三尺灶台上的“创新”人

——记北京市工人北戴河疗养院餐饮科经理张锋

□本报记者 盛丽 文/摄

早上6点，位于北京市工人北戴河疗养院的餐厅中，身穿一身白色厨师服的餐饮科经理张锋已经忙碌起来。虽然距离客人用餐还有一段时间，但是张锋新一天的工作早已拉开序幕。他走进厨房，拿起挂在墙上的值班表仔细地翻阅着。

细心观察 满足顾客需要

2012年，张锋来到北戴河疗养院。有着十几年行政主厨经验的他，继续干着老本行。这一年，疗养院刚刚重新装修过，餐厅也得到了升级。根据以往的工作经历，张锋发现有些厨房的设备并没有达到理想中的标准。“比如，老式的消毒柜，摆放餐具既不方便也不太卫生。”于是，他将想法进行了反映。在他的建议下，保温箱、温盘车等设备很快出现在餐厅中。

作为一名行政主厨，菜品是张锋工作中比较重要的一部分。对于业务,他的理念是:菜品不仅仅是满足客人的口味，更重要的是让客人吃出健康、吃出营养、品出文化。他经常与用餐客人沟通，了解客人的需求，并不断推陈出新,在菜品创新上做文章。

张锋发现来疗养院休养的人中，不少人是劳动模范。“他们平时工作很辛苦，我要让他们在这里吃得更健康、更营养。举个例子，原本晚上菜谱上会有豆腐这道菜，但是晚上吃豆腐容易造成胃部不适，所以我们就改为中午上这道菜。”张锋说。

不仅仅是一道豆腐被改变了上菜时间，细心的张锋还结合季节打造出不少新品种。“这个饮料没喝过，要尝尝。”中午12点，餐厅饮料区旁，不少客人被一个特别的饮料所吸引。“这是我们经理特别研制的，用姜糖水和无花果熬制，对肠胃很不错。”餐厅服务员介绍道。

正如服务员所说，这个饮料的研发的确得益于张锋的思考。不久前，因为天气潮湿，有的客人出现肠胃不适的症状。张锋得知后，开始思考怎么在食物上解决这个情况。“姜糖水大家都喝过，暖胃的。我在网上查到，加上无花果这个被誉为健康守护神的果子会更营养、更健康。”张锋说，“这个配比也是经过我多次尝试后确定的，我自己喝过，餐厅职工也都尝过。大家就觉着它既能去火，还有止腹泻的功效。既然不错，我们就推出了。”

三次尝试 完善菜肴风味

今年4月,张锋的身份发生了变化，他从一名行政主厨变为餐饮科经理。看似简单的职务变化，但对张锋来说，工作的内容增加了不少。现在餐饮科共有职工67人,包括餐厅、厨房、烧烤、员工餐、康体、会议热菜等多部门。

工作的摊子一下子从三尺灶台变成一个科室，张锋的干劲更足啦，但是他从没有忘记从小处抓起的理念。“有这个标牌可真好，不仅知道菜的名字，还能了解它的营养知识。餐厅的设计真的很贴心。”刚刚走进餐厅的赵女士对排列整齐的菜品很满意，而菜品旁边摆放的小标牌更得到她的称赞。

“菜品加标牌是今年4月开始的，客人来吃饭不仅要吃得美味，还要吃得健康。别看只是放了个小牌子，但是几句简单的文字，客人就可以了解不少菜品的知识。”为制作这个标牌，张锋也下了一番功夫。营养作用、食用禁忌……他一个菜一个菜地查找资料，整理文字。

小到菜品标牌，大到菜品研发，张锋的做法只有一个字“磨”。仅以“草扎牛肋骨”这道菜为例，张锋尝试的方案就不下三次。“牛肋骨肉直接烤熟，这是原先这道菜的做法。虽然做起来比较简单，但是口感却很差。特别是一些老人吃起来会比较费劲。”于是，张锋开始改良菜品的制作方法。

他想到的第一套方案是用荷叶包起来，再用稻草绳系的制作方法。“用草绳系太不美观，而且口感也不浓，没有通过。”张锋说，“第二套方案是结合荷叶蒸鸡的制作方法，但是荷叶有梗，包起来也不好看。”

几经思考，张锋决定将荷叶切成两半，再去掉梗。“这样用卤水煮过，既有荷叶的味道，也不失包装的美感。”就这样，经过一个月的反复推敲，最终这道草扎牛肋骨菜品制作成功，大受客人欢迎。

