

长沙商贸旅游职业技术学院

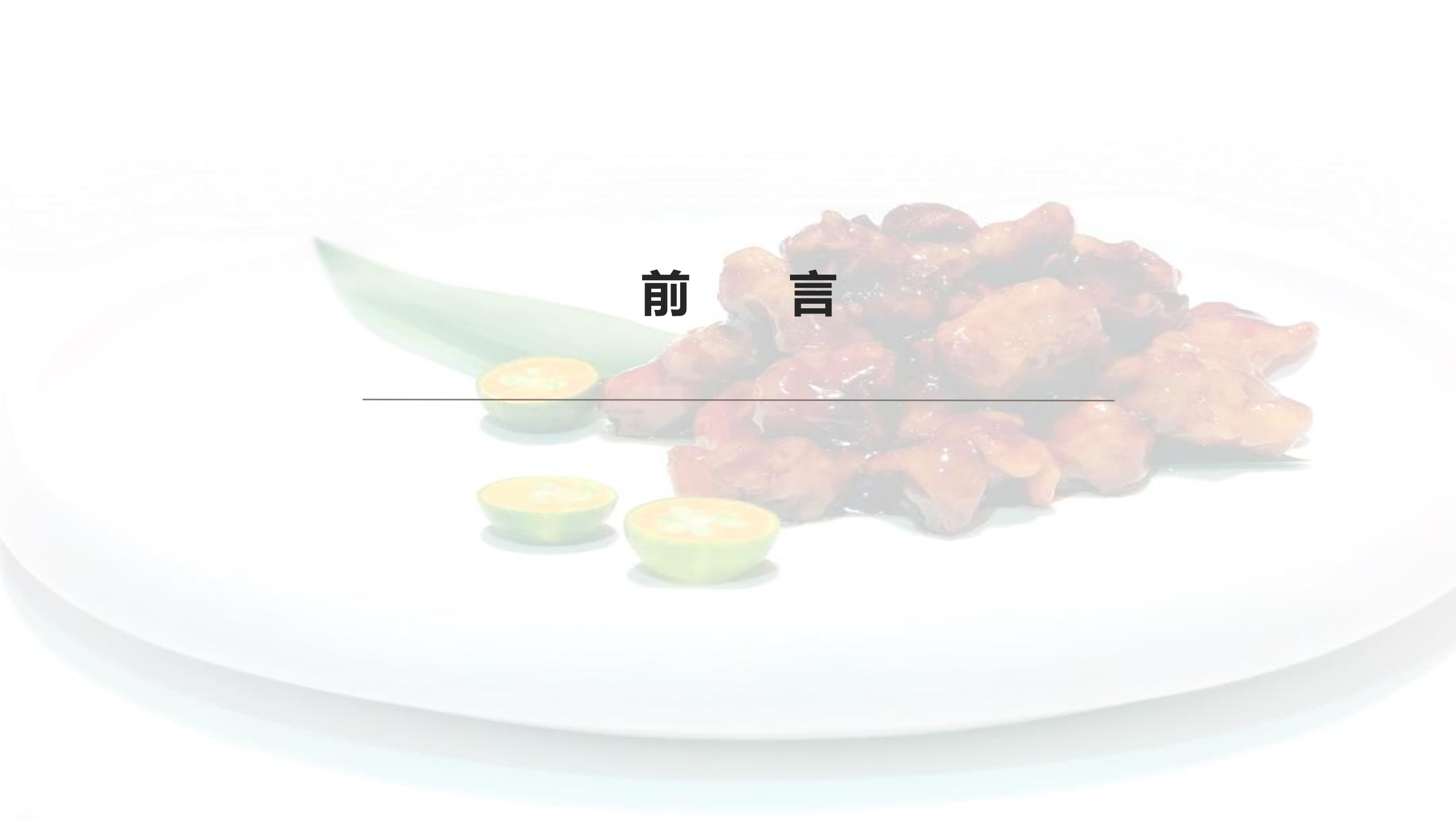
楚怡湘菜文化展厅

布展陈列深化设计方案



长沙锄禾展示展览有限公司
2023年6月29日

前言





定位：三句话讲清湘菜的价值

历史价
值与地
位

湘菜
是美食的发源地

文化
价值

湘菜
是湖湘文化的重要载体

时代
价值

湘菜
是美食的代名词



要完成这个目标，我们锁定的框架是：

➤ 两增两减

不要“厚古薄今”，要“厚今薄古”；多上“阳春白雪”减少“下里巴人”内容；
呈现的内容形式要有冲击力与吸引力。

➤ 突显六性

权威性

科学性

典型性

代表性

精准性

智慧性



➤ 体现三大功能

教育
教学

参观
交流

品牌形
象展示

> 逻辑主线

湘菜的
历史与文化



湘菜的
本体与产业



湘菜的
影响与品牌



湘菜的
传承与发扬



湘菜的
人才与未来





讲故事

讲故事

不局限历史时空的转换，也不是湘菜的编年史，要在十几分钟之内，对湘菜有非一般的认知，乃至颠覆性的认知，并产生强烈的共鸣。

讲特色

讲特色

不必面面俱到，不是菜品的展示，也不是企业罗列。充分挖掘，灵活挖掘，突出特质，做到重点突出，特色鲜明，令人印象深刻。

讲文化

讲文化

重要的是发掘湘菜的精神，展示湘菜的文化底蕴和文化成就。用文化赋能，整体提升展陈高度。

按照招标规定方式，多层次、多角度、全方位立体呈现。



- ★【AI机器人】智能导览
- ★【沉浸式投影】湘菜探源
- ★【壁挂地图联动操控台】八大菜系地域分布及基础情况
- ★【AR互动】湘菜菜品的丰富营养
- ★【双屏互动+影片】膳食纤维新时代
- ★【场景还原+半景画+投影】湘菜的经典烹饪技法
- ★【VR互动】虚拟厨房（能摆盘设计、菜品设计互动）
- ★【物体识别桌+显示大屏+影片】湘菜食材溯源
- ★【移动滑轨屏】湘菜经典调味料作用、营养
- ★【投影+影片】湘菜调味品详探
- ★【移动滑轨屏】湘菜本土经典菜品
- ★【虚拟翻书互动】湖湘名宴（含新湘菜）
- ★【全息成像】湘菜的流派
- ★【多点触摸查询屏】文化酝酿 湘菜魅力
- ★【虚拟讲解员】名人名店续辉煌
- ★【互动拍照】湘菜名店合影留念
- ★【触摸显示器】当下湘菜知名产业品牌介绍



