

以技为媒，以产为翼——宜宾燃面学院亮相 “宜 BA”助力非遗传承与产业发展

2026年1月1日至3日，受宜宾市体育发展中心邀请，五粮液技术与食品工程学院（宜宾燃面学院）选派2名专业教师与2名优秀学生，亮相“宜 BA”文旅嘉年华展示活动。此次参展以非遗燃面技艺展示为核心，既是校地协同传播地方文化的生动实践，更是学院以教育助力非遗传承、以实践链接产业发展的有力探索。



活动现场，师生团队以“技艺展示+互动试吃”的形式，全方位呈现宜宾燃面的非遗魅力与学院教学成果。从配料配比到手工揉制，从火候把控到风味呈现，标准化的制作流程与地道的口感风味，让燃面试吃环节收获现场群众与参赛选

手的一致赞誉，既检验了学院“产教融合”的育人成效，也为非遗技艺走向大众搭建了桥梁。学生在实践中锤炼专业技能，教师在现场指导下深化教学与产业的衔接，实现了“以展促学、以展促产”的双重目标。



此次参与是学院深化校地合作、助力“文体旅商”融合发展的具体举措。未来，学院将持续深耕非遗燃面技艺传承，以大师工作室为依托，推动技艺标准化、人才专业化、产业规模化发展，让非遗技艺在教育传承中焕发新生，在产业赋能中提质增效，为地方文化繁荣与经济发展注入持久的教育动能。（供稿：卢雪春 初审：陈卓 终审：梁宗余）