注重健康 推出国宴新品

1995年，张锋开始和厨师这个职业打交道。如今，一晃20多年过去了，虽然很辛苦，但是张锋却十分热爱。他连续三年被疗养院评为先进个人，这些成绩背后是他不断的付出和勤奋的学习。2012年10月和2014年11月，他代表北戴河疗养院两次参加中国药膳养生大赛，分别获得个人金奖和特别贡献奖。2015年，他考取了营养师证。今年他又考取了中式烹调师技师证书，这些都是他在疗养院休院期间完成的。

“一个好厨师，不仅要让客人吃得好，更要吃得健康、营养。”为此，张锋在食材营养功效上下功夫。一天晚上，李科长正在巡楼值班。路过厨房时，发现灯还在亮着。还以为忘记关灯的他走进去却发现张锋正在厨房忙活着。“这么晚还不休息，在忙啥？”李科长问道。“我和厨师们琢磨很长时间的山药养生菜，还没成功。”

原来正在家休息的张锋，躺着躺着突然想到了一个完成菜品定型的方法。兴奋的他立刻跑到厨房不断地尝试。“成功啦。”看到菜品成型时，张锋抑制不住心中的喜悦。就这样，第二天，疗养院餐厅又多了一道养生菜——金柚蓝莓山药卷。

2017年，是北戴河疗养院创新、奋进的一年。疗养院领导班子提出，要把疗养院打造成“全国一流、充满劳动文化氛围的首都职工疗休养之家”。在疗养院院长和书记的支持下，张锋带领疗养院的厨师团队不断地学习和摸索，每年都推出创新菜品和养生菜品。就在今年10月，张锋准备推出“十三宴”的新品菜肴。“差不多有一百多种菜，包括菌宴、海鲜宴、豆腐宴很多种。”张锋说。

而为这些菜的推出，张锋早在6月初就开始准备、查阅资料。不论是制定菜谱、选择食材还是确定制作工艺，张锋都带领厨师团队一起琢磨。“我们可以说传承、结合了国宴的制作方法，为的就是让客人能吃得可口、营养，还能记住我们疗养院，对这里产生美好的印象。”张锋说。

北京榜样（2017年9月第3周）

推荐榜样人物请登录北京榜样官方网站,或关注“北京榜样”微信公众号。

陈旭

布天网破案守卫正义

陈旭，男，1987年3月出生，北京市公安局海淀分局刑侦支队七中队（重案队）探长。

陈旭曾彻夜排查，在案发24小时内侦破人命案。他曾在抓捕时，不顾生命安危从车窗纵身扑入，力擒犯罪嫌疑人。7年间，他参与破获各类刑事案件300余起，破案率100%。

沈腾

多元化促进法制建设

沈腾，男,1970年12月出生，北京市帅和律师事务所主任。

沈腾代理了诸多疑难热点案件。在十岁女童上书最高院案中，他的辩护意见使已复核死刑的案件收回重判,为全国首例。他提升了中国律师地位，被聘为东亚地区特别顾问。他促进两岸法律实践与实务交流,获国家级奖项。

程浩

90后率团队社区扶老

程浩，男,1990年10月出生，北京壹家人爱心联盟创办人。

做公益十年的90后程浩,带领团队对社区老人、残疾人公益帮扶。为教老人使用电脑软件,他做课件常至夜深；志愿者不够时他甚至自掏腰包请来授课老师。如今,他的志愿团队已发展至700多人。

任立新

女所长用科技除电力隐患

任立新,女,1966年2月出生，朝阳供电公司东区供电所所长。

随身携带喷雾止喘剂坚守一线的任立新，上任后就成立了“启明星”科技创新小组，先后取得发明专利14项，获北京乃至全国的科技创新奖项。今年，她牵头开展了超声波线路检测，发现隐秘缺陷32处，准确率100%。

崔湘文

垃圾分类“大管家”环保12年

崔湘文,男,1943年9月出生，西城区新街口大觉社区教师楼家委会主任。

崔湘文组织垃圾分类小组，利用LED显示屏等宣传环保知识，邀请环保专家为居民讲课。他带领居民坚持垃圾分类12年，所在社区荣获“北京市生活垃圾分类示范单位”等多种荣誉称号。