湘菜，湖湘文化的靓丽名片

01

文明之光，
湘菜是美食的发源地

02

湘味飘香，
湘菜的格局是聚百家之长

03

人文情怀，
湘菜的灵魂是文化

04

泰山会盟，
湘菜的舞台是世界

05

味在长沙，
湘菜是美食的代名词

06

价值传承，
湘菜学院是湘菜的人才基地

平面布局

序厅

第一部分 文明之光，湘菜是美食的发源地

第二部分 湘味飘香，湘菜的格局是聚百家之长

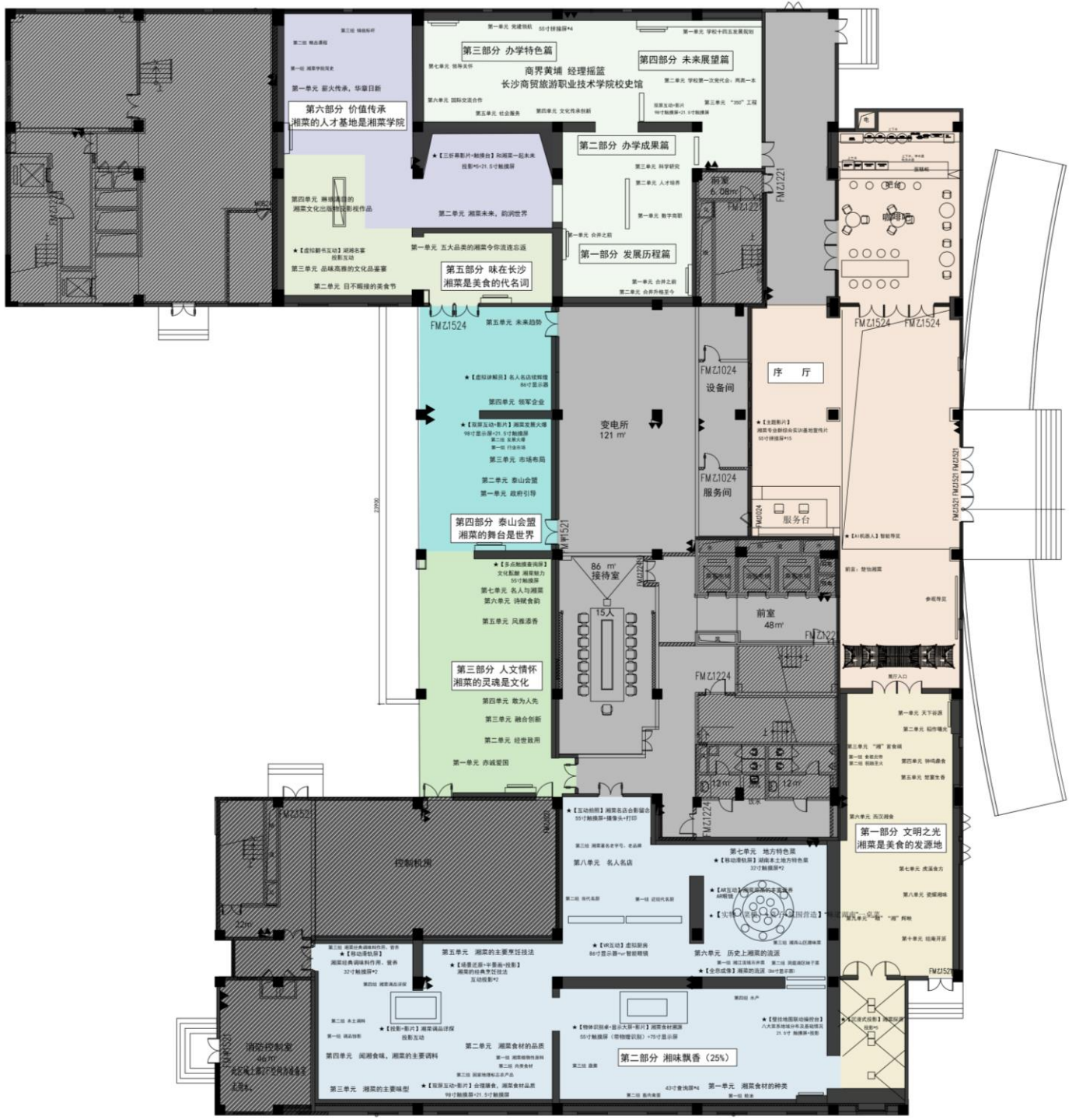
第三部分 人文情怀，湘菜的灵魂是文化

第四部分 泰山会盟，湘菜的舞台是世界

第五部分 味在长沙，湘菜是美食的代名词

第六部分 价值传承，湘菜学院是湘菜的人才基地

长沙商贸旅游职业技术学院校史馆



参观流线

序厅

第一部分 文明之光，湘菜是美食的发源地

第二部分 湘味飘香，湘菜的格局是聚百家之长

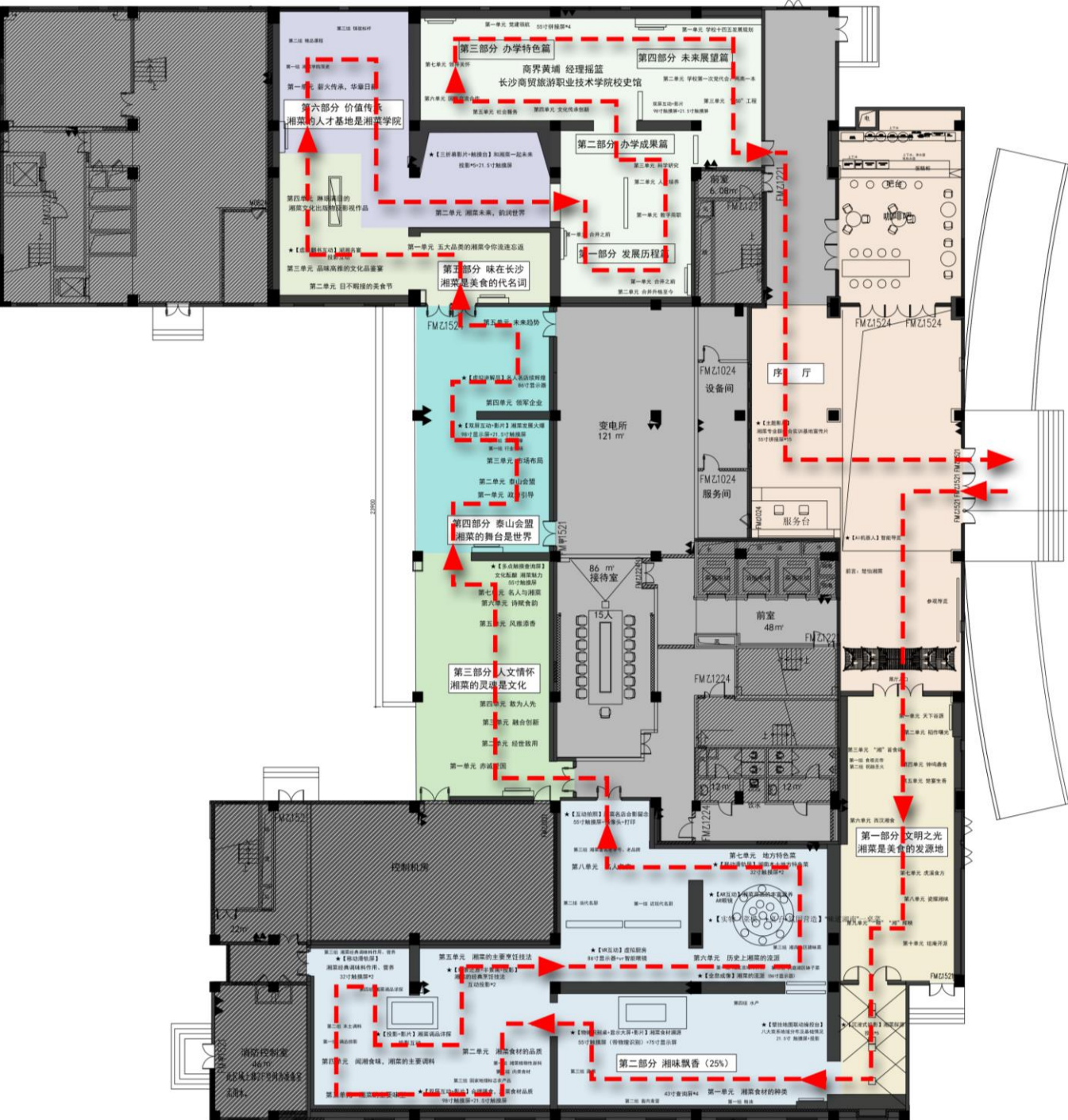
第三部分 人文情怀，湘菜的灵魂是文化

第四部分 泰山会盟，湘菜的舞台是世界

第五部分 味在长沙，湘菜是美食的代名词

第六部分 价值传承，湘菜学院是湘菜的人才基地

长沙商贸旅游职业技术学院校史馆



序 厅





序厅&大堂

序厅整体庄重大气，既是湘菜文化展厅的序厅，亦是湘菜产业专业群综合实训基地大楼的大堂。满足日常参观等接待功能。湘菜专业群综合实训基地宣传片（180s）既点明主旨，亦升华主题。





序厅&大堂

序厅满足日常参观等接待功能。同时设置展厅导览系统，配备智能机器人导览。为提升展厅人文情怀与服务品质，打造相应的休息区。





展厅入口

设置整栋楼的导视牌以及展厅参观导览，配备智能机器人导览，满足日常参观等接待功能。为呼应湘菜展厅立项楚怡，特设前言版，点明“楚怡”湘菜文化展厅的来龙去脉以及意义。展陈主体入口，提炼湖湘古建牌楼元素融入空间，提升展陈文化底蕴，营造庄重大气的氛围。





