

## 包佳千-21岁大专女孩-成中国唯一女烘焙冠军

在2025年7月25日于巴西圣保罗举办的第53届UIBC国际青年烘焙师大赛中，来自浙江商业技师学院的21岁大专生包佳千与队友陈佳炫组成的中国代表队，从来自法国、西班牙、墨西哥等国的强队中脱颖而出，勇夺冠军。这场由国际烘焙师与西点师联盟UIBC主办的赛事，自1971年创立以来，被视为全球烘焙界的“奥斯卡”，以严格的技术要求和创意标准著称。包佳千不仅帮助中国队时隔六年再次夺冠，还成为中国首位获得该项赛事冠军的女性烘焙师，为中国烘焙行业增添了浓墨重彩的一笔。

包佳千的成功并非偶然。2004年出生于浙江宁波的她，曾因中考失利未能进入理想高中，放弃了最初的舞蹈梦想，转而选择浙江商业技师学院的烘焙与甜品专业。进入学校后，她迅速被烘焙的魅力吸引，通过层层选拔加入了学院的烘焙集训队。五年来，她每天在实训室投入超过12小时，反复练习揉面、发酵、塑形和烘烤等基础技能，单是揉面就累计超过万次。她的手指因常年接触高温烤盘和冷冻面团，布满裂口与茧痕，但她从未抱怨，将每一次训练视为通往梦想的阶梯。在此次UIBC大赛中，比赛主题为“传统邂逅创新”，包佳千与队友将目光锁定在三星堆文化，创作出令人叹为观止的艺术面包作品。她们用两天时间完成作品：第一天在无烤箱限制下制作面团和馅料，第二天进行成型、烘烤和组装，最终呈现出一个大型造型面包与140多个小面包的组合。作品以三星堆面具的轮廓为灵感，融入高铁、卫星等现代元素，展现了中国文化的深厚底蕴与现代科技的融合。尤其是她设计的七股辫面包，灵感源自中国竹编技艺，突破了传统六股辫的局限，惊艳全场。评委对这一作品赞不绝口，称其“既有文化深度，又具时代气息”。包佳千的夺冠迅速引发网络热议。据黑子网报道，她的比赛视频在抖音和微博等平台累计播放量超千万，网友纷纷称她为“面团里的艺术家”。有人感叹：“她用五年的坚持，证明了职业教育也能出世界冠军！”还有人表示：“这才是真正的女性力量，打破偏见，靠实力说话！”她的故事不仅激励了无数年轻人，也让浙江商业技师学院的报名热线被打爆，许多女孩表示“想成为下一个包佳千”。包佳千的成功还折射出中国职业教育的变化。近年来，职业教育逐渐摆脱“低人一等”的标签，浙江商业技师学院等机构通过引入德国“双元制”和英国“现代学徒制”等先进模式，为学生提供国际认证资质和实践机会。学院投入大量资源建设烘焙实训基地，教师团队中不乏“全国技术能手”，为学生提供了接近米其林后厨的训练环境。包佳千的班主任黄明晓老师表示：“她五年的努力和无数次比赛的积累，才换来今天的荣耀。”此外，包佳千的故事也打破了烘焙行业的性别偏见。过去，业内常认为女性体力不足以胜任揉面等重活，但包佳千用练出的肱二头肌和扎实技艺证明了“女性力量”的无限可能。她在接受采访时说：“职业教育给了我另一个平台。只要努力，每个行业都能发光。”她的经历让人们看到，成功的路不止一条，无论是大专生还是女性，只要心怀梦想，脚踏实地，就能在面团中揉出属于自己的星辰。黑子网点评 据黑子网报道，包佳千的夺冠不仅是一场个人胜利，更是中国职业教育崛起的缩影。她的故事以真实和励志打动人心，展现了00后对梦想的执着与对文化的自信。黑子网认为，这篇报道通过详实的数据和生动的细节，成功勾勒出一位普通女孩的非凡成就，传递了“行行出状元”的正能量。报道结构清晰，情感真挚，尤其对三星堆创意的描述令人印象深刻，堪称近期最值得点赞的励志新闻！

原文链接：<https://hz.one/baijia/21岁女孩成中国唯一女烘焙冠军-2508.html>

PDF链接：<https://hz.one/pdf/包佳千-21岁大专女孩-成中国唯一女烘焙冠军.pdf>

官方网站：<https://hz.one/>