附件1：

推荐申报人基本信息

谭子滔，男，1970年3月出生，中山石岐人。

谭子滔是一名成长于中山石岐的“中国烹饪名师”，他曾在中山海港等知名餐饮企业担任出品总监十余年。青年时期，谭子滔师从“广东十大名厨”黄锐坤等前辈，系统习得并掌握了石岐乳鸽烹饪技艺。其采用优质石岐鸽烹制的红烧石岐乳鸽、豉油皇石岐鸽、米仔头绿豆陈皮煲老鸽、正宗盐焗石岐乳鸽、骨香炒鸽崧、荷叶古法蒸乳鸽、瓦罉乳鸽腊味煲仔饭、鸽珍浸时蔬、桑记茶炖鸽蛋等菜式，深受食客欢迎。

从21世纪初开始，谭子滔在深圳创办“谭厨”连锁酒楼，大力推广石岐乳鸽等中山菜，深受粤港澳大湾区广大食客的欢迎，同时受到中山和深圳两地政府部门的充分肯定。2022年，谭子滔被中山市人社局聘为“中山粤菜师傅推广大使”，“谭厨”连锁酒楼获中山市人社局颁发“中山粤菜师傅工程石岐乳鸽推广门店”牌匾。2023年，谭子滔被深圳市人民政府授予“五一”劳动奖章，表彰其推广石岐乳鸽等中山菜所作的贡献。

谭子滔还积极参加中央电视台、广东卫视的美食节目推广石岐乳鸽菜式烹饪技艺。同时，他从2014年开始连续组织了24期中山美食游活动，带领深圳和香港的食客到中山品尝石岐乳鸽宴等美食，扩大了“中山粤菜名城”的影响力，受到南方日报等主流媒体的报道。

近年来，谭子滔还积极传艺授徒，将石岐乳鸽菜式烹饪技艺传授给了一批年轻徒弟，促进了传承和保护工作的开展。

正是有谭子滔等传承人的共同努力，有力地推动了石岐乳鸽走出中山，进一步扩大了石岐乳鸽菜式烹饪技艺在全省乃至全国的影响力。