

京台厨师比拼厨艺

弘扬中华饮食文化

——访京台厨艺交流赛北京参赛厨师

3月2日至3月4日，2018高雄·北京特色周厨艺交流赛将在台湾高雄举行。届时，来自京台两地的14位厨师将摆开擂台，大展身手，切磋技艺，促进交流，共同弘扬中华饮食文化。

此次交流赛由北京市总工会与台湾餐饮产业工会共同主办。北京参加比赛的7名厨师分别来自便宜坊烤鸭集团、华天饮食集团及其所属老字号企业，他们厨艺精湛，有的是烹鱼高手，有的钟情面点，有的专攻素菜，有的刀工了得，有的擅长创新……多年来，他们在自己的厨艺学习道路上，克服困难，努力拼搏，辛勤耕耘，练就了一身看家本领，掌握了独门绝活。

在厨艺交流赛开赛之际，记者对来自北京的7位厨师进行了专访，了解他们的奋斗故事，讲述他们的心路历程，同时也为他们加油助威，助他们赛出好成绩。



厨房里曾经的“小师妹”

——便宜坊集团产品研发推广事业部副主任王朝辉

□本报记者 白莹 文/摄

生日：1970年6月

拿手菜：橘子鸡、清酱肉、小鸭酥

最爱吃的菜：妈妈做的菜

人生感言：幸福都是奋斗出来的

身穿白色制服、头戴厨师标志性的高帽、手持锅铲奋力烹饪……这样的场景出现在大家的脑海里往往都是男性，而便宜坊集团产品研发推广事业部副主任王朝辉打破了大家的常规印象，从一名职高的小女生成长为制作凉菜的一把好手，现在成为中式烹调高级技师、中国烹饪大师。

即将踏上京台厨师大赛的征程，王朝辉有些小兴奋。在她看来，比赛是小，与台湾同胞切磋厨艺是她此行的更大意愿。王朝辉没想过长大后从事厨师这个行业，“那会儿家里都管厨师叫‘伙夫’，觉得是老爷们干的事，和自己八竿子打不着。”王朝辉告诉记者，1986年她上外事职高时，班主任问谁想去厨房的加工间实习，她喜欢烹饪，就报名了。不成想，却成就了今天的自己。

当学徒时，雕花是她最下功夫的，也是拿手的技艺。练习时每次都买很多萝卜，结果弄得家里天天吃萝卜。毕业时，班上大多数同学都被分到了北京饭店、民族饭店，王朝辉却要求去中苑宾馆，“因那里是刚开业的，调岗容易。”如她所愿，厨房缺一会雕花的小工，王朝辉走进了后厨，一呆就是9年，“我是厨房里的小师妹，大家都很照顾我。”就这样，王朝辉在那里学会了从原材料选择、分配、加工出品、拼盘等制作凉菜的所有流程和手艺。王朝辉很好学，也是这个原因，她很快得到了师傅的认可。

后来，王朝辉调动了几次工作，从中苑宾馆到国安宾馆再到渔阳饭店。机缘巧合，2002年，她遇到了她的恩师——孙立新，他是中式烹调首席技师，也因此，王朝辉加入了便宜坊。王朝辉说：“师傅教会我很多，不只是做饭，还有做人。这就像是菜肴烹调过程中，要掌握好所用的火力大小和时间长短。做人也是如此，需要掌握好度。”

烹小鲜亦笃行

——便宜坊北京天兴居餐饮有限公司东四十条店店长于迎军

□本报记者 边磊 文/摄

生日：1982年6月

拿手菜：素菜松鼠鱼

最爱吃的菜：清蒸鱼

人生感言：用心烹健康，用情创快乐

于迎军20年的职业生涯中，有15年是在便宜坊度过的。20年前，16岁的于迎军在陕西老家上了厨师培训学校，向理想迈出第一步。“我家没女孩儿，父母忙不在家，我们家饭都是我做。”于迎军至今记得，自己做的第一道菜是炒扁豆，里面放了辣椒，那时他还是个小孩子。

