



唱响劳动的礼赞 凝聚奋进的力量

——2020年东城区劳模先进人物事迹展(二)

□本报记者 张瞳 通讯员 韩悦 郭鹏

北京市劳动模范

谢道云

为糕点烙上甜蜜印记

制作一块块小小糕点,重复一道道繁琐工序,经历一次次研发新品,他倾心于此;20岁成为一名糕点学徒,30余年如一日不断传承和创新着稻香村糕点的口味与技艺,让他手制作的糕点都烙上对稻香村那份甜蜜印记。他就是北京稻香村技研部研发员、稻香村技艺传承人、烘焙食品国家级评委谢道云。

说起稻香村糕点,就不得不提起其拳头产品蜂蜜蛋糕。蜂蜜蛋糕一直用有铝泡打粉,按照相关规定需更换为无铝泡打。看似非常简单的原料替换,但是做起来很棘手,因为换成新型泡打粉后,蛋糕的脱模、色泽都会发生变化。那段时间,为解决此问题,谢道云连续几个月都穿梭在车间和实验室间,经过多次实验,终于找到突破口,使蛋糕颜色与原产品

一致,为企业解决了难题。

2005年,谢道云开始致力于稻香村月饼的改进。他带领着技术人员一起研发适合当下口味的新式月饼。谢道云说:“月饼不仅是一种食品,也是一种文化,不能轻易更改。同时由于人们对健康的重视,对月饼的含糖量也有了要求。”他将月饼的含糖量降低了10%。为降低这10%的含糖量,他实验长达4个月。经过改良的月饼,无论色泽还是口感,均有了质的改变,月饼甜度低、化口性好、口感更佳。

2008年初,谢道云成为2008年北京奥运会旅游产品开发小组负责人。接到任务后,他不分昼夜,反复实验,在短短的几个月里就完成了2008年北京奥运会和旅游产品的全部制作工艺,仅这一单品每年的产值就达8000万元。

2017年中秋,谢道云使失传多



年的京式翻毛月饼重新面市。由于传统工艺制作出的皮面容易掉皮破碎,吃起来麻烦还影响感官。于是,他便开始研究新工艺,经过反复实验,崭新的酥皮皮面工艺完成了,而且口感比传统的还好。

几十年如一日,谢道云专注于中式糕点的精做细做上,做到了别人不能做的。经过努力开发和研制,他创出了巨型蜜枣塔、大月饼、大粽子、重阳花糕,与国内各流派大师一起制作巨型月饼,并打破了“吉尼斯世界纪录”。

2007年8月,他荣获由中国食品工业协会、全国焙烤产业联盟颁发的“中国月饼大师”称号;连续在第十七届、第十八届全国焙烤职业技能大赛月饼技能比赛中夺得“全国焙烤职业技能竞赛月饼技术比赛个人金奖”;2018年获“金牌月饼工艺师”;2016年获“东城区行业领军人物”。



郭飞 把小龙虾做出新高度

郭飞是北京胡大餐饮有限公司(以下简称“胡大”)的行政总厨。到胡大前,他已在餐饮行业摸爬滚打了十多年,做过粤菜、淮扬菜,甚至创业卖过砂锅。到北京后,他决心在餐饮业干出一番事业。由于有多年大厨的经验,他很快在胡大得心应手,总结出不少经验的同时,又向管理层提出了降低成本、提高工作效率、改善卫生环境、提升员工素质、强调全员参与等合理化建议。

4D现场管理工作一直是郭飞梦寐以求的管理方式。进行学习后,他终于了解了科学厨房管理的知识。他将学回来的理论知识和工具向领导们汇报,并一起探讨如何落实。领导虽然认同这套先进的管理方式,落地却非易事。虽然推行有难度,但他还是决定试试。他把餐厅厨房按档口划分,然后建立标准。那时,胡大已有3家门店,他先在一家店试行。很快,经专业机构验收,胡大的第一家“4D现场管理门店”达标了。有了第一家达标店,在其他门店推行就顺利了。如今,胡大已成为北京市首家可参观厨房的样板,并先后接待过北京及全国近千家居餐饮酒店同行的参观。

如何将一道菜的制作流程细分,也是郭飞一直思考的问题,尤其是小龙虾的制作。他要求员工在加工间对鲜活虾进行分拣称重,并按虾的大小分类、打氧清洗,然后按规格配送至门店。对安装炸锅、烤锅以及龙虾的温度、湿度、甜度、用盐量等调味品用量也实行标准化和精细化管理。为了让顾客吃得更健康,他建议胡大餐厅的厨房所有用水要经过净化器过滤,虽然会增加成本,但间接提升了菜品品质、让顾客吃得更放心。他还在洗碗间安装便捷式干湿分离隔油池,使厨余垃圾量下降了30%以上。

2015年,郭飞获得“中国烹饪大师”称号;2018年,他获得中国小龙虾大奖赛特等奖。

郑建华

与炒肝结缘的人生

他先后做过餐厅服务员、厨师,后因企业转产被安排到鲜鱼口街内的天兴居炒肝店从事炒肝制作。一路走来,他练就了过硬的技术本领,通过潜心研发,将天兴居的招牌产品传承至今,也为天兴居炒肝技艺获北京市非物质文化遗产做出了突出贡献,更为品牌赢得了很好社会效益和经济效益,得到了企业广大干部职工的高度赞誉。他就是天兴居公司总经理郑建华。

