



为展示西城区餐饮业的企业文化和特色，促进西城区职工烹饪技能交流，近日，西城区总工会以“弘扬工匠精神，传承饮食文化”为主题，开展西城区2019年职工厨艺大赛。

同台竞技秀厨艺 大厨亮出“娘家宴”

——聚焦西城区总工会职工厨艺大赛

□王岩

现场

精雕细琢 喜迎冬奥

12月16日，备受期待的厨艺大赛比拼正式开始，率先出场的是雕刻组选手，选手们使出浑身解数，雕刻出以冬奥为主题的作品栩栩如生，充分展示了大厨们的精湛技艺。

3号选手杜卫兵《事事如意，喜迎冬奥》的作品广受好评，“作品呈现的是两只喜鹊在一棵柿子树上嬉戏，北京冬奥会的一些比赛也将在延庆举行，而延庆那边有很多柿子树，这些柿子树有着‘柿柿如意’的意思；喜鹊是自古以来深受人们喜爱的鸟类，是好运与福气的象征，象征着喜事临头，一颗柿子树上两只喜鹊在嬉戏，寓意北京冬奥会能成功举办，也希望参赛的选手能‘柿柿如意，喜事连连’，在赛场上取得优异的成绩。”杜卫兵介绍道。

1号选手刘赞的作品也让人大为惊奇，他的作品为《腾飞冬奥》，呈现的是一只老鹰在长城上翱翔，老鹰的翅膀雕刻得活灵活现，每一根羽毛都被完美地展现出来，让人惊奇的是，老鹰的舌头都被选手雕刻出来，如果再涂上老鹰的颜色，简直就像一只真的老鹰在天空翱翔。

据了解，本次大赛现场比拼将持续两天，包含中式烹调、冷荤、刀工、西式面点、面塑（含雕刻）五个工种，参赛选手要在规定的时间内完成自己的作品。值得一提的是，厨艺大赛作为本次西城职工文化节的收官“大戏”，还邀请了快递小哥、环卫、基层工会代表等前来品尝“娘家宴”，用大赛成果温暖职工们的味蕾。

区总工会副主席许畅表示，区总工会未来还会举办这种活动，让更多在餐饮行业有技能的人参与进来，给他们提供更多的机会与同行交流，切磋技艺，展示才能。这次活动的目的是促进西城区职工烹饪技能交流，展示西城区餐饮业的企业文化和特色；培养与餐饮业发展相适应的学习型、知识型、技术型、创新型餐饮职工队伍。工会通过为餐饮企业搭建平台，让更多餐饮企业的幕后工作者展现出自己的风采，同时企业之间也可以加强交流，无论在员工管理还是服务态度上都可以取长补短，促进自身发展。



背景

网赛引数十万职工关注

“3、2、1！可以开始投票啦！”12月6日22时，搭建在西城区总工会官方公众号“西城职工”上的厨艺大赛网上投票通道正式开启，参赛选手们的作品五花八门，煎、炒、煮、炸、蒸、焖、烩、炖、烧、卤、煲、烙、烘、爆、烤、焗、溜、焯各种手法烹饪出的作品应有尽有，经典名菜宫保鸡丁、国宴代表狮子头、历史悠久叫花鸡，除这些常见菜以外，还有很多不常见的菜品。

此次活动一经开展，就大受广大

职工关注，短短几天之内，数十万名的职工参与网络投票，最终菜品《炮糊》《冬奥中华》《清汤鱼丸》获得了前三名。

12月13日，厨艺大赛现场决赛的前夕，区总工会邀请到中国资深烹饪大师、本次大赛裁判长刘建民和高级考评员国家级评委张焕对参赛选手进行培训及比赛规则解读。

“作为服务性行业，服务员仪容仪表、服务技能是为宾客展现企业服务的一张‘脸’，而作为大厨，则是

默默地在后厨付出。大家在休息的时候，厨师在工作；大家在工作的时候，厨师还是在厨房，这些都是为职业默默付出的永久见证！烹饪是门技术，更是一门艺术。很感谢区总工会能举办这种比赛，让我们能通过这样的一个平台，尽情地展现自我，让大家不仅能品尝到好吃的菜品，更能感受到我们这个行业的精神。”一位参加培训的厨师说道。