文明之光，
湘菜是美食的发源地

壹

第一部分
天下谷源
稻作曙光

1988年，湖南省道县玉蟾岩出土了世界上发现最早的人工栽培稻标本，刷新了人类最早栽培水稻的历史纪录。玉蟾岩遗址的考古发现，找到了世界稻作农业文明起源，被誉为“天下谷源”。除道县玉蟾岩遗址外，在洞庭湖平原的其他遗址如澧县城头山、彭头山、八十垱等处，也分别发现了距今约8500—6000年的人工栽培稻。表明湖南为稻作文明的最早发源地当确凿无疑。

文明之光
湘菜是美食的发源地

1

我们常闻任举事，多从土部。这讲我们的饮食生活，而稻作就是人类饮食最基础的土产之一。1988年，湖南道县玉蟾岩出土了世界上发现最早的人工栽培稻标本，刷新了人类最早栽培水稻的历史纪录。玉蟾岩遗址的考古发现，找到了世界稻作农业文明起源，被誉为“天下谷源”。这表明在距今一万多年前，湖南的先民已经开始品尝人间第一鲜——稻米了。

第一单元 天下谷源
UNIT ONE TIANXIA VALLEY SOURCE



湖南道县玉蟾岩遗址

玉蟾岩遗址出土了距今约1.4万年—1.8万年，迄今为世界上最早的人工栽培稻标本，也是中国已知最早陶制品，被称为“天下谷源，人间稻本”圣地。说明湖南在旧石器时代早期便已进入“稻作农业”时代。



玉蟾岩遗址出土的陶器



玉蟾岩遗址出土的动、植物化石



玉蟾岩人工栽培稻标本

在玉蟾岩遗址发现的稻壳，是迄今为止中华大地上发现的年代最为久远的稻壳，证明湖南水稻至少在14000年前便从栽培，进入人工驯化了。



第二单元 稻作曙光
UNIT TWO TIANXIA VALLEY SOURCE



彭头山遗址

