“定项刀工”赛，考的就是基本功。

各路厨艺高手登台一展技艺。

市劳模、中国厨艺大师何亮，现场为选手们示范刀工。

市劳模、中国厨艺大师何亮，为作品点评。

聚焦一线

行进京华大地　讲述精彩故事

线索征集邮箱：ldwbyw@126.com

刀尖展厨艺 劳模来点评

□本报记者 边磊 文 万玉藻 摄

制作过程中的“蓑衣黄瓜”。

只是土豆丝和蓑衣黄瓜，也让参赛选手屏息凝神，丝毫不敢怠慢。7月25日，东城区东四街道总工会在大董烤鸭东四十条店举办餐饮职工刀工厨艺交流活动。

大盘洗好的黄瓜和土豆堆放一旁，随着一声令下，来自地区大董烤鸭、四季民福、红京鱼、饭前饭后、天下盐、九和赋、万龙洲、金瑞福、鼎家香、夏莲等10家非公有制企业厨师各展绝技，比拼刀尖功夫。

土豆削皮、切片、切丝，2毫米剩2毫米见方的立柱出现在眼前；黄瓜不论直弯，刀尖落在案板上充满节奏，最多一两分钟，黄瓜从头到尾连续不断，一拉开就像纸花一样。

从业13年的九和赋厨师任春玲在现场格外引人注目，蓑衣黄瓜刀法娴熟精湛，切好的黄瓜达到原有的2-2.5倍，切平放时黄瓜片片直立。20岁入行，苦练五年刀工，这次他是主动请缨参加比赛的：“就是想看看自己的能力怎么样，也是来学习一下。”

中国烹饪联合会理事、北京市劳模何亮担任此次活动的评委。这让现场除了参赛选手，还吸引了大批厨师观摩学习。

“咱们都是干餐饮的，手下得干净利索，干完活儿周边垃圾随手收走……从站立、握刀、持刀姿势上来讲，正确的姿势可以让咱们事半功倍，工作过程中感到轻松……”

在对选手的作品一一点评后，何亮亲自操刀，边示范边详细讲解了土豆丝和蓑衣黄瓜的正确切法。

东四街道总工会主席陈宇表示，举办比赛形式的交流展示活动，并邀请劳模提纲评委，是希望通过劳模与职工的互动，更好地发挥劳模的先进带头作用，提高职工技能，使他们在今后的工作中更具有优势。

“创意刀工”赛，展示的作品“长寿星”格外吸引同行和观众们的眼球。

社址:北京市丰台区东铁营横七条12号　邮政编码:100079　投递发行:63526151　零售:1元/份　广告经营许可证:京宣工商广字0020号　广告热线:63522410　印刷:工人日报社印刷厂