



厨师展示自己的技艺手抛面饼。

聚焦一线
行进京华大地 讲述精彩故事
线索征集邮箱: ldwbym@126.com

职工食堂比厨艺

□本报记者 白莹 彭程 摄影报道

用萝卜雕仙鹤、用面粉捏小人、用巧克力做麻将牌……这些都是首发集团京沈分公司高速收费站各食堂大师傅们的作品。在前不久举办的第十三届京沈分公司小吃节暨厨艺大赛上，站区食堂师傅们为高速收费员们带来了一场舌尖上的盛宴。

据了解，京沈分公司小吃节暨厨艺大赛每年举办一次，至今已举办了十三届。“每年的大赛活动为后勤员工搭建了切磋技艺和交流技能的舞台，既能让员工品尝到精致的美食，又能达到以赛带练的效果，提升了后勤服务水平。”公司资产物业管理部副部长王宇飞说。

厨艺大赛分为初赛和总决赛两个阶段，设立团队及个人项目。初赛是各所自行承办，举办地点为本所食堂，要求根据员工需求以及结合厨师们的创意制作各式菜品。在总决赛时，每个所食堂为一个代表队，共有12个代表队参加，每个代表队精挑细选出特色小吃参与总决赛比拼。

参赛代表队在创意、小吃品种上集思广益、积极创新，使花样品种更加丰富。中西式甜点样

式繁多，特色火锅香气诱人，系列烧烤风味独特。在制作工艺上，也融会了各种烹饪技巧，煎炸、烧烤、涮烫、蒸炒等几大系列，现场还可以观看各代表队精彩厨艺表演，兰州拉面、山西刀削面、羊肉泡馍、手工水饺，让员工大饱口福的同时也一饱眼福。

在此基础上，为体现厨艺技术特点，激发厨师们的工作热情，分公司还设立了个人雕刻、拼盘等奖项，并单独设立展示区，将各厨师们的作品进行展示。巧妙的构思、精美的拼盘、细腻的雕工，展现了厨师们对中华美食的传承与创新。



午餐时间到了，职工们挑选着自己喜爱的美食。



在一根筷子上制作的花朵栩栩如生。



厨师用面制作的“鸳鸯戏水”。



展示拉面绝活，职工爱看又爱吃。



品种多样的美食，让职工们大饱口福。