除道县玉蟾岩遗址外，在洞庭湖平原的其他遗址如澧县城头山、彭头山、八十垱等处，也分别发现了距今约8500—6000年的人工栽培稻。表明湖南为稻作文明的最早发源地当确凿无疑。



▲ 炭化稻米（1955年道县八十垱新石器时代遗址出土）



▲ 粟、稻（1955年道县八十垱新石器时代遗址出土）



▲ 陶器（1955年道县八十垱新石器时代遗址出土）





A bronze sacrificial altar with four bull heads as supports. The altar has a wide, flat top and a base supported by four bull heads. The bull heads are facing outwards, and the body of the altar is decorated with intricate patterns.

商周时期,随着青铜冶炼、铸造技术的发展,中国文字由陶器进入铜器。湖南是我国南方出土商周青铜器最重要的地区,以湘江流域、宁乡黄材一带为最。这些青铜器可分为盛食器、煮食器、酒器、水器、乐器、兵器、车马器等。由此可以证实,商周时期黄炎的饮食非常讲究,烹饪方式更为发展。铜、铁、木、漆等,按工艺成为铜、铁、木、漆等,按工艺成为铜、铁、木、漆等。



第一组 食祖炎帝



始作耒耜	教民耕种	制铜为农	练铁为强
造宫百耳	发明医药	铸木为弧	刻木为吏
治麻为布	制作衣裳	作陶为器	冶制斤斧
日中为市	首倡交易	智制西盾	安居乐业

炎帝神农氏是我国上古时期的部落首领，是传说中的中华民族的始祖。在整个部落时代，延续一千余年，为尧舜禹三代帝王所共尊，汉唐两朝皇帝均奉于“万世师表”之号。唐李林甫为炎帝题词，其词云：炎帝有首倡精神为人类文明做出了巨大的贡献。炎帝创了中华的饮食文化和餐饮文明，故被餐饮界奉为“食祖”。



