见——



零售价：958元/坛

订购热线：4008839919