



面点人生打造“中国味道”

——记民族饭店餐饮部面点厨师长赵会连

□本报记者 盛丽 通讯员 马建国 林杰

对于民族饭店餐饮部面点厨师长赵会连来说，面点不仅会出现在饭店的操作间与食客的餐桌上，更充满了他生活的每个角落。25年，他坚守着对面点的那份独有的情怀，制作出一道道面点，打造出“中国味道”。

随师学艺 与面点结缘

1995年，赵会连离开河北保定老家来到北京，进入了天安门仿膳，成为了一名中式面点学徒工，开始了与面点朝夕相伴的日子：耳朵听着师傅讲的制作要领、双眼紧盯师傅的制作手法、大脑飞速记忆着制作面点的流程……上班时，他跟着师傅学习技艺，一刻不放松。晚上下班后，他又给自己加码，主动留下来加班，一头扎进空荡荡的后厨，仔细回忆白天学到的技法，拿出原材料按照记忆重新复盘制作。

赵会连凡事都坚持精益求精，做事总是尽善尽美，对自己的工作有着近乎严苛的要求和标准。一次，他制作的萨其马，成品卖相总是不尽人意，这时，他执拗劲儿又上来了，决定不做出个完美的造型绝不罢休。赵会连站在操作台前，深深地呼出几口气，让自己的心情平复下来，在脑海中仔细回忆每一个操作步骤，寻找着解决方法。延长油炸时间、加大蔗糖用量、调高蛋黄比重……凡是可能解决出现问题的细节，赵会连都不放过。最终，他找到了改进的方法。当萨其马终于绽放出那抹夺目的金黄色时，他如释重负地松了一口气。这时，天色已晚。

“原来面点还能做成这种样式。”赵会连心中暗道。一段时间，各大知名糕点铺成为了赵会连最常光顾的地方，任何一款新的产品都能让他思忖半晌。遇到新品他总会挑选几款买回家品尝、研究一番。随后，他钻进厨房开始和面练习。他留心观察生活中的事物，并将思考的各种创意应用到面点的制作中，面点让他彻底“中毒”了。

隔着屏幕看一场激烈的世界杯比赛，绿茵场上极速滚动的足球会让他瞬间萌生一个想法：“我是不是可以尝试着把面点做成足球的形状？”每次陪儿子逛动物园的时候，他的目光总会被



那些憨态可掬的动物所吸引，认真揣摩如何把它们幻化成手中的面点。在人声鼎沸的潘家园古玩市场闲逛一番，看着人们饶有兴致地盘玩着核桃，他也购买一对儿，目不转睛地盯着它的纹理看，期待把手中的面点做成“文玩核桃”。苦练后，他真的将这个想法变成了现实。

当一个底部硕大厚实、纹路深邃舒展、皮色红润亮丽的象形核桃酥跃然于盘上时，人们竟有种错觉，误以为是真的核桃摆件。“这个核桃的纹路是怎么做出来的？”顾客将核桃酥轻捧在掌心反复欣赏，不禁问到。“这些都是我用小镊子一点点捏出来的。每个核桃大概要捏80到100下，才能达到这种效果。”赵会连话音刚落，人群中便响起了一片惊叹赞美之声。

不断思索 体悟制作精髓

25年中，赵会连多年如一日地重复着面点制作工作。如今早已技术娴熟的他并没有满足现状，仍然坚持不断精进技艺，追求艺无止境。他不仅将翻糖、面塑、神龙须面等各种技法掌握得炉火

纯青，还敢于改革创新、探索更多制作手法。经过思考，赵会连推出了灯笼酥、山竹酥、柿子酥等象形中式面点。这些制作精巧的面点颇受顾客好评，好口碑彰显出他出类拔萃的面点技艺。做人的成就并没有让赵会连迷失方向、停滞不前，他时刻保持一颗自省之心，及时总结、博采众长，将口感创新渗透到制作过程的每一个细节中。

在某届全国厨师烹饪大赛上，他决定制作芒果酥，并将关注点都聚焦在了雕琢盘式上，用心打磨了很久后信心满满地呈现了作品。原以为精致的盘式会助力自己收获金奖，但让赵会连出乎意料的是最终只得了一个优秀奖。大失所望的他陷入了沉思。到底是哪里做得不好？思前想后，他终于找到了症结所在：太过关注面点的“颜值”，忽略了面点本身的口感和味道。这个经历给了赵会连很大的触动与启发，他意识到面点造型的精美程度固然重要，但口感同样不容忽视。经过深思熟虑，他体会到振兴中式面点要摒弃华而不实，切不可舍本逐末。

