



## 创造效益： 新菜品增色北辰品牌

“因为没有把面点、小吃当作酒店经营的重点”，五洲大酒店人力资源部的郭红敏直言，“之前遇到有经营需要，像驴打滚、豌豆黄这类的小吃，酒店都是从其他饭店进货。外来的产品，在产品定价和所用原材料等方面，我们都很难掌控。”工作室成立后，彻底改变了外购的历史，研发团队开始研究自制凉点小吃。这一做，不但做得好，还做精了——“传统四凉点”被改进了“16创新凉点”，很快成为北辰所属酒店餐桌上的亮点，顾客点单率高，而且也为APEC等大型会议的餐桌增添了一抹亮色。

能像冰棍一样拿在手上吃的蛋糕、洒上跳跳糖的小点心、小手提包形状的果酥……这些点心不但外观新颖，而且口味也好。“使用的原材料都是最好的，蛋糕用顶级的黄油，麻酱烧饼里放的都是上好的花生酱。”

当然，除了面点以外，研发团队已经创新了144种新菜品。元辰鑫酒店的酸木瓜煮龙利鱼，口味酸辣，既能开胃又可软化血管，里面还加了豆腐等食材，营养丰富；五洲大酒店的两吃虾，一种芥末味，一种浑身沾满果仁，口味大胆创新；国家会议中心的咖喱牛肉烧饼，走“中西合璧”路线，用咖喱代替烧饼中的麻酱，又加入椰浆、黄油等材料，营养和口感都很丰富。

目前，工作室研发出的新菜品，有70%已陆续应用于企业经营之中，开始为企业创造经济效益，也成为北辰酒店餐饮品牌的一大特色。

## 团队作战： 精英团队传承餐饮技艺

记者来到这些菜品的诞生地，设在五洲大酒店地下一层的北辰技能人才工作室，这里有不锈钢大烤箱、蒸柜等各种现代化厨房设施。北辰集团人力资源部工作室项目负责人王焯介绍，在这里，以五洲大酒店职工——中华技能大奖获得者黎长新为项目带头人，开展着“中式面点”及相关专业的师带徒和产品研发工作，承担北辰集团所属企业的餐饮技能人才培养任务。

要想成为这个工作室的一分子，还有很高的门槛。“我们工作室的成员是在北辰公开选聘产生的。首先必须是高级工以上技能等级，其次是企业中的技能骨干，还有要经企业和集团的推荐、选聘。”王焯说。拿五洲大酒店来说，厨师有200多人，只有6人进入了工作室。目前，工作室由成立最初的5人增至16人，来自于北辰4家星级酒店，平均年龄37岁，每人都在专业上各有所长，可谓是大厨云集；同时，



能像冰棍一样拿在手上吃的蛋糕、洒上跳跳糖的小点心、用虾泥做的虾膏……这些美食都是“北辰技能人才工作室”研发出的菜品，不但新奇，而且端上餐桌后，深受顾客的欢迎和好评。同时，也培养出一批厨艺高手。昨天，记者走进工作室，探访“美食背后的故事”。

## 走进“北辰技能人才工作室”

# 既出美食点心 也出厨艺高手

□本报记者 周美玉/文 通讯员 牟宇飞/摄



黎长新（右）传授徒弟抻面。



团队带头人传授技艺。

这16人还分别带领着本单位的一个研发团队，形成了“以一带四，四带十六，十六带大家”的团队研发模式。

工作室的每一位成员都身兼两个角色，既是“研发者”又是“师傅”，作为“研发者”，每季度要按照统一的研发题目带领本团队进行菜品研发；作为“师傅”，他们还要把自身的经验传授给企业的年轻人。在工作室的大厨中，曾凭抻面技艺获得中华技能大师的黎长新就是面点专业的标杆人物，她先后带过十几名徒弟，现在她的徒弟柴军文已经熟练掌握了抻面技巧，在工作中独当一面。

## 严格把关： 菜品“闯关”才能上餐桌

当然，菜品端上酒店餐桌之前，除了得让大厨团队中每一个人满意，还得“闯过”企业和专家考核的重重“关卡”。北辰技能人才工作室自成立起，每季度都会按照相应制度对成员进行考核，聘请专家逐个点评菜品。专家这关过了，才能小心翼翼“登上”酒店菜单，如果客人反映较好，点单率高，大伙儿这才能放下心来。接着，再去研发下一道菜品。

“酥皮手提包”这道点心，是五洲大酒店的80后面点主管郭丹带领自己的团队最近研发的新

品。为了使产品达到色香味俱全，郭丹带着徒弟对产品多次改良，光是开酥这一个环节，就反复实践了10多次。连酥皮上的配饰，他和团队也是精雕细琢，对比过了好几遍，最后才确定了“香奈儿”产品造型。

