

职工故事

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbw@126.com

做菜如做人 菜品见人品

——记北京大鸭梨右安门店厨师长李慧军

□本报记者 余翠平 文/摄

1993年,他18岁,那年从技校毕业的他,第一次离开陕西宝鸡老家,来到北京苹果园一家饭店做后厨杂工。

“我不怕苦,也不怕累,就想着给爹娘脸上增光!”他一边勤奋学着炒菜,一边刻苦进修,3年就做到了厨师长;此后不断琢磨菜品,在“色”“香”“味”“形”俱佳的路上不断精益求精,他就是北京大鸭梨右安门店厨师长李慧军。

起早贪黑3年就做到了厨师长

每天早上6点起床,开始忙活,一直到晚上10点多才下班,从择菜,洗菜,到刷锅洗碗,再到清理师傅的灶台、打扫卫生,勤快的李慧军什么都干。当时,他每个月的工资只有30元。

从小吃面长大的李慧军,来北京后饮食上有诸多不适应,想家,加上繁重的工作,他很多次偷偷抹眼泪,想到了放弃,“转念一想,我有一姐一妹,是家里唯一的男孩,父母都是农民,我绝不能这样回去,一定要做出点成绩来,给父母长脸!”

每天起得最早,睡得最晚,人又勤快,很多大师傅都喜欢他,借此机会,他慢慢学着切菜、配菜以及简单的炒菜。随后李慧军利用下午2点到5点的休息时间,报了一个烹饪班,学习了半年,考上了烹调技师二级资质。辗转了几家饭店,1995年,李慧军就凭借出色的厨技和吃苦耐劳的精神,当上了厨师长,这时候他的月工资涨到了1800元。从杂工到厨师长,他只用了3年。这3年时间内,他只有过年才回去一次。

“父母为我骄傲,看着他们



脸上自豪的表情,我暗下决心,一定要做得更好。”李慧军说。

2000年7月,看到大鸭梨生意火爆,李慧军动了思慕之心,正式加入大鸭梨。

对李慧军来说,这绝对是职业生涯的又一次艰难挑战。以前李慧军每天最多炒3个小时菜,可是来到大鸭梨后,他每天要炒7个小时菜,一天换两身衣服,每身衣服全被汗湿透,还能拧出水来。但是,李慧军没有怨言,每天除了本职工作,他还会协助做好跟厨房相关的工作。

有一次厨房更换设备,晚上11点40分,董事长来视察,发现

他忙碌协助的身影,凌晨3点才休息;早上5点,李慧军接着起来查看设备,这时候被董事长又一次看在眼里,董事长被他的敬业精神打动,又喜欢吃李慧军做的菜,8个多月后,李慧军就被破格晋升为大鸭梨餐饮集团的厨师长。

烤羊肉和干炸丸子是“拿手绝活”

作为厨师,李慧军的烹调技艺也是在摸索中不断改进。

“干炸丸子”是李慧军的一道拿手菜。起初制作时,李慧军将选

好的猪的前尖肉直接排酸,然后绞肉馅,里面加进料酒、姜末、玉米淀粉、胡椒粉、干黄酱、五香粉等佐料,挤成丸子,下锅炸制。

后来李慧军发现,丸子炸出来的口感很脆,可是颜色偏重,偏黑偏红,尤其放置一段时间后,丸子也没那么脆了。于是他开始苦苦琢磨,怎样能让口感更好的同时,让色泽更好看呢?

几经尝试,李慧军将制作干炸丸子的流程进行了调整,“首先,在绞肉馅之前,必须将猪的前尖肉清洗干净,因为肉质中的血水会直接影响丸子的色泽;其次,发现干黄酱也容易造成丸子色泽过重,所以将干黄酱换成了芝麻。”

经过无数次的调整、改良,如今,李慧军炸制出来的丸子颜色金黄,口感香脆,哪怕炸好放置一个小时,口感都没有变化。这道菜也成为大鸭梨烤鸭店客户点菜量最高的一道热销菜品!

老北京烤羊肉也是李慧军的“拿手绝活”。这道菜,多年来李慧军也进行了无数次改进。

开始在制作这道菜时,李慧军一般去市场买成品的羊肉片,回来后先烹制——将羊肉放锅里焯一下,去腥,然后控干水分。等油热后,放葱白炒出葱香味,放入老抽,下羊肉,大火翻炒,加入味达美酱油,最后加入孜然粒、香菜段出锅,盛在铁板上。

后来,李慧军考虑到盛在铁板上的烤羊肉容易冷,直接影响口感。于是换成了加热的烤盘,这样羊肉一直加热,既可以去腥,又通过加热的程序,使葱香味更加浓郁!从羊肉选料上,李慧军跟饭店管理者协商后,自己进羊肉,自己卷,自己切。吃着放心的同时,羊肉片也比起初更美观,更好看了。最后,为了将

