



近日，西城区“‘弘扬工匠精神，传承饮食文化’2018年餐饮业烹饪(冷荤、果蔬雕、糖艺)技能大赛”在北京市聚德华天职业技能培训学校举行。经过前期的就业技能培训、赛前辅导等各项准备工作，西城区2018年餐饮业烹饪技能大赛顺利举办。

## 绽放舌尖上的味蕾

### ——直击西城区2018年餐饮业烹饪技能大赛

□郭祥倩文/摄

## >>> 现场直击

### 122名厨师 角逐五大“厨神”

绽放舌尖上的味蕾暨西城区“大都工匠”之餐饮技能大赛活动在一片掌声中拉开了帷幕。此次比赛分为中式烹调、中式面点、冷荤、果蔬雕、糖艺作品等5个内容。比赛为期4天，其中包括全国人大机关、财政部等驻区中央国家机关以及马凯餐厅、烤肉宛等老字号55家单位，122名大厨参加了比赛。

11月2日，大赛进入最后一天。上午9:30，西城区人大常委会副主任、区总工会主席李会增，区总工会党组书记、常务副主席张中喜在西城区饮食行业协会会长、北京华天饮食集团总经理贾飞跃以及北京华天饮食集团公司党委副书记、工会主席桑锡胜等人的陪同下来到比赛现场进行观摩。

李会增走进比赛操作间，同参加比赛的选手交谈。“小伙子，你是哪个单位的？学习厨师多少年了？辛不辛苦？”关切的话语温暖了每一个参赛选手的心。随后一行人进入展览厅观看糖艺和冷拼作品。

李会增表示，此次技能大赛响应工会十七大的号召，给西城区的餐饮人才们提供了一个很好的平台，技艺和手艺很重要，通过比赛大家相互交流；通过此次比赛，选树一批大都工匠，打造大都工匠品牌，响应习近平总书记提倡的引导职工以“当好主人翁、建功新时代”为主题，深入开展各类竞赛活动的号召，我们工会也会为劳动模范、大都工匠发挥作用搭建平台、提供舞台；下一步我们将加强京津冀的餐饮文化交流，促进技能大赛文化成果走出去，展现西城大都工匠的风采，我们也要致力于将比赛成果转化成为贴近居民生活的餐食品，并端上居民的餐桌，同时打造“职场厨房”，更好地为中央、核心功能区和居民服务。



## >>> 技能培训

### 理论+实践双管齐下 就业技能培训助职工水平提升

10月10日，区总工会2018年就业技能大赛培训正式拉开帷幕。共有来自地区劳模、各直属基层工会职工25人参加。活动旨在进一步加大技能培训力度，提升职工就业技能水平，壮大技能员工队伍建设，为服务生产经营目标提供人力技能保障。

此次培训内容集中在餐饮业，同时也是为后续将开展的“2018年餐饮业烹饪技能大赛”做准备。培训内容包括中式面点师初级理论培训和中式面点师初级实操培训。

据了解，此次技能培训为期11天，培训期间，邀请了中式面点高级技师李慧英和中式面点高级技师张红两位老师进行培训。培训采取“理论+实际操作”相结合的方式，双管齐下助力职工学习更全面的知识。

西城区总工会副主席许畅说：“工欲善其事，必先利其器。我们这次技能培训致力于创新培训方式，首次培训大家线下学习理论知识和实际操作，后续我们将把



## >>> 厨神语录

### 保持学习状态 不断创新发展

优秀学员代表：北京海洋馆冷荤烹调师 丁亚南

我是北京海洋馆冷荤烹调师，从业10年。2008年随老师白佳东先生参加天津市食品雕刻擂台赛获得团体赛最佳擂主，2009年至今多次参加面艺大赛，参赛作品深受业内及观众好评。

通过此次培训，我切实感到了自身技术的提高，参加本期培训主要有以下体会和收获：一是精工细作提褶包子。老师的提褶包子步骤分为搓条、揪剂、擀皮、打馅、提褶、收口，将饧好的面团揉成长条形，揪成等大的小面剂，擀成四周薄中间厚的圆面片，取适量的肉馅填在面片里，左手托着面片，在左手食指大拇指往前推的帮助下，右手的大拇指和食指沿着面片的周边顺势捏褶，起褶的时候大拇指就一直放在面皮里边捏了，捏到收口处连接开始起褶的地方，收口完成。

二是传承传统北京糖油饼。作为老北京传统小吃，北京的糖油饼制作时会把一块同样大小的糖面叠放在油饼的外层，擀成薄片划两刀，然后再下锅油炸，那层糖面在油炸之后会呈现出一种诱人的红色。以前总有一些困扰和误区，自己做出来的糖油饼起泡小，糖面分离不易操作。通过李老师细心的讲解，终于找到根源所在。

### 发扬饮食文化 传承工匠精神

优秀学员代表：新街口街道中式面点爱好者 张音

非常感谢此次西城区总工会组织的大都工匠技能培训，通过短短十几天的学习，我收获了很多。

此次最令我印象深刻的是李老师制作面点不仅手工精湛，每个环节都做到尽善尽美，高标准严要求体现工匠精神。面团的面性儿随温度变化不可逆，恰到好处稍纵即逝，李老师的操作流程已经优化到无懈可击，一气呵成总能达到成功的目的。虽然我是业余选手，但在上过课程后我也学到了老师教授的面点制作方法，更体会到了中华饮食文化的博大精深。接下来，我也将会自制面食丰富家庭餐桌，力求进步提升品质，调剂健康生活，学习发扬工匠精神，传承京味饮食文化。

### 学以致用 提升厨艺技能

优秀学员代表：北京贯通建徽酒店面点师 李望

此前我从事了8年的面点师工作，在培训过程中，所有的学员都能按照老师的要求来完成每一个作品。在这里要感谢我们培训班的每一位老师，将技术倾囊相授，我在这次培训班里学到了不少专业知识。比如：烙饼一定要在饼花上面刷油，这样烙出来的饼才外酥里嫩好吃；猪肉白菜包子馅，先要在大葱里面加入熟油和香油，拌出刺啦刺啦的声音，再和猪肉馅拌匀，加入大白菜，这样出来的馅才香；素三鲜馅里的香菇一定要放锅里焯出香味再拌馅这样才香等等。10月17日下午，李老师还特意给我们加了一个品种：褡裢火烧。

在这次学习中学到了不少烹饪时的注意事项和细节，俗话说的好，细节决定成败，我们会在日后工作中把学到的技能用到实践中。我代表参加这次西城区总工会技能培训班的全体学员向各位老师以及工会领导表示崇高的敬意和感谢！