



方子肉、条子肉、扣肉、炸鹅脖、炖吊子……谈起青云“三八席”的名菜，青云李家“三八席”负责人李志平如数家珍。青云“三八席”的历史可以追溯到明代，其菜品以八凉、八热、八大碗（炖菜、蒸菜）为主，是京南地区传统的宴席形式。为了传承“三八席”的文化习俗，李志平创办了北京青云大席餐饮管理有限公司，在继承传统的基础上，不断对宴席进行创新，成为享誉京城南郊的餐饮品牌，并获得“北京名宴”称号。

青云李家“三八席”的传承与发展

——记北京青云大席餐饮管理有限公司

□本报记者 金海鸥

以上带下推动菜品创新

在2017年第五届大兴乡村美食节暨小吃大赛上，由青云大席餐饮管理有限公司新推出的青云肉丁肉饼吸引了众多游客的驻足。煎得焦黄的饼皮、饱满的肉馅儿散发出浓浓的香味儿，让人忍不住拿起筷子品尝。经过激烈比拼，青云肉丁肉饼最终荣获“十大人气小吃”奖。

2017年初，青云大席餐饮管理有限公司开始开发主食。行政总厨张红宇根据区域特色和人们饮食习惯，决定研发肉丁肉饼。为了让肉饼口感更加有层次感，他选用肥瘦相间的五花肉切成大粒的肉丁，配以公司自己种植的大葱，通过对调料、肉丁大小、火候等反复进行试验，终于成功推出青云肉丁肉饼。“它的特点就是外皮酥脆、肉粒饱满，一口咬下去让品尝者非常有获得感。”张红宇说。

这样的创新在青云大席餐饮管理有限公司已经成为必要项目。为了满足客人越来越高的饮食要求，公司十分注重菜品的创新与研发工作。“每个月，我们的厨师都会推一道自己的创新菜，由厨师长进行品尝点评，特别优秀的我们会纳入‘三八席’菜单中。”公司副总经理王振刚介绍道，“每年我们还会在保留传统菜品的基础上，对菜品进行调整，加入时下常食用的精品菜，如火龙果虾球、凉拌秋葵等，不断丰富宴席的内容。”

由于需求旺盛，青云大席每天在外面现场布置流水席的职工有上百人，原材料的需求量很大，加上公司对菜品的要求非常严格，每一道菜的配比要细化到克数，这给出入库管理提出了更高的要求，因此相关部门开始进行技术创新。“目前，我们正在与业务公司合作开发软件。用户接单后，所需菜品的原材料会自动按照主配料进行细分配比，工作人员再根据数据显示进行出库入库，这将大大节约时间成本，提高工作效率。”王振刚告诉记者。

源头入手确保食品安全

由于“三八席”的特殊性，青云大席职工的大部分工作都是在主家进行的。为了便于管理，公司开展项目制运行，一个主家就是一个项目，每个项目配备优质的厨师和服务人员，旺季的时候，各项目每个月能服务8万余人。入户服务对食材新鲜度、烹饪口味、菜品质量等要求更高，因此公司十分重视食品安全工作。

首先是源头上保证食材安全。“我们的原材料都是从有资质的批发商进行采购，并对每批货物进行检验。为了保证食材的新鲜度，我们还配备了熟食库、保鲜库、蔬菜库、冻品库四个冷库，将采购来的食材制作成半成品后入库保存，供第二天使用。”王振刚介绍



▲公司工会为职工开展技能培训

◀青云大席参与爱心公益活动

▼公司工会定期开展“晨会”



青云大席职工参加大兴乡村美食节开幕式活动



青云大席职工参加京郊旅游特色美食品鉴活动



特色美食品鉴活动中，青云三八席吸引众人眼球

道，“每个月我们还会倒一次库，清理剩余食材，从源头上确保食品安全。”2015年开始，公司在村子附近承包了260亩土地，种植黄瓜、大葱等绿色蔬菜，提高了食材品质。

由于是上门服务，菜品运输环节和现场制作过程中也要高度重视安全问题。菜品入库前已经按照配比制作成半成品，并做好密封保存。第二天项目组长直接安排专人装货配送，6点半准时出发直达服务现场。由于食材都是前一天采购并封装好的，有效地保证了新鲜度。自公司成立以来，服务的村民不计其数，从未发生过一起食品安全事故。

为了回馈村民的支持，近年来，青云大席餐饮管理有限公司积极投入到公益事业中。2016年青云店镇组织的爱心公

益行活动，青云大席作为第一站扛起了公益的大旗，主动为当地失独家庭和困难户提供一份免费的午餐，当天共接待周围村子的上百名受助人。每年重阳节，公司还与镇政府共同入户慰问，为老人提供服务。“我们希望通过小小的善举，为村民提供力所能及的帮助，为构建和谐青云店贡献力量。”王振刚说。

多措并举提升职工技能

2016年初，青云大席餐饮管理有限公司工会成立。这为职工技能提升提供了更好的平台。在今年5月份大兴区总工会主办的“职工技协杯”特色面食邀请赛上，青云大席的肉丁肉饼从众多参赛队伍中脱颖而出，获得一等奖。在今

年9月份开展的大兴区食品安全管理员培训班上，青云大席公司工会组织多名职工参加学习，最终大家顺利通过结业考试，获得国家承认的食品安全管理员证书。

除了上级工会开展的技能培训，公司工会还积极推动职工内部培训。“我们有一套完整的例会机制，每天召开晨会布置一天的工作，每周一召开中层例会研究公司发展策略，每周五召开职工例会在一周工作进行总结点评，更好地推进下一步工作。”王振刚说。公司还积极开展职工操作技能培训，邀请专家讲授厨师职业道德和烹饪技能，不断提高职工业务素质。

为了加强对职工的监督管理，保证“三八席”的服务质量，公司还建立了项目巡查机制，由管理人员和厨师长亲自到每个“项目”开展巡查，从原材料准备到菜品烹饪，再到上菜速度等都要进行督查，发现问题及时纠正，并在周例会上进行点评改进。“最多的时候，我们在外面的项目有十多个，为了保证每个项目的服务质量，在出项目前我们都会召开协调会，布置好相关工作，在项目服务过程中，厨师长和管理人员还会到每个项目进行监督指导，更好地提升职工操作技能和服务意识。”王振刚说。最让他感到骄傲的一个“项目”是在邻村开办的一场200桌的宴席。“主家要求同时开，一桌坐10个人的话，那就是2000人，我们从未承办过如此大规模的宴席。为了做好这个项目，公司全体员工开会研究，提前规划，集中采购。当天共配备了10个厨师，60个服务员。由于准备充分、员工业务娴熟，最终圆满完成任务，获得主家的肯定。”