2017中国餐饮行业祭拜食神炎帝

人类文明的发展，无不与火息息相关。远古时代，人类见火焰而感神奇，利用火烧烤食物和取暖，拜火为神灵。



伏羲是中国上古神话中的大神。三皇五帝中的三皇之首。传说第一个皇帝。相传伏羲氏过此而居生活。本姓风姓“太昊伏羲氏”。他创造了中华先民的生活方式。黄帝南巡到此。筑制创始为管理民的“九丘”。



燧人氏“钻木取火”。不会保存火种，不会用火。



火。晋火的祭祀礼仪，以逐步加深以火神作为族体的晋火、邦火、晋火、晋火的一系列宗教、民俗活动，一直延续至今。

神农炎帝种五谷，尝百草等开创了中华的饮食文化和餐饮文明，故被餐饮界尊崇为“食祖”。祝融是中国上古神话中的火神，不仅发明了“击石取火”，而且创造了保存火种的方法。

湖南是我国南方出土商周青铜器最重要的地区，商周时期湖南境内贵族的饮食非常讲究，烹饪方式更有发展，焖、炖、蒸、煮等，技艺更为成熟。





第一部分

楚宴生香 西汉湘食
虎溪食方 瓷耀湘味

重点讲述楚辞所记载的宴席菜单、马王堆里出土所呈现西汉时期湖南境内的饮食、虎溪出土的美食方。进入隋唐，湖南境内窑业发展迅速，如湘阴窑、长沙窑等名扬天下，亦促进了湘菜的发展。





此栖迟，万古惟留楚客悲。

独寻人去后，寒林空见日斜时。

汉文有道恩犹薄，湘水无情吊岂知？

愁作秋浦客，强看秋浦花。

山川如剡县，风日似长沙。

南湖秋水夜无烟，耐可乘流直上天。

渔家好生计，檐底系扁舟。

鹭立青枫杪，沙沈白浪头。

此时寻橘岸，昨日在城楼。

春日一芳洲，绿春入眼愁。

就洞庭赊月色，将船买酒白云边。

第一部分

湘菜探源

★【沉浸式投影】湘菜探源

- 1、内容提示：以湖湘水土（地域）为魂，勾勒湖南山水，以特效为氛围烘托，打造一幅湘菜历史画卷。（就是湘菜历史剪影）
- 2、影片时长：3分钟/180秒



A close-up photograph of a white ceramic plate featuring a dish of Hunan-style spicy chicken. The chicken pieces are coated in a dark, glossy sauce and are piled on the right side of the plate. To the left of the chicken, there are three sliced green chili peppers and three small wedges of lemon. The background is a soft, out-of-focus white.

湘味飘香，
湘菜的格局是聚百家之长

貳



第二部分 八大菜系

在第二部分开篇设置重点展项，作为背景导引，介绍八大菜系，突出湘菜菜系。
★【壁挂地图联动操控台】八大菜系地域分布及基础情况
此部分着重展示湘菜本体。由湘菜食材的种类展开，推动此部分的展陈的铺开。





第二部分 湘菜食材的种类

湘菜食材的种类，分粮油、畜肉禽蛋、蔬菌、水产四大类进行展示，重点突出展示中国地理标志农产品。
★【物体识别桌+显示大屏+影片】湘菜食材溯源；展项构思：在山吃山，靠水吃水。得天独厚的地理环境和气候条件，是湖南拥有农耕到渔牧诸方面的大批饮食物产。从湖南地理优势出发，展示山区、江河湖泊、平原等湖南不同地区的特色湘菜食材溯源。





第二部分

湘菜食材的品质

湘菜食材的使用、选取相当讲究营养与特质。植物性食材、肉类食材的选用都有各自标准。

★【双屏互动+影片】湘菜食材品质。内容提示：1、湖南省国家地理标志农产品（可查询各市县国家地理标志农产品，只列名录）2、通过动画形式，制作成轻松、有趣科普宣传片，向观众展示平时所吃湘菜食材提供的热量和多种营养（从湖南省国家地理标志农产品中选取）。





第二部分

湘菜的主要味型

湘菜的味型是原味，也就是食材的本身味道。自辣椒进入湖南之后，辣椒调味成为一大特色，酸辣为主要代表。同时还有椒盐味，麻酱味，香醋味，清香味，烟熏味，五香味，卤香味，糖醋味，姜汁味，焦脆味，蒜泥味，浓香味，香炸味，甜咸味，香甜味等。





第二部分

湘菜的主要调料

- ★【移动滑轨屏】湘菜经典调味料作用、营养。内容提示：设置移动滑轨屏，屏幕移动至预设点位后分别展示盐、酱、豉、曲、糖、蜜、韭、梅、桂皮、花椒、茱萸、孜然、十三香等经典调味料作用、营养等相关详细信息。
- ★【投影+影片】湘菜调品详探；主要内容：湘菜原料与调品的搭配。湘菜历来重视原料互相搭配，滋味互相渗透。湘菜在烹调用的调料也十分讲究，其中本土调料就占80%，这才成就了独具特色的湘菜。