还有五洲大酒店中餐面点师傅孙玉华，为了做“打傀儡”这道菜，特地利用休息时间跑到延庆去学，回来后经过改良，就变成了现在餐桌上出现的中西合璧口味的“起司傀儡”。

## 以点带面： 带动企业技能人才培养

本着“创新与传承”的宗旨，工作室在创新菜品的同时，也为北辰集团的人才培养提供了新的契机。目前，北辰集团每年拿出一定的费用，支持工作室的建设，用于技能人才的培养，包括提供菜品研发用的食材、定期带人员出去交流。去年，集团带工作室成员先后去北京宴、马克西姆西餐厅、曹继桐烘焙艺术馆学习交流。同时，人民大会堂西餐总厨徐龙、中式面点大师王志强、马克西姆餐厅面点厨师长董桐生等业内大师，都是工作室的特约讲师。

在工作室，保存着一份份技术资料，包括工作室成员做过什么培训、参与人员有哪些人，都做了详细的记录。对课时也有限制，要求成员对徒弟每周进行不少于4课时的培训。

以点带面，工作室带动了整个集团酒店对技能人才的培养。参照这种人才培养模式，集团下属企业也相继成立了人才工作室。元辰鑫酒店成立工作室后，研制出很多低价位、高品质的菜品。就拿元辰鑫酒店紫金阁餐厅厨师长刘永亮研发的酸木瓜煮龙利鱼来说，在菜单上的价格只有40多元，跟普通小餐馆里的差不多。既保证了星级酒店品质的餐饮水平，还降低了成本。

国家会议中心还专门成立了菜品研发工作室，研发了色彩绚丽、质感剔透、形态各异的糖人，小的用于摆盘装饰，大的可以像工艺品一样放置。顾客在享受美食的过程中，不但味蕾得到了满足，精神上也是一种享受。

“通过人员技能水平的提高，提升了企业的服务品质，打响北辰酒店的餐饮品牌。”王焯表示。

## 【小档案】

### 北辰技能人才工作室：

北辰技能人才工作室成立于2013年8月，是目前全国唯一一家“中式面点”专业的国家级技能人才工作室，也是北京市首批技师工作室，旨在发挥高技能人才带徒传技作用，同时，也着力研究新菜品，用于企业经营。

工作室由北辰集团人力资源部牵头管理，设于北辰所属五洲大酒店内，中华技能大奖获得者、全国技术能手、全国五一劳动奖章获得者黎长新作为项目带头人，开展北辰餐饮技能人才培养和新菜品研发工作。经过一年多的运转，工作室的研发团队已经由最初的5人，增加到目前的16人，在“中式面点”一个专业基础上，又相继增加了中式烹调、西式面点、西式烹调3个专业。北辰集团所属的五洲会议中心、国家会议中心、元辰鑫国际酒店、五洲皇冠国际酒店均参与到其中。

在一年半的时间里，工作室的研发团队已推出144种新菜品，包括中西合璧的面点、特色烧饼，用肉类、时蔬制作出来的美味中式菜肴，也有精致、亮眼的西式菜品。其中，70%的菜品已经端上北辰所属各酒店餐桌，开始为企业创造经济效益。

## 【对话大师】

记者：您是面点大师，在神面上有绝活，如何让技能更好的传承，有什么方法？

黎长新：对于菜品，需要不断总结和提炼经验。比如抻面，在教徒的过程中，总结出精华的部分，通过培训，在最短的时间内，让每个徒弟把技术学好。另外，针对每个学员，根据他们各自能力和理论知识水平，制定不同的培训计划。目前工作室的其他领头人，也借鉴了这种方法。

记者：参与技能工作室的工作，您有哪些体会？

黎长新：工作室就是一个平台，通过平台交流可以提高集团餐饮队伍的整体水平。首先是对自身技能的提高。要想传承，自己先要不断研究技术。同时多与外界沟通，学到经验后可以在平台上共享，促进大家水平一起提高。比如元辰鑫酒店的厨师柴军文是我的徒弟，他创作的五色杂粮糕成本低、好操作，适用于大型会议，通过工作室这个平台，他把制作方法与大家分享，现在集团中的酒店餐桌上都有这道点心。另一名工作室成员郭丹在新加坡学习过，做小笼包是绝活，通过分享后，集团几家酒店做小笼包的水平都提升了。

记者：在北京申办奥运会的宣传片里，就有您抻面的镜头。工作室对中华传统饮食文化传承也会起到积极的作用吧？

黎长新：是的，工作室除了对企业利益和个人发展有益，还对整个餐饮传承也起到了很重要的作用。尤其目前中餐正在申遗，中餐作为宝贵的非物质文化遗产，我们有责任传承下去，让中餐“走出去”。去年，在布鲁塞尔举办的国际美食节上，北辰所属的国家会议中心设立了展示台，其中展示的一些中国传统面点，就出自于集团的技能工作室。