在厨师学校，学习理论、技法、刀工、正确的姿势和要领。每天早上两三点，他在用报纸卷着菜刀跑到学校食堂门口等着，一直到五点食堂开门，放进几名帮厨。去晚了就被关在食堂门外，相当于失去一次学习的机会。于迎军总能进到厨房。“切咸菜丝，特别练刀功，比切土豆丝还难。”1998年，于迎军被分配到北京一家私营家常菜饭馆，从小工干起，在人员流动很快的餐饮行业，于迎军在这家饭馆干了五年，学会了这里所有的菜。

2003年，他觉得在这里没有进步空间了，可自己还想学到更多的东西，想系统地学习鲁菜做法。这时候，便宜坊的招聘信息传到他的耳朵里。“当时考的是火爆腰花，这个菜比较考验火候，还炒了一个宫保鸡丁。”于迎军记得很清楚。之后他顺利进入便宜坊旗下的方庄都一处，从尾灶干起，三个多月就被提为二灶。

2006年4月，把便宜坊的炒菜技术全部学会后，于迎军被便宜坊集团调入御膳饭庄学习宫廷菜。这期间，他参加了国际烹饪联合会组织的海峡两岸美食艺术大赛，获得个人和团体比赛两个金奖。

2008年，于迎军来到便宜坊旗下功德林餐厅，专攻素菜。“肉怎么做都好吃，素菜可选原料少，只能拿菌汤煨，要想让人喜欢，就得动心思。”于迎军就千方百计琢磨菜品创新。松鼠鱼，就是他琢磨出来的创新菜。如今，即使在管理岗位，他也经常下厨。为顾客送上一盘色、香、味俱全的菜品，是他感觉很美好的事。

烹鱼高手 讲究传承带春来

——北京华天饮食集团公司北京同春园饭店副经理兼行政总厨王鸿庆

□本报记者 陈曦

生日：1968年9月

拿手菜：松鼠鳜鱼

最爱吃的菜：红烧带鱼、烧茄子、馅饼

人生感言：用烹饪为大家带来乐趣

王鸿庆是北京华天饮食集团公司北京同春园饭店副经理兼行政总厨。王鸿庆成长于厨师家庭，也许是从小耳濡目染，中学毕业后，他也进了饭店工作，一干就是30多年。

北京同春园饭店的前身是中华老字号同春园饭庄，创建于1930年。同春园的镇店名菜松鼠鳜鱼，深受很多食客喜欢，而这道菜也正是王鸿庆的拿手菜肴。

做好糖醋鳜鱼的关键，除了炸鱼，就是炸汁。王鸿庆介绍说，这糖醋汁的制作方法，是他们店里几代厨师经过了30年的摸索和改进才定型的。“最初是熬汁，后来是跳汁。但熬汁的缺点是汁液浑浊，不够鲜亮、美观。跳汁则需要厨师使用两把锅切换，对技术要求又比较高，不够便捷。后来就改用了炸汁。”

现在，王鸿庆不光是同春园的行政总厨，在业内也是大名鼎鼎。可他最早参加工作，却是从刷碗工干起的。“每天刷七八个小时的碗是常事。”王鸿庆说，因为双手长时间泡在水里，手都被热水烫白了。且对于身高1.80米的他来说，意味着每天上班都要“撅着”，“回宿舍后腰疼、腿麻，恨不得把两条腿吊起来才舒服。”

这段经历让王鸿庆受了不少苦，可他却说这还不是最难的。1991年，他被公派到前南斯拉夫的孔子饭店做厨师，正好赶上战争。在轰炸的炮声中度过了两个月。而且最让他郁闷的是，在国外很难找到合适的食材。不断地磨炼下，王鸿庆的厨艺越发精湛，而且还带起了徒弟。除了他自己的拿手绝活和店里售卖的菜肴，他还要教徒弟们店里不卖的菜。“比如八宝葫芦鸭，光是准备原料就要花上一天时间，没有顾客能等得了，所以现在店里不卖了，但是这样的菜如果不教给徒弟，慢慢就没人会了。”王鸿庆说，“我们现在讲究创新，但是也不能忘了传承。”