经过这场心灵的“洗礼”，赵会连在制作面点时更加注重面点

的口感与味道。为了让顾客吃到香酥诱人、健康绿色的面点，他对面点原料进行了改良，用纯天然的胡萝卜汁、红菜汁、蝶豆花汁等代替色素。同时，他格外关注面点馅心的调制，不惜花费一年左右的时间反复试验，只求让面点的口感和味道达到最佳效果。

用面点艺术品 打造“中国味道”

赵会连热爱制作面点，25年里，他和面点形影不离。工作之余，他没有任何其他的爱好，面点就是他的唯一。赵会连心中有份“执念”——打造“中国味道”。

赵会连由于一天到晚“泡”在面粉中，下班洗完澡回家，他爱人总会打趣道：“我看你是长在面粉车了，怎么洗都洗不掉这一身的面粉味儿。”要是赶上工作量繁重的节假日，赵会连更是将“在家休息”这4个字抛到九霄云外。为了心心念念的面点，他舍弃与家人团聚的美好时光，坚守在面点车间里忙碌着。在他儿子年幼的时候，总是因为周末等不到爸爸陪他一起玩耍而哭闹不停。赵会连已经记不清有多少次听着儿子哭叫着“爸爸别走，我想让你留在



家里陪我。”的声音踏出家门。那一刻，赵会连眼中泛着泪花，攥紧了双拳。“年轻的时候工作很辛苦，整天不着家。现在回忆起来虽然有几苦涩，但这一切的付出都是值得的。”赵会连用简单的话语道出了对家人的愧疚和对面点的挚爱。

“宝剑锋从磨砺出，梅花香自苦寒来。”赵会连精心制作的面点，不仅外观活灵活现，堪称是一件件精美的艺术品，让人大饱眼福，味道也极佳，满足了食客的味蕾。他多次代表民族饭店远赴意大利、比利时等国家参加中国美食节活动，制作的一道道精致中式面点，让广大海外宾朋感受到高超的中华厨艺。

·广告·

78元免费畅游110家景区 2021年锦绣华北旅游年票开始发售

2021年锦绣华北联合旅游年票一卡通，不用注册激活的旅游年票。不限制周六周日，办理手续特别简单。购票后贴上自己的一寸照片，覆盖防伪膜后即可全年使用，有效期至2021年12月31日，部分景区2020年12月1日提前接待。随卡配发使用手册一本，每个景区的信息一目了然。

年卡定价98元，现优惠价78

元/张，共包含京津冀地区110家著名风景区、森林公园、大型游乐场、温泉水世界、滑雪场、海洋馆、野生动物园、文化遗址、博物馆、文化演出、儿童体验馆、亲子乐园、快乐农场等。其中近80家免票不限次，30家免费1次。可畅游北京世界公园、八达岭野生动物园、太平洋海底世界、奥林匹克塔夜场、勇敢者游乐园、蓝调温泉、考拉大冒险儿童主题乐园、快活岛动

物萌宠园、绿野仙踪郊野乐园、斐丽山谷儿童乐园、乐ZOO动物体验馆、蓝调滑雪场、蓝调薰衣草庄园、十渡仙西山、太平天池风景区、猕猴谷景区、神泉峡、百瑞谷、喇叭沟原始森林公园、灵慧山、蟠龙山长城、妙峰山、华夏魔术城、上方山、银狐洞、云居寺、世界月季主题园、龙门涧、金海湖、大觉寺、大钟寺、中国地质博物馆、中科院植物园、活的3D博物馆、

紫檀博物馆、冶仙塔、张裕爱斐堡酒庄、玫瑰情园、第五季生态农场、天津盘山、八仙山、宝成博物苑、小站练兵园、河北清西陵、野三坡清泉山、黄龙

山庄、五花草甸等。适合户外游、文化旅游、亲子游、体验游、自驾游等。老少皆宜，四季适用。用1张门票的价格，实现了京津冀百家景区联网通用。

详情请关注微信公众号：

锦绣华北旅游年票一卡通(tongpiaocn)查询

订票电话：010-82001231、15611520712

北京双秀公园、国际雕塑公园、紫檀博物馆现场发售