

广州酒家集团利口福食品有限公司关于 推荐广州市第八批市级非物质文化遗产 代表性项目代表性传承人的公示

为加强非物质文化遗产传承人队伍建设，有效保护和传承非物质文化遗产，推动非遗保护事业发展，根据《中华人民共和国非物质文化遗产法》《广东省非物质文化遗产条例》《广州市文化广电旅游局关于开展第八批市级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人申报工作的通知》精神，我司作为市级非物质文化遗产代表性项目——“广式腊味制作技艺”的保护单位，组织开展广州市第八批市级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人的推荐和申报工作。

由符合条件的个人提出申请，经我司研究讨论，拟确定肖立平为广州市第八批市级非物质文化遗产代表性项目代表性传承人的推荐人选，现将相关情况向社会公示（详见附件），公示期为5个工作日。

联系方式：020-39489120

异议受理单位：广州酒家集团利口福食品有限公司

通讯地址：广东省广州市番禺区南村镇兴南大道565号

邮政编码：511442


附件：广州酒家集团利口福食品有限公司第八批市级非物质文化遗产
代表性传承人推荐人选情况

广州酒家集团利口福食品有限公司

2023年3月13日

附件

广州酒家集团利口福食品有限公司第八批市级 非物质文化遗产代表性传承人推荐人选情况

姓 名	肖立平	性 别	男	
民 族	汉	出生年月 (以身份证件为 准)	1980年12月	
政治面貌	中共党员	文化程度	本科	
工作单位	广州酒家集团利口福 食品有限公司	职务/职称	生产部经理 助 理工程师	
中国公民 (是/否)	是	证件类型/ 证件号码	身份证 432503198012224015	
健康状况	良好	手机号码	13611471649	
通讯地址	广州市番禺区南村镇兴南大道 565 号利口福有限公司			
从事该项非遗 传承实践累计年限	23 年	认定为区级非遗代表性传承人 时间 (具体到年月)		
主要开展传承活动地区	广东省广州市			
个人 简 历	<p>肖立平，中共党员，2000年开始加入肉制品加工行业工作生涯，至今已有23年，取得肉制品加工高级工资格证书、食品工艺助理工程师职称，2019年度在广东省食品检验（广式腊味制品鉴评）职业技能竞赛中成绩优异，被授予“广式腊味制品鉴评大师”。2020年获广东省职工“五小”创新成果竞赛创新成果奖。在公司领导指导下，带领生产部员工将腊味品项从产销量100吨、产值300万发展到年销售3000吨、产值超亿元的项目。</p> <p>肖立平从事腊味制作23年，是广州酒家广式腊味制作技艺第四代传承人，师承广式腊味大师吴超华。广式腊味制作技艺是指以畜、禽、动物性水产品为主要原料，配以食盐、酱油、白砂糖、酒等辅料，通过选料、加工、腌渍、晾晒等工序制作，具有咸中带甜、酒香醇厚等特色风味的生干制品。</p> <p>肖立平熟练掌握广式腊味制作的传统技艺，也通过引入先进的机器。在保留</p>			

广式腊味传统风味的同时，也提高了生产的效率。通过技术攻关引进滚揉机腌制腊肉，利用物理冲击的原理，使肉的组织结构受到破坏，肉质松弛，纤维断裂从而渗透速度大为提高，也使味料在肉内均匀分布，这样不仅能缩短腌制时间，还能增强保水性，提高产品的出品率和产品的嫩度、弹性、口感，为提高腊肉产品出品率、降低成本、更好地改善产品品质，优化生产工艺流程，缩短工作时间，滚揉腌制能腌制、上色同步完成，滚揉腌制时间只需 30 分钟，不再需要人员翻动，每吨原料需要耗时约 2 小时，每吨原料可节省 1 个小时。滚揉机投入使用后共使用超 500 吨原料，共节省超过 500 个工时，

肖立平传承广式腊味制作技艺的精髓，培养了一批技术全面、工艺熟练的传承人。他通过师带徒，一对一传帮带、全员培训、集中授课等方式培养了 20 多名掌握了核心技术与工艺的技术人才，特别是阳运军、程松基、叶超等人，已经取得显著的成绩。作为广式腊味制作名师，曾多次受邀参加同业交流培训及深入到食品院校授课，为广式腊味的传承和传播做出了突出贡献。