第二部分

湘菜的主要烹饪技法

★【场景还原+半景画+投影】湘菜的经典烹饪技法；湘菜最常见的烹制方法有炸、熘、烹、爆、炒、煎、贴、炖、焖、爆、烧、烩、永、煮、蒸、烤、熏等20来种。





第二部分

★【VR互动】虚拟厨房：参观者通过vr设备可体验烹饪乐趣，“操作”有关工具，制作有关经典菜肴。





第二部分

历史上湘菜的流派

★【全息成像】湘菜的流派

1、创意构思：湖南，地处长江中游，西、南、东三面环山，北向敞开至洞庭湖平原，是一个马蹄形的盆地。烹饪上便构成了三大风味流派：湘江流域、洞庭湖区和湘西山区。此展项主要以全息成像为载体，通过三维建模的形式展示三大风味流派的代表菜。





第二部分
地方特色菜

★【移动滑轨屏】湖南本土地方特色菜
适量实物与滑轨屏结合，展示湖南本土经典菜品。重点展示2021“味道湖南”30个金牌菜。





第二部分 地方特色菜

★【实物（菜模）+桌子+氛围营造】“味道湖南”一桌菜+★【AR互动】湘菜菜品的丰富营养主要内容：结合【“味道湖南”一桌菜】参观者可通过AR增强现实互动，体验湘菜菜品蕴藏的丰富营养构成。



第八單元
名店
FAMOUS PEOPLE FAMOUS STORES

1 “高四新”战略为引领

[illegible]

2 厚重的文化沉淀

[illegible]

第一组 近现代名厨

曹蔭臣



常州人。早年不群。初在丹心堂家塾。后入清江浦家塾。师事冯健庵。时程星桥在政。遂以程氏政学为主。及行政教。历州县。家世益多。康熙初。《淳家策》刊行世。



1930年谭延闿去世，其子谭延闿“以康有为扶元主，无力振之，次年遂之还乡”，曾田长沙也，包拯子开说“彼不遇”等语。所赠之墓以“祖德”冠之。其中，国民政府主席林森路过长沙，市面在王学谦位前显示民力之决定，显示国名名。

萧荣华

其中，精英子弟、20世纪30年代“长沙四大名流”之一、20年代初开始接触西学于梁启超与胡适的梁启超次子梁思成，是著名飞机师，机由西国归，兼以“梁启超弟”“大力鼓造”“如沐春风”“有以故友关系”诸言常有提及。

[illegible]

柳三



和

傅恒山，世袭奉训。满洲多伦县人。曾曰：“世叔大恩”之一。30年代后，归入贵胄会中生活至今。今任三泰隆西药厂经理。成员均出身显赫，曾任开设“和”、“聚成”、“三益堂”、“仁德堂”、“太华药厂”等药肆，除主理外，还兼做慈善事业为制度上规定。1930年晋任公。宋家后人从事医药，傅健时自称为之主脑，时称“傅家嘴”、“仁德堂医家”等。世袭家传。

宋善齋



生草、橘葉赤油，昔日“長沙四大名樹”之一，早以燒燬及制炭見光。1930年

畢河清



100

第二组 当代名厨

石荫祥

[illegible]

许菊云



叶圣陶(1894-)，江苏苏州人，中国现代文学大师、教育大师、中国散文文化大师、语言大师。2019年12月28日，入选新中国70年百名优秀人物榜单。

谭添三



潘建三(1940-2017)，湖南溆浦人。曾任中南财经政法大学教授、国家社科评委，曾任湖南省文联协会副会长、湖南师范大学文学系教授、湖南科技大学客座教授、人文学院客座教授、湖南电视台副台长、长沙电视台台长、湖南省出版集团副总编辑、主任、世界华人社团联合会会长兼主席、中国企业文化传播中心专家，是湖湘大儒中的“湖大王之一”。1987年当选湖南省人民政府授予“湖大王”称号。



王惠泉(1944~)
师。国家高级烹饪技师。
会一、二届名厨委员。
录”和“当代中国名人

第二部分

名人名店

艺术图版结合氛围营造，介绍与湘菜有关的名人名店。





第二部分 名人名店

艺术图版结合氛围营造，介绍与湘菜有关的名人名店。
★【互动拍照】湘菜名店合影留念：参观者通过摄像头拍照，选择不同场景背景，合成不同照片。（暂定四个背景1.火宫殿；2.玉楼东；3.杨裕兴；4.甘长顺。具体以多媒体专项方案评审确认的为主。）



人文情怀
湘菜的灵魂是文化

叁



第三部分

赤诚爱国 经世致用
融合创新

而湘菜能独树一帜，历久弥新，蜚声海内外，除了本体的巨大吸引力外，最核心的还属其深受湖湘文化终日浸染而孕育自身的灵魂！这灵魂里有赤诚爱国、经世致用等精神文化，流传千古，历久弥新。





