



沿着时光的印记，忆苦思甜，喜迎冬奥；沿着“食光”的印记，尝遍五味，感悟人生。在厨艺的世界里，他们用味道书写故事，倘若人生是一道大菜，那么这一路的酸甜苦辣，都需精心调配，细心品尝。

12月17日，西城区总工会举办的“弘扬工匠精神，传承饮食文化”职工厨艺大赛圆满落幕，据了解，本次大赛为西城区2019年职工文化节系列活动之一。



大厨秀厨艺 职工品美食

西城区总工会职工厨艺大赛落幕



颁奖

以大赛为载体 培养厨师工匠

本次比赛经过赛前培训及两天的激烈角逐，西城区多家餐饮单位、老字号企业的参赛选手用精湛的厨艺做出一道色香味俱全的菜品。其中，不少菜品融入了新中国成立70周年、北京冬奥会元素的作品，充分展示了西城区职工们的风采。

本次比赛包含中式烹调、冷荤、刀工、西式面点、面塑(含雕刻)5个项目，参赛选手需要在规定的时间内完成自己的作品。

比赛结束后，西城区总工会党组书记、常务副主席张中喜，区总工会副主席许畅，北京市西城区饮食行业协会会长、北京华天饮食集团公司总经理贾飞跃，北京翔达投资管理有限公司党委书记、董事长贾刚，北京市西城区饮食行业协会秘书长杜学洲，北京翔达投资管理有限公司党委副书记、工会主席刘红生为本次职工厨艺大赛获奖选手颁发奖杯、证书。同时，现场还为参与新中国成立70周年群众联欢活动的代表、先进个人颁发奖章。

随后，张中喜为本次比赛作总结发言，张中喜表示，本次大赛是西城区大都工匠选树的一项重要内容，以技能大赛为载体，加强西城区技能人才的培养和建设，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。

同时，张中喜希望各餐饮企业职工们再接再厉，用心学习实践，精心钻研菜肴制作，不断提高自身的厨艺水平和服务质量，为顾客提供更多的优质菜品和更高水平的服务，让西城区餐饮业更精彩。

据了解，本次大赛11月底鸣锣启动，覆盖全区直属工会组织，共吸引110余位厨师参赛。12月6日，区总工会官方微信公众号启动网上投票通道，其间共有30万次点击浏览，收获25万多张投票。



□刘祖凤



声音

切磋技能改进不足

北京贯通经贸集团贯通建徽酒店分中心 孟小元

我本着友谊第一，比赛第二的心态参加比赛，没想到自己会获奖。这是我第一次参加厨艺大赛，参赛作品是《冬奥圆梦》。我选取了2022年北京冬奥会吉祥物——冰墩墩、冬奥图标等元素进行创作。比赛前，一有时间我就练习，加班制作，我的师傅指导了我很多。

这次比赛我收获很多，不仅呈现了自己最拿手的作品，还交流了更多美食的做法。三人行必有我师，比赛高手云集，通过比赛，我更了解到自己还有很多需要改进的地方。



切实提升厨艺技能

北京世纪黄山酒店管理有限公司 汪毅望

我从事餐饮行业20年了，这是第一次参加这么大型的厨艺比赛，特别紧张。

本次我的参赛作品是《黄山臭鳊鱼》与《爆炒尤鱼卷》，臭鳊鱼闻起来臭，吃起来香，肉质鲜嫩、醇滑爽口，保持了鳊鱼的本味原汁。为了能帮我更好地完成，我们公司工会主席沈崇汾给予了大力支持，给我买了新鲜的食材进行练习，特别感谢沈主席。

通过本次比赛，我和参赛的其他厨师相互学习，提高了自身厨艺水平。



背景

一线职工畅享“娘家宴”

据了解，本次活动旨在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。

作为本次西城区职工文化节的收官“大戏”，区总工会还邀请了全区20余位基层一线的快递小哥、环卫工人、工会代表，到场品尝厨艺大赛“娘家宴”，“有些一线职工第一次品尝到了老字号主厨的限量级菜品，直呼

过瘾，倍感温暖。”区总工会副主席许畅介绍道。

为储备厨艺人才，12月13日，区总工会邀请中国资深烹饪大师、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。“区总工会搭建平台组织比赛，让大家交流切磋，还请来专家为我们传道授业，很有收获。”一位参训厨师说道。



光荣榜

西城区2019年职工文化节之职工厨艺大赛获奖名单

(按姓氏笔画排序)

一等奖	朱金巧、何江、孟小元、杨志刚、狄崇坤
二等奖	王旭、尹军锋、宁朝、李岩、杜卫兵、杜应贤、杨明见、陈征、高志强、俞春泰、袁平平、彭善志、魏孝海
三等奖	王磊、孙焱、刘柳、田屹松、吕凡、吕续胜、刘赞、张超、杜清风、吴伟、杨青松、周艳宾、胡希航、赵小明、赵建环、郭雄富
优秀组织奖	北京华天饮食集团公司工会、北京翔达投资管理有限公司工会、聚德华天控股有限公司工会、西城区天桥街道总工会、西城区新街口街道总工会、西城区月坛街道总工会