

## 中式烹调师、中式面点师挑战赛：

# “烹”然心动 一场“舌尖上的比武”

□本报记者 张晶/文

爆炒腰花是一道传统家常菜，但要做好这道菜，刀工、调味、爆炒，三项基本功一个都不能少，正因此，这也是一道颇见厨艺功底的菜肴。9月19日，第二届“北京大工匠”选树活动——中式烹调师、中式面点师挑战赛在北京市劲松职业高中常营校区开赛，爆炒腰花正是中式烹调师们比拼的项目之一。

当天，中式烹调师共有9名选手参赛，中式面点师共有6名选手参赛，两个工种同时比赛，比赛时长均为4个小时，选手们需要制作完成4道菜品，其中两道为规定菜品，两道为自选菜品。名厨高手同台竞技，碰撞出一场色香味俱全的美食盛宴。

据了解，此次比赛中式烹调师参赛选手包括3名种子选手和6名终极挑战者，中式面点师参赛选手包括2名种子选手和4名终极挑战者。其中，种子选手均是经过多项大赛洗礼的业内领军人

物，终极挑战者也是在全市范围内层层选拔、脱颖而出的佼佼者。为确保此次大赛公平、公正，赛事主办方特意邀请到业内顶级权威前来担任裁判，包括多名国际烹饪艺术大师、中国烹饪大师等。与此同时，在评审环节，赛事主办方对菜品展示编号进行了多次加密，以保证比赛的公平公正。

“中式烹调师挑战赛，我们精心挑选了爆炒腰花和清汤鱼丸这两道菜作为规定菜品，这两道菜一道是南方菜，一道是北方菜，充分考虑到擅长不同菜系厨师的情况。”大赛的裁判长、世界中餐名厨委副主席、中华非物质文化遗产传承人屈浩介绍说，两道必选菜品所有的原材料都由大赛组委会统一提供，全程现场制作，而且只能盛在统一的器皿里，且不允许添加任何装饰物。“这些都是为了确保大赛的公平、公正。”屈浩说。

俗话说，厨子的汤、唱戏的腔，可见吊汤功夫对厨师的重要性。现场裁判之一、中国烹饪大师王朝辉告诉记者，清汤鱼丸同爆炒腰花一样，都是见功底的菜肴，“我们要求每个鱼丸不小于2厘米，不大于2.5厘米，鱼丸外观要洁白，鱼肉要清爽滑嫩，汤要清澈见底、咸鲜适口、味道醇厚。”

这边中式烹调师挑战赛现场如火如荼，另一边的中式面点师挑战赛战况也异常激烈。中式面点师挑战赛规定菜品为天鹤酥和龙须面，这两道面点都要经过炸制。“炸，考的就是选手对火候的掌握。拿天鹤酥来说，开酥的部分要层次分明、清晰均匀，油温掌握要得当，酥香入口不窝油；再说龙须面，在餐饮界，不论国内赛事还是国际赛事，基本都会让选手来做龙须面，这次比赛，我们也安排了这道菜品，龙须面要根根分明，还不能断，炸制不能过火，抻好的龙须面要穿

针引线，迎风能点燃。”王朝辉介绍说。

除了规定菜品外，中式烹调师、中式面点师挑战赛还设置了两道自选菜，为选手留下自由发挥的空间。当乌梅牛肉丝、奇妙烤大虾、葱烧鹿筋、平安果、象形核桃酥等栩栩如生的创意菜品被端到展示台上时，现场评委频频点头赞许。

值得一提的是，此次挑战赛除了在色、香、味、意、形等方面对选手进行考核外，还特别注重节约。王朝辉告诉记者，以往比赛，出品一般为10人量，本次赛事减为8人量。此外，以往评委每人一个品尝份，本次赛事改为上一小盘品尝菜。另外，还会有现场监理监督选手，若下脚料过多则会扣分。

种子选手、来自北京嘉里大酒店的袁超英今年62岁，他已在餐饮领域工作超过40个年头。比赛中，他是卡着4个小时的节点完成全部规定菜品的。他坦言，

这是他职业生涯中第一次参加如此规模的比赛，因此略感紧张。在所有参赛选手中，袁超英最年轻。他表示，此次与年轻选手同台竞技，是一次互相学习的过程，令他十分受益。

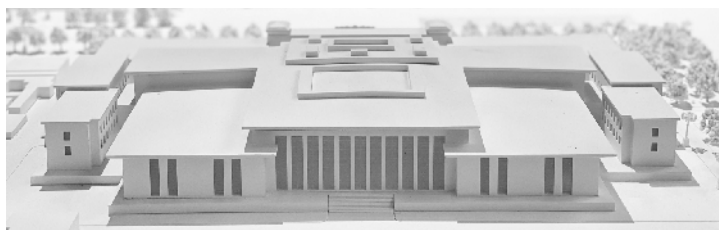
种子选手、来自民族饭店的赵会连表示，自己深耕中式面点领域25年，最大的愿望就是能够将中式面点推向世界。在这次比赛中，他制作的面点平安果不论外形还是口味，都足以乱真。“比赛要求只能靠手工工具完成，为了达到预期效果，光是发面这个环节，我就反复试验了二三十遍。”赵会连说，他把自己20多年积累的经验，都浓缩到了这次比赛中。