第三部分

敢为人先 风雅添香
诗赋食韵

展示融合创新、敢为人先、湘菜诗词等人文底蕴。运用物理体验方式，灵活展示湖南境内节庆特色食物，增强展陈的互动趣味性。





第三部分

名人与湘菜

★【多点触摸查询屏】文化酝酿 湘菜魅力（名人与湘菜）

1、创意构思：展示湖湘文化基因、文化符号、文化名人以及饮食情形（备用有关食俗，如端午节粽子）等湖湘文化。重点内容提示：1.毛泽东与湘菜（上墙展红烧肉、臭豆腐。其他的放入多媒体中）；2.吃粽子纪念屈原；3.东安子鸡上国宴；4.左宗棠鸡传海外；5.老厨智做永州血鸭；6.黄宗宪与剁椒鱼头。



A close-up photograph of a white ceramic plate featuring a dish of Hunan-style spicy chicken. The chicken pieces are coated in a dark, glossy sauce and are garnished with sliced green chilies and lime wedges. The background is a soft, out-of-focus white.

**泰山会盟，
湘菜的舞台是世界**

肆



第四部分

政府引导 泰山会盟
市场布局

湘菜是湖南一大特色支柱产业，秉着“政府扶持、市场运作、企业主导”的发展原则，湘菜产业已进入产业升级发展的新阶段。政府引导，协会助力，倾力打造长沙名片；泰山会盟，湘菜人市场意识和文化意识的觉醒；市场布局：立足长沙，辐射全国，走向世界。

★【双屏互动+影片】湘菜发展火爆 现在主题包含湘菜相关产业介绍，如粮油、茶酒等产业宏观发展。





第四部分

领军企业

未来趋势

领军企业 2021 “味道湖南” 金牌湖南名店30家。

★【虚拟讲解员】名人名店续辉煌 展项将投影、感应技术和CG动画相结合，让观众看到一个极尽真实的虚拟角色向大家讲解名人名店基本情况。





味在长沙，
湘菜是美食的代名词

伍



5

This image shows a completely blank white rectangular area, which appears to be a scanned page or a placeholder. It is surrounded by dark, irregular borders, likely from the scanner or the edges of the paper. There is no text, handwriting, or printed matter visible on the surface.



第五部分

五大品类的湘菜
令你流连忘返

五大品类的湘菜令你流连忘返。火宫殿、玉楼东——经典湘菜的考究与优雅家常；费大厨、老湘食——湘菜的口味与率性；墨泉锋味、筷乐潇湘——文化湘菜的诗意与旷达；冰火楼、天然台——创意湘菜的激情与澎湃；新长福、晴溪、君庭——精致湘菜的匠心与时尚；文和友、蛙来哒——网红店。





第五部分

目不暇接的美食节

在湖南目不暇接的美食节，增添了四季的韵味，同时也让人间烟火更为温情。





第五部分

文化高雅的品鉴宴

- ★ 1、【虚拟翻书互动】湖湘名宴 内容提示：（1）湘菜筵席的构成。（2）识别翻书手势，查询湖湘名宴介绍：汉膳大师宴 黑珍珠品鉴宴 组庵菜品品鉴宴 湘菜盛宴 联合国的湘菜宴等。
- 2、琳琅满目的湘菜文化出版物及影视作品：中国第一本厨师写的著作，湘菜泰斗石荫祥的《湘菜集锦》、《湘菜集锦·续集》、《湘菜集锦豆制品》；中国餐饮界第一本百科全书式的著作《湘菜大典》；中国文学史上第一部关于餐饮的长篇纪实文学《美食方》等。





价值传承
湘菜学院是湘菜的人才基地

陆



第六部分

薪火传承，华章日新

用时间段展示湘菜学院简史，突显湘菜学院的发展，就是湘菜人才基地的发展。同时，艺术图版等组合陈列，展示湘菜学院《餐饮市场营销》《湖湘饮食文化》等精品课程。



3.回应各方期许，驶入湘菜人才培养快车道（2011-2015）

2012年，召开湖南省湘菜人才培养研讨会；
2013年4月8日，湘菜学院成立；
2014年，学校调整“立足长沙，服务三湘（湘菜、湘商、湘旅）”的办学定位
2015年，卓越校立项湘菜产业专业群为重点建设专业群；

3

铸就标杆

第三组 铸就标杆

2012年，烹饪工艺与营养专业立项为省示范性特色专业；
2013年，湘菜学院成立；
2014年，学校调整“立足长沙，服务三湘（湘菜、湘商、湘旅）”的办学定位；
2015年，湘菜产业专业群立项为卓越校重点建设专业群；
2019-2021年，烹饪工艺与营养专业被认定为国家级骨干专业；
2021年，餐饮管理专业教学团队立项国家职业教育教师教学创新团队。

