



嘿，这刀工，一同参赛的选手不禁凑过来瞧。

聚焦一线

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbgh@126.com

大厨比技能 食堂添菜谱

□本报记者 白莹/文 陈艺/摄

宛如发丝的白菜丝，入口即化的酥带鱼，营养价值均衡的小米什锦丸，还有荷塘小炒、石锅豆腐、香橙鸡翅……4月25日，14名来自阜外医院职工食堂的大师傅，头戴厨师帽，身着统一的白色厨师服，走进第三届阜外“家菜谱”厨艺大赛现场，同台比拼厨艺，他们将做出自己的创意菜，获得优秀的菜品还将推广到医院职工食堂，丰富职工的菜谱。

虽然本次比赛只设规定的家常菜的制作，但对选手来说还是一个不小的考验。“除了比创意，比可操作性，比营养程度，更要比基本功，比如刀工、摆盘、火候等等，家常菜的制作往往最能体现一个厨师的基本功。”阜外医院后勤保障处处长杨杰说。

精湛的刀工，娴熟的翻炒、颠锅、煎、炒、溜、煮，各位师傅在操作台前有条不紊地进行着每一道程序。14名选手，每人一荤一素，两道菜，仅用时1个小时，就全部完成了比赛，评审台上顿时浓香四溢，一道道美味佳肴由工作人员轮流传送，精湛的厨艺不时赢得现场观摩人员的赞叹。

最终，经过激烈的角逐，共推出三荤：小米什锦丸、酥带鱼、酱烤排骨；三素：莞爆素鳝鱼丝、小炒糯米笋、香菇豆腐丸子，共6道菜品进入阜外“家菜谱”。

阜外医院工会主席王峥告诉记者，为了激励厨师提高个人技能水平，提高医院餐饮的整体水平，让职工参与了解职工食堂，阜外“家菜谱”厨艺大赛作为医院“工人先锋号”的一项品牌活动，自2016年起，医院工会联合行政后勤处已经连续两年成功举办，该比赛得到了医院各总支、行政



部门的大力支持，也收获了职工们的好评。

记者了解到，阜外医院一年的供餐量，职工供餐203万人次，住院患者供餐106万人次，手术室送餐5.02万人次，夜间急诊手术送餐8580人次。数字如此之大，职工用餐满意度却能达到88.41%。

这其中的门道，杨杰透露：“众口难调的道理谁都懂，但是别看只是做饭，我们有‘家’文化

在里面，给自己家人做饭肯定是既营养又好吃，还得健康，所以，我们取消了油炸食品和含有食品添加剂食品，推出一些列阜外标志性食品，如阜外“家菜谱”、阜外八件、阜外酱锅。没想到，得到了大伙的认可。”

据了解，阜外医院后勤保障处在2016年4月29日被中华全国总工会授予“全国工人先锋号”荣誉称号。



同场竞技，考验厨师掌握菜系的综合能力。

上桌！品尝菜肴，专家、职工代表当评委给每位厨师打分。

摆盘是最后的一道工序，讲究色香搭配，还要吃得健康。



做丸子，和馅儿要匀，看的就是手上的功夫。