刚参加工作,郑建华被安排到前厅服务岗位。在服务过程中,他经常听到客人对菜品的反馈意见。当时他就想:要是能当厨师,一定让客人满意。于是,他工作中勤勤恳恳、刻苦努力,很快被安排到了灶上。为了尽快掌握烹饪技术,他放弃休息,从选料到原料加工,从刀工手法到菜品制作

的烹饪技法,每个环节都虚心向老师傅请教。经过不懈的努力和刻苦钻研,他的烹饪技术不断提升。1990年,他参加北京市二级烹饪厨师的学习,并取得证书。

2006年,前门大街升级改造,天兴居炒肝店暂时停业,但郑建华传承技艺的脚步并没有停。调到其他店工作期间,他积极与店经理沟通,申请增加炒肝品种。此做法不仅为店里赢得了经济效益,还为后来的天兴居品牌的传承发挥了积极的作用。

在鲜鱼口街立足了151年的老字号天兴居炒肝店重新开业后,郑建华首先拜访并邀请原天兴居的老师傅加入,同时也物色有潜质、有悟性、愿意学技术的学员并亲自培训。鲜鱼口开街当日,炒肝店重新开张当天,顾客盈门,吃炒肝的客人至少要排上20分钟队才能吃上久违的炒肝。



天兴居不仅炒肝受青睐,包子更是就餐的人必吃产品。郑建华不断研发和改良,做包子的面经过改变以往用酵母发面的方法,恢复到用“老肥”的健康制作。作为天兴居包子炒肝技艺传承人,他参加了北京电视台“上菜”第二季“包子大比拼”的比赛,经角逐,天兴居的包子获得银奖。

为了顾客的需求,集团决定拓展品牌、连锁发展。郑建华提出,将炒肝制作量化,最终形成配送标准化。此建议为量产加工配送提供了重要保障,为天兴居品牌的连锁发展打下坚实基础。目前,天兴居已经有8家连锁店。

郑建华的人生似乎与炒肝结了缘,他始终不忘传承的责任,先后收徒21人。2016年,他被评为区级非物质文化遗产炒肝制作技艺传承人,并获“东城区国资委系统优秀专业技术人员”等荣誉称号。

毕九彪

传承徽菜精髓 定格人生价值

对于大多数人而言,厨房就是一个烧菜的地方,但在北京徽商故里餐饮管理有限公司行政总厨毕九彪眼里,厨房是可以发挥特长、展现自我的舞台。

1976年,毕九彪出生在安徽省黄山市的一个普通家庭,兄弟姊妹多,经济不宽裕,当兵转业后,为了分担家庭的重担,他萌生了学一门技术养家糊口的想法。经人介绍,毕九彪到一家餐厅后厨做起学徒。他每天杀鸡宰鸭,洗菜切小料,还兼顾打杂、搬运等工作。这活儿又苦又累,员工走了一批又一批,但他始终以乐观的心态,历练着自己。

在一次当地的节庆活动中,毕九彪主动要求配合师傅制作宴会菜品。正月,寒风刺骨,露天的室外环境让拿刀的手不听使唤,

在切豆腐丝时,锋利的菜刀削去了他半个指甲,但由于怕失去学习的机会,他没敢告诉师傅,而是在没有麻药的情况下,忍痛让医生消炎缝针,然后他又悄悄地回到厨房,继续帮师傅干活。

就这样,经过重重考核,一个优秀的厨师“出炉”了。他不仅有了娴熟的技术,还懂得用文化做菜。2013年,毕九彪到北京发展。他意识到,随着烹饪的科学化、规范化,文化对于一个厨师来说显得尤为重要。徽菜技艺文化正在逐步演变,刀工、烹调、味形等也在不断创新。毕九彪在坚持经典徽菜的基础上,创新着制作方法。他结合徽文化,开发新产品,推出了很多新菜品,既可让客户品尝到原汁原味的徽菜,又可以让人耳目一新。

灵感来自于积累。2016年,他



以菊花豆腐盅和鲜花椒小牛肉两道菜品,获得安徽省职业技术烹饪金奖,2018年又荣获徽菜产业发展促进会金匠奖。2019年5月,他代表徽商故里应邀参加亚洲文明对话大会之亚洲美食节,得到了莅临展台人员的肯定和赞赏。

毕九彪不仅有精湛的手艺,管理工作也是一把好手。他清楚员工需要什么,如何给员工以支持和历练的机会,能够换位思考,给员工以包容和理解。柔与刚的完美结合,使管理井井有条,即使是开餐高峰期,也是秩序井然。

毕九彪带领团队摸索出了一条独具特色的产业之路,他们将黄山的山珍与海鲜巧妙搭配,创新了烹制方法,打造出十六种特色菜,为首都人民奉献了一道道绿色生态的徽州美食,也为徽菜的传承培养了一批批骨干人才。