孜然的味道发散出来,李慧军提前将孜然粒放入烤箱烤熟,烤出香味,并加入烤熟的芝麻,这样加入到羊肉中既能突出孜然的味道,又能有芝麻的美味,使此菜得到了一个完美的升级。

“老北京烤羊肉和干炸丸子,一天能卖到50多份,要是周末,甚至能达到100多份呢,几乎是顾客必点的两道菜;这两道菜,在大鸭梨餐饮集团的连锁店,销量也是排名最高的。这让我特别有成就感。”李慧军一笑,告诉记者。

在右安门地区餐饮大赛中,李慧军制作的这两道菜也得到了评委们的高度评价和赞赏。

做菜如做人容不得半点马虎

做了多年的厨师长,李慧军在厨房里的管理是出了名的严格。“厨房的墙上张贴着‘菜品九不出’:色泽不正不出、温度不够不出、配料不齐不出、菜形不整不出、菜品变质不出、数量不够不出、餐具破损不出……”

制定了严格的规章制度,李慧军都是带头执行。从开始上班到现在,他从没迟到过一次,“必须要把工作当成事业来干,做菜如做人,容不得半点马虎。我是厨师长,不管因为什么事迟到,都是借口,都是绝不应该的。”

然而,在生活上,李慧军对员工的关心又是无微不至的。“员工生病了,家里有困难了,我一定会去看望,为员工申请困难补助,帮助员工渡过难关。要让员工感受到家一般的温暖,真正把大鸭梨企业当自己的家去爱惜,这样工作起来,由被动变主动,会有非常大的积极性!”李慧军说。



奖章背后的故事

少先队辅导员 从不情愿做到一生骄傲

——记丰台一小德育副校长代淑娥

□本报记者 任洁



从事教育工作26年,其中担任少先队辅导员一职就有22年。对丰台第一小学德育副校长代淑娥来说,少先队工作是自己最初并不情愿做的,如今却成为一生的骄傲。

代淑娥1990年7月踏入杏坛,一直担任班主任。1994年她参加了半脱产学习,学校领导在支持的同时,安排她担任大队辅导员。不当班主任?刚接到任命的她真的想不通,“班主任是实的,大队辅导员是虚的,做起来没有存在感,哪怕每周只当三天班主任也是好的啊。”

最终,她还是被领导说服,读书的三年期间“试当”大队辅导员。没想到,只用了短短一年,她就彻底适应并喜欢上自己的新工作,因为她从实干中认识到班主任和辅导员两者同样重要,都是“充满阳光的工作”。

代淑娥的工作办法是设计各种主题活动,让每个队员都成为少先队真正的主人。她引导队员们自愿组建小队,开展特色小队活动。2004年调入丰台一小后,为了让学校的“六小”公民教育更有实效,她抓住一个个教育节点,带领中队辅导员设计了一系列有内涵的少先队活动。她引领探究小队开展“校园用电问题研究”、“古桥探秘”、“火车的变迁”等活动;结合国家重大纪念活动,设计了“忆长征 话维和 做自强少年”、“红旗下的誓言”、“因为有你”、“责任我担当”等主题大队活动;针对社会热点,推出了“小公民看排队日”、“社区百姓节能论坛”等实践活动……

“世界上所有的坚持,都因为爱。”每组织一个活动,每举办一个大队会,都会耗费代淑娥

大量的精力,但是她乐此不疲。她和雏鹰假日小队的队员们走进人民大会堂,为国家领导人做特色小队活动展示;她和队员们一起为牙买加大使和总教练戴上五彩微笑圈;她和七色光鼓号队的队员们一起参与建国60周年群众游行……品着学生们写下的满满收获,她体会到浓浓的成就感,并激励自己继续创新,最初对辅导员工作的担心早已烟消云散。

1月15日,丰台区教育系统“小手拉大手,共创文明示范区”暨文明小使者进社区活动在丰台一小启动,她带着学生们来到附近的东安头条社区,写春联、福字,挂彩灯,插彩旗,进行文明宣传,宣讲消防安全知识,并与社区居民开展春节联欢。虽然是周末,她依然忙得不亦乐乎。

在开展活动的同时,她投入大量精力,关注孩子们成长中的

需要和问题,领衔开展了一系列少先队教育科研活动。2012年6月,她主持的课题《开展探究式小队活动的实践与研究》由中国少先队工作学会批准立项,2015年12月,课题通过专家鉴定组评审圆满结束。2014年到2016年,她又参与了北京市少先队活动课实施细则与少先队活动课五六年级教材的编写。

代淑娥的努力换来累累硕果:她设计的活动案例《维和精神伴成长》荣获北京市少先队工作征文一等奖;《母女间更需要尊重》获得全国案例评比二等奖;她本人先后被评为全国优秀少先队辅导员、丰台区人民教师、丰台区教育创新标兵等;两次荣获北京市少先队金质奖章,连续三次被评为丰台区骨干教师,2016年当选为北京市师德先锋。