2019年，湘菜产业专业群立项为卓越校重点建设专业群；
2021年，餐饮管理专业教学团队立项国家职业教育教师教学创新团队。

2019-2021年，烹饪工艺与营养专业被认定为国家级骨干专业；
2021年，餐饮管理专业教学团队立项国家职业教育教师教学创新团队。

2019-2021年，烹饪工艺与营养专业被认定为国家级骨干专业；
2021年，餐饮管理专业教学团队立项国家职业教育教师教学创新团队。

2019-2021年，烹饪工艺与营养专业被认定为国家级骨干专业；
2021年，餐饮管理专业教学团队立项国家职业教育教师教学创新团队。

第二单元 湘军未来，广阔世界

湘菜学院是湘菜人才培养基地与高地，在诸多方面铸就了行业的标杆，比如：2013年，烹饪工艺与营养专业立项为省示范性特色专业。2015年，湘菜产业专业群立项为卓越校重点建设专业群。2019-2021年，烹饪工艺与营养专业被认定为国家级骨干专业；餐饮管理专业群立项国家高水平专业群建设项目；餐饮管理专业教学团队立项国家职业教育教师教学创新团队。



随着消费升级趋势明显，餐饮行业将迎来新的发展机遇。湖南省“十四五”扩内需促消费畅通国内大循环规划，为湘菜发展提供了政策支持。同时，2020-2026年中国湘菜餐饮行业产值规模与增速预测表明，湘菜发展的势头与劲头更为强劲。

第二单元 湘菜未来，韵润世界

实施食品医药创优工程，生产安全可信赖的食品医药品，打造全国一流的名优特产品级生产发展基地。

未来五年规划和2035年远景目标建议中提到，要创新产品和服务供给，扩大内需，增强消费对经济发展的基础性作用。湘菜作为湖南的特色产业，应抓住机遇，创新发展，提升品质，打造具有竞争力的品牌。



第三单元 文化点映品牌印记

(1) 湘菜品牌印记

(2) 湘菜品牌印记

(3) 湘菜品牌印记



第六部分 湘菜未来 韵润世界

湘菜作为餐饮的佼佼者，受到各级政府重视与支持，它的发展未来前景一片光明。《湖南省“十四五”扩内需促消费畅通国内大循环规划》对湘菜发展做出明确指导。同时，2020-2026年中国湘菜餐饮行业产值规模与增速预测表明，湘菜发展的势头与劲头更为强劲。

与湘菜迎未来



第六部分

湘菜未来 韵润世界

★【三折幕影片+触摸台】和湘菜一起未来时长：180秒；三维+实拍+素材剪辑包装；传统国风与现代风尚融合。影片内容：（1）主题：长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院和湘菜一起开创未来（2）主线：长沙商贸旅游职业技术学院（湘菜学院）和湘菜一起开创未来长沙商贸旅游职业技术学院（湘菜学院），继承发扬楚怡精神，重点建设以餐旅会专业群为核心的六大专业群，形成“湘菜特色、高端会务、智慧旅游、品牌会展”四大职业教育高端办学形态，有力推进湘菜产业发展，走向全球。



长沙商贸旅游职业技术学院
校史馆

柒

长沙商贸旅游职业技术学院 CHANGSHA COMMERCE & TOURISM COLLEGE



历任领导

1959

1962

2003

1985

2022

MERGE AND UPGRADE
SO FAR
合并升格
至今

人才质量水平评估

校史馆 序厅

长沙商贸旅游职业技术学院是由长沙市人民政府主办，湖南省教育厅负责业务指导的一所全日制公办普通高等学校，已有60余年的办学历史。在长期的办学实践中，学校确立了“立足长沙，服务三湘（湘菜、湘商、湘旅）”的办学定位，为长沙率先实现基本现代化和建设美丽幸福新湖南做出了应有的贡献，取得了丰硕的办学成果，被美誉为“商界黄埔”和“经理摇篮”。





校史馆 发展历程篇

充分利用有限空间，融序厅与展陈为一体，确保校史展示的庄重性。提炼职业教育、学校办学特色元素形成展示主题浅浮雕，灵动大气，突显主题，升华情感，引起参观者共情与共鸣。运用艺术图版形成时间轴，艺术化展示学校的发展历程。





校史馆 办学成果篇

从数字商职、人才培养、科学研究、文化传承创新、社会服务、国际交流合作、领导关怀七个方面重点，全方位介绍学校办学成果。





校史馆

办学成果篇

从数字商职、人才培养、科学研究、文化传承创新、社会服务、国际交流合作、领导关怀七个方面重点，全方位介绍学校办学成果。





校史馆

办学成果篇

从数字商职、人才培养、科学研究、文化传承创新、社会服务、国际交流合作、领导关怀七个方面重点，全方位介绍学校办学成果。





校史馆 办学特色篇

从党建引领等方面、构建“双创”提炼学校办学特色，灵活运用艺术造型、艺术展板以及多媒体视频等组合式陈列突显学校总体办学特色，给参观留下深刻印象。同时给教职员工参观提振信心，激励奋斗。









设置多媒体视频对学校未来发展进行展望，同时配置留言装置，供参观者参观完后，留言寄语。

校史馆
未来展望篇





做有**灵魂**的展馆