



## 水晶肘花薄如蝉翼

——北京同和居饭店  
李志永师傅

□本报记者 李婧 文/摄

生日：1984年2月

拿手菜：晶莹剔透的水晶肘

最爱吃的菜：自创红烧肉

人生感言：生命不在长短，在于精彩

水晶肘子是北京同和居饭店李志永师傅的拿手菜。近日，将要参加京台厨艺交流赛的李志永向记者介绍了这道菜的绝妙之处。

李志永师傅是河北张家口人，今年33岁。17岁初中毕业就成为同和居的学徒，至今已经16个年头。他介绍，水晶肘子制作工艺繁琐要隔天才能吃到。比如制作水晶肘子，要先处理肘子，经过剔骨、烧毛、清洗，下料熬煮。另外需要熬制皮冻。“水晶肘子的难点在熬制皮冻。如果熬制火候不好，汤汁特别容易混浊，没有水晶的效果。我第一次做这道菜就是把皮冻熬混了，最后只能成为员工餐里的肉皮冻，不能给顾客吃了。”李志永介绍，熬制皮冻前，一定要选用上好肉皮，用刀去油，一点油腻不能留。肉皮清洗干净以后，下锅慢火熬制，不能着急。“火稍微急一点，汤汁就混。”皮冻的汤汁熬好以后还要经过过滤。肘子与皮冻汤汁炖好以后，需要在模具里定型，晾一宿，第二天才能切成“纸片”状摆盘上桌。

处理肘子，需要耐心和细心，另外就是讲究刀工。刀工不仅影响到这道凉菜的口感，也是最终卖相的关键。李志永师傅做的“水晶肘子”每一片都薄如蝉翼，一两是17片到18片。

“刀工没有办法，就是练。”李师傅不善言语，他伸出自己的手，给记者展示，“这手上的疤，都是切的。我是左手拿刀，右手经常被切，最狠的一次是中指被削下一片指甲大的肉。”

李师傅说，他入行之初是从打杂、拖地开始做起，工作一两年之后才开始拿刀，师从同和居于晓波师傅和武根深师傅。“一开始就是切员工餐的咸菜和土豆。刚开始切的慢，不均匀，说是切丝，但是有粗有细。我经常中午练切菜，练稳、练快。”现在李志永切丝，可以细如发丝，切片可以薄如纸片。“水晶肘子比较好看，切片之后，拿起来肉冻的部分是透亮的。”

李志永不善言辞，其师傅武根深说他“连聊天都不会。”不过，李志永师傅提到同和居时，说了自己的心里话。他说他从拖地的学徒到现在成为组长，有一技之长，要感谢这里的师傅们，也希望自己能练出更好的手艺。

## “象形面果”惟妙惟肖

——北京华天凯丰餐饮服务有限公司项目经理刘吉桐

□本报记者 余翠平

生日：1984年10月

拿手菜：象形面果

最爱吃的菜：面条

人生感言：机会总是留给有准备的人

因为家庭贫困，初中毕业后刘吉桐就来到了北京。干了3年保安后，一次偶然的机会，刘吉桐进入了华天凯丰的后厨，他亲眼看到普通的原材料经过师傅们的手就变成了可口的饭菜，大厨们翻勺炒菜潇洒自如，面点师傅抻、拉、削、擀样样有神。他当时就被他们的技艺震惊到了，于是下定决心学习烹饪技术！

2007年，他正式成为一名面点工。一到周六日他就到西单图书大厦，查资料，由于经济条件有限，他就一本本的抄写；平时有外来的师傅展示厨艺，他就在旁边偷偷地学；很多老师傅见他这样爱学习，就把很多传统的面点技术传授给他。“在工作中，老师傅们不仅对我的学习严格要求，他们自己也率先垂范，对待每道菜品都是高标准严要求。这种精益求精的匠人精神感染了我，我下定决心，也要做一个像他们一样优秀的华天人！”刘吉桐感慨地说。

经过努力，刘吉桐于2008年年底，独立完成了“小吃宴”的制作，包括300多道面食作品，其中很多都是濒临失传的传统面食。刘吉桐第一次证明了自己的实力，有了成就感！这一年，他被集团公司评为“优秀华天人”，还被列入了华天的技术型人才库。刘吉桐没有止步，在不断提升面点技艺的过程中，刘吉桐选择了传统技艺“面果儿”，作为他创新的突破口。在师傅的点拨下，刘吉桐打破了以往使用色素上色的方法。他从各种蔬菜中榨取菜汁上色，反复试验，终于制作出了独一无二的“面果儿”。2014年刘吉桐参加全国总决赛，获得中式烹调面点组第一名特金奖。在作品展示过程中，由于制作的“面果儿”太逼真，全被观众拿走了！2015年刘吉桐被授予中华金厨奖，2016年他荣获西城劳动奖章。2017年他荣获首都劳动奖章！