## 2020北京国际设计周开幕

北京2022年冬奥会和冬残奥会官方海报启动征集活动

□本报记者 高铭文/摄



9月21日，2020北京国际设计周开幕活动暨北京2022年冬奥会和冬残奥会官方海报征集启动仪式在北京国际设计周永久会址张家湾设计小镇举行。

### 北京冬奥组委征集官方海报

北京国际设计周组委会主席杜飞进表示，北京国际设计周作为汇聚产业力量的公共服务平台，吸引众多头部企业和设计大师汇聚京城，促进了创新创意的现实转化。

开幕活动公布了荣获2020北京设计奖经典设计奖的《第29届

夏季奥林匹克运动会主视觉系统》，举行了抗疫设计现代文物捐赠仪式，同时启动北京2022年冬奥会和冬残奥会官方海报征集活动。北京冬奥组委文化活动策划部部长高天表示，奥运海报一直是奥运会中重要的视觉文化内容，期望遴选出体现奥林匹克精神、展现北京冬奥会的愿景和理念，能向全世界展示中华民族优秀历史、灿烂文化和当代中国时代风貌的优秀作品。

### 回溯人民大会堂建设经典瞬间

北京城市建筑双年展同日开幕

幕。该展是2020北京国际设计周产业合作单元的重要活动之一，是北京首个国际性的城市建筑展览。展览分为数字时代×建筑表达、新中国大工匠智慧、北京与伦敦城市与建筑对比研究、采契准中·绳墨营国等十个主题，以视频、模型、装置的形式，从城市、建筑、艺术、科技、北京等五个维度阐释北京城市建筑双年展的主题——“多元·共生”。

展览中，“新中国大工匠智慧——人民大会堂”引得参观者连连赞叹。作为这项新中国经典建筑杰作之一的设计机构，北京市建筑设计研究院有限公司以独特视角回溯历史瞬间，还原这一任务完成者们的传奇时空。展览展示了轴线安排、柱廊搬家、水天一色、十月奋战、迎宾序列、史诗东方红六个传奇主题，参观者可以素朴、直观地看到建设人民大会堂的经典瞬间。



“顺义工匠”选树活动工程测量工挑战赛：

## 5名测量工挑战施工测量毫米级误差

□本报记者 王路曼 文/摄

数据采集误差不得超过3毫米，放样点与已知点偏差不得高于5毫米……9月18日，在“顺义工匠”选树活动工程测量工挑战赛现场，5名测量工手持精密仪器，挑战3到5毫米误差下的施工测量，角逐出“顺义工匠”的最终人选。

作为“顺义工匠”选树活动五大工种之一，工程测量工挑战赛分为理论考试和实操比赛两部分进行，执行GB50026-2007《工程测量规范》和DB11/T445-2015《建筑施工测量技术规程》。顺义区总工会相关负责人表示，挑战赛旨在培育、弘扬精益求精的工匠精神，充分发挥优秀技能人才的创新引领作用，进一步激发广大职工学习技术、提升技能的积极性和主动性。

在实操比赛环节，选手们需要通过专用仪器进行水准测量和经纬测量，经过测量和演算，将最终水平高度和所求准确坐标写在答题纸上。“比赛不仅考核选手会用、能用高级精密仪器，更重要的是能克服众多外在阻力和干扰，将误差值最小化。”说起比赛难

度，此次挑战赛技术指导徐扬告诉记者，就拿精密坐标测量比赛来说，考核技术要求选手们操作仪器要符合要求，记录和计算距离取位至1毫米，角度取位至1秒。

据介绍，两道实操比赛题目中，既有基础性的测量，又有相对复杂较高级的测量难题，综合水准代表了行业较高的技术水平。比赛过程不仅考核选手的专业技术能力，对现场裁判对仪器使用、观测、记录、计算以及组员配合过程中的规范性监督也是一次考验。徐扬表示，参赛小组应规范作业，注意测量安全及仪器保护，防止出现人员、仪器安全事故。

据活动相关负责人介绍，此次挑战赛，不仅为选手们提供了交流和提升的平台，也充分展现顺义区的测量技术实力，有力地弘扬了顺义工匠精神，更进一步地推动顺义测量技术的进步。

据悉，本次选树活动最终获胜者将由竞赛委员会统一评判得分并进行排名，分数最高者将成为工程测量工“顺义工匠”最终人选。

## 厨余垃圾变肥料 回馈社区促分类

□本报记者 余翠平

厨余垃圾哪里去？变成肥料回馈社区。9月19日，以“绿色生活新时尚，垃圾分类我先行”为主题的丰台区生活垃圾资源化利用回馈社区活动在东铁匠营街道宋庄路第二社区举办。

活动现场，丰台区委组织部、区城管委、区委社会工委区民政局、东铁匠营街道相关负责人将400份厨余垃圾资源化利用制作而成的花肥发放到积极参与垃圾分类志愿行动的居民手中。参与此次活动的环保企业绿海能环保有限公司介绍，这些花肥都是以

优选厨余废弃物为原料，没有氨污染并抑制硝化，可以令植物快速生根、叶肥花红。

垃圾分类志愿者乔源说：“原来我们平时扔掉的瓜果皮等厨余垃圾还可以做成肥料，如果我们混投混装，它们就无法发挥价值，还会污染环境。我们要在

社区带头做好垃圾分类工作，让垃圾分类理念深入每个家庭。”

丰台区委社会工委区民政局相关负责人介绍，下一步，全区、各街道还将筹措资金，用形式多样的资源再生产品回馈居民，激励居民持续做好垃圾分类工作。

