

岳阳烧烤学院背后的“烟火人生”

新闻快读

烧烤产业规模持续扩容，遭遇“小散乱”困局

红餐产业研究院近日发布的《烧烤产业发展报告 2026》显示，2025 年全国烧烤市场规模已达 2680 亿元，同比增长 4.3%，预计 2026 年将突破 2800 亿元，成为餐饮赛道中仅次于火锅的第二大赛道。

然而，在规模持续扩容的背后，行业集中度低、连锁化率不足、门店数量持续下滑等痛点正成为制约行业升级的瓶颈。在中国烧烤产业风向论坛上，来自政企学研及头部企业的嘉宾共同探讨，当“烟火气”遇上“标准化”，烧烤赛道如何摆脱规模困境，实现从“小散乱”到“大集中”的蜕变。

“烧烤料理师”获官方职业认证

2025 年 3 月，岳阳市烧烤协会正式成立。巧合的是，同年 7 月，人社部正式在“中式烹调师”职业下增设“烧烤料理师”工种。

东风之下，岳阳开放大学与岳阳市烧烤行业协会一拍即合，签下产业共建协议，“岳阳烧烤研究院”与“岳阳烧烤学院”同步落地，散落市井的烧烤技艺有了专业的传承平台。

吃货指南：烧烤DIY要点

选材讲究“肥瘦相间”

纯瘦肉烤后易干柴，建议选用牛肋条、猪五花、羊腿肉等天然带脂肪的部位。脂肪在高温下融化，能浸润肉质、锁住水分。

提前腌制，但忌用湿料久泡

腌料以油、盐、香料为主，加少量柠檬汁或料酒去腥，冷藏静置 30 分钟即可。湿料（如酱油、蚝油）过多会使肉表面发黏、易焦糊。

串肉手法

肉块大小均匀，每串之间留出 1 至 2 毫米缝隙，避免相互挤压不易熟。串尖用稍肥的肉块“封顶”，防止竹签或铁签烧断。

烤制节奏

肉串上架前不要刷油，让自身油脂先渗出。第一面烤至边缘微卷、血水渗出，翻一次；第二面烤到同样程度，再翻动一两次即可。频繁翻面会使肉汁流失。

新闻回顾

2026 年 5 月，岳阳烧烤学院以一种近乎“出圈”的姿态刷屏全网。

为了保障教学质量和硬件条件，校方从 4000 多人中按报名先后顺序录取了 30 人，首期学员中不乏“00 后”和大学本科毕业生的身影。4 月 20 日，首期技能培训班正式开课，为期 30 天，学费 5800 元。

当“千军万马争相学烧烤”成为热词，我们不禁追问：烧烤学院究竟是一所怎样的学校？这类美食学院的火爆背后折射出怎样的就业趋势？

岳阳烧烤学院并非个例

岳阳烧烤学院由岳阳开放大学、岳阳市烧烤行业协会等牵头建立，是全国首个聚焦于烧烤产业的产教融合学院，但它并非第一个登上热搜的美食职业院校。

潜江“小龙虾学院”可谓是先行者。2017 年，湖北省江汉艺术职业学院开设了以小龙虾为核心的烹饪工艺与营养、餐饮管理等专业。首批准毕业生尚未毕业就被行业预定，平均月薪超过一万元。到 2025 年，该院烹饪专业毕业生就业率仍在 98% 以上。

除此之外，还有江西资溪面包学院、陕西宝鸡擀面皮产业学院、四川宜宾燃面学院等一大批依托地方特色小吃的产教融合学院。

从“小龙虾”到“烧烤”，从“面包”到“燃面”，中国美食职业院校的版图正在铺开。它们共同回答着一个问题：职业教育不只有“高大上”，更有“烟火气”。

行业迎来标准新“烤”验

过去，烧烤技艺主要靠“师傅带学徒”。但当

资本涌入、连锁化加速，产业对标准化人才的需求急剧增加，而烧烤学院的课程设置恰恰回应了这个痛点：不仅要学烧烤工艺，还要懂食品安全、成本控制、门店运营等。

产业越是庞大，越需要统一的标准和专业化的人才。岳阳烧烤学院的出现，正是补齐行业从“小摊贩”走向“现代企业”的关键一环。

烟火气里的务实选择

岳阳烧烤学院首期培训为期一个月，看似“速成班”的背后，离不开“踏实感”——学院专家委员会自编《中国烧烤通史之岳阳烧烤史》《岳阳烧烤技艺》《烧烤店铺经营与管理》3 本校本教材；学员凌晨 3 点多跟着老师傅去农贸市场学习辨别食材，从选材、腌制到烤制全程动手操作；为学员毕业后的技术提供“终身售后服务”……

这是烟火气里的务实选择，也是年轻人就业观念的真实图景——想要的不是“体面但没出路”，而是“踏实且有奔头”。不管是学烤串、摆摊，还是考证，只要是遵从内心、顺应时代的选择，都值得被尊重。

知识链接

中国烧烤有哪些派别？

东北派以锦州小串的百种滋味、齐齐哈尔烤肉的拌料鲜香、延边烤肉的朝鲜族风情为代表。

西北派以新疆红柳大串、馕坑肉最为知名，主打牛羊肉，块大料简，凸显肉质原味。

华东派既有出圈的淄博“小饼卷肉”，也有历史悠久的徐州烧烤。

华中派以湖南岳阳烧烤为代表，湖北的汉派也别具一格，融合了西北的豪迈和本地的特色，自成一派。

西南派以四川宜宾把把烧、西昌火盆烧烤为代表；而云南的烧烤食材奔放，蘸水独特，风味生猛。

华南派以广东为代表，强调“鲜”，炭烤生蚝、鲍鱼等海鲜是主角，常搭配蒜蓉、蜂蜜，咸甜交融，尽显海派风情。