2017年1月1日，刘吉桐负责的西长安街养老餐厅正式营业，看着白发苍苍的老人在他管理的餐厅就餐，刘吉桐感到由衷的欣慰和自豪。

“随着服务的深入，我们的养老助餐服务得到全社会的一致好评！越来越多的老年人到我们餐厅用餐，每天能够达到700余人次！这让我非常自豪！”刘吉桐激动地对记者说。

## 做公益的良心厨师长

——便宜坊集团安华店厨师长  
慕光强

□本报记者 刘欣欣 文/摄

生日：1965年6月

拿手菜：油焖脆皮虾、排骨炖活鲍

最爱吃的菜：水煮牛肉、涮羊肉

人生感言：人必须要有感恩的心

说起马上就要启程参加的京台厨艺交流赛，便宜坊安华店厨师长慕光强说油焖脆皮虾和排骨炖活鲍是他肯定要带去参赛的两道拿手菜。

油焖脆皮虾是他在2015年自创的一道创新菜品，从油焖大虾改良而来。“油焖大虾用的是大对虾，体积大，用传统油焖的方式至少要20分钟，客人点这道菜往往都要等很久。”慕光强向记者讲起了这道菜创新的来源，“现在生活节奏那么快，等待的时间对客人来说有点长。”于是，他进行了改良，提前用油焖的手法把汤汁煮出来，然后把虾进油锅炸，变成脆皮的形式，只需要三五分钟就能出锅，大大减少了客人的等待时间。因为点击率高，油焖脆皮虾从2016年一直卖到现在。

“我没去过台湾，不知道那边的食材、调料有没有跟北京不一样的地方，这道菜的调料很简单，只需要油、糖、番茄就行，都是肯定会有的。”慕光强说自己选择这道菜参加比赛，是因为在准备上有十足把握。此外，慕光强还选择了一道肉类和海鲜的组合菜品，名叫排骨炖活鲍。“参加比赛，口味还是最重要的，这道菜色香味形气都是不错的。”

说起自己的成长历程，慕光强告诉记者，他1985年从服务管理学校烹饪专业毕业后，就进入了哈德门便宜坊烤鸭店，师承便宜坊集团行政总厨、副总经理孙立新。三十多年的精心工作，他拥有高级烹饪技师职称，多次参加烹饪比赛获奖，获得中国烹饪大师、北京市政府特殊津贴技师等荣誉，还获得国务院政府特殊津贴。

作为百年老店的厨师长，慕光强严格按照出入库标准把控，便宜坊安华店在库房初验环节就切断人工色素、增鲜剂等物品，将违规原料拒之门外。他还号召全体厨师用良心做菜，通过延续使用传统菜制汤来弥补菜品色泽及口味上的差异。为此，增加了夜班人员每日夜里三点开始，吊汤7小时，保证早10点开档的使用，且保证当日汤当日毕，不使用隔夜汤。

2012年起，慕光强和社区共同成立了“便宜坊学雷锋志愿团队”，每月5日带领志愿者为社区孤寡老人派送粮食和新鲜蔬菜，并耐心讲解烹饪与营养常识，为此他还获得了北京市政府授予的“孝星”称号。

## 钟情中式面点14年

——便宜坊集团哈德门店面点  
主管张娜

□本报记者 盛丽 文/摄

生日：1984年10月

拿手菜：象形面点

最爱吃的菜：清炒芥蓝、烤鸭

人生感言：用心做顾客喜欢的面点

来自河北的张娜，儿时的记忆中充满了母亲在灶台旁制作各种面点的场景。“小刺猬、小白兔，我妈总会做出各种动物造型的馒头。”造型精致的面食，不仅让张娜的童年充满温暖，更在她心中种下一个种子。“我就想，以后也要从事厨师这个职业，做出各种造型美、味道美的面点。”

经过专业学习后，2004年，张娜来到便宜坊成为了一名面点师。每当香喷喷的饭菜摆满饭桌时，或许大多数人会忽略到面点的存在，也有人认为面点的制作并不复杂。其实，每一道精致面点的背后，都是面点师辛苦的付出。对于这一点，张娜很有体会。

偶尔被热油溅伤、被热锅烫一下，这些对于面点师早已习惯。“刚开始制作面点时，并没有想象的顺利，也经历过小挫折。”张娜回忆，“没有其他捷径可走，只能多练、多做，手艺才能提高。”

对于来到便宜坊第一次参加比赛的场景，张娜至今记忆犹新。“那场比赛准备的时间很短，我准备的面点叫做炸蜂巢。就是一道外形酷似蜜蜂巢穴的面点。”虽然原材料并不复杂，但这道面点最难在于蜂巢造型的制作。“要求面点师不仅要对蛋黄和面比例准确掌握，更关键的是下锅炸时对于油温的精确把控。”张娜补充道，“油温过低，面团会沉底；油温过高，整个面团又会炸飞了……”

备战初期，张娜多次经历失败。但是她并没有放弃，而是冷静的思考、总结原因。“因为我喜欢做面点，所以遇到失败也会坚持做下去。”下班后，其他同事都回家了，张娜却留在后厨操作间开始练习。有时候，一站就是一两个小时。刻苦的训练，也让她收获成功的喜悦。最终，她在比赛中获得金奖。而这次比赛，让她更加有信心要做出更多精致的面点。

冰花锅贴、云豆糕、象形面点；广式、京味……14年的面点制作中，张娜的厨艺越发的成熟，掌握的面点制作种类也越来越多。如今，已经是高级中式面点师的她，仍然没有满足。“我喜欢面点师这个职业，我想我会保持着细心、耐心和恒心，计划在京味传统小吃上多琢磨琢磨，做出更多让顾客喜欢的面点。”