

聚德华天烤肉宛饭庄总店面点厨师长

面点创新 妙手生“粽”

□本报记者 陈曦

谢小虎是聚德华天烤肉宛饭庄总店面点厨师长，2019年，获首都劳动奖章；2020年，获北京市劳模，西城区总工会“大都工匠”餐饮技能大赛面点项目冠军。“我特别感谢各类技能比赛。通过参加这些比赛，提升了我的技能水平，更锻炼了我创新的能力。”谢小虎说。

2000年，谢小虎初中毕业，从山东老家来到北京。最初，他找到了一份保安的工作，被分到了华天马凯餐厅。这让他喜出望外。“我从小喜欢做饭，觉得做饭特别有意思。”谢小虎在华天马凯餐厅做保安，主要负责晚上值夜班，白天相对轻松。所以，他白天经常往厨房跑，帮助师傅们干活。“那时候，什么活儿我都抢着干。不给钱也愿意干。总觉得勤快点，师傅才会愿意教我。”谢小虎说，“师傅来之前，我会搞好卫生，沏好茶水。师傅干完活儿，我接着墩地、清理案板。”

一年之后，餐厅后厨师傅看谢小虎能吃苦，又有悟性，就跟他说了：“别干保安了，学当厨师吧。”就这样，他才正式跨进了餐饮业。日常，他做勤杂工，师傅有时间的时候，他跟着学习面点基本功。2002年，他调到聚德华天烤肉宛饭庄，又跟另外一位面点师傅学习。

2004年，将举行新世纪北京首届职业技能大赛。师傅想锻炼一下谢小

虎，于是推荐他参赛。那次比赛的指定项目是抻面。虽然他已经学习了几年，但是这个项目对他来说，难度颇大。捏着面团，他都不知该如何下手。于是，每天下班后，他就练习。而师傅则会在一旁陪他，随时指点。

“每天最少练两到三个小时。中途，我也曾经想过，不行，就放弃吧。但这个念头就是一闪而过。我告诉自己：放弃可不行。而且师傅每天都陪我练。我有什么理由不努力呢？”谢小虎说。靠着这样的信念，他拿下了这个项目，并在比赛中获得了名次，晋升成了技师。“从那以后，好像我的心气和整个人的状态就不一样了。每年的餐饮比赛，我都会参加。而且也因为参加比赛，我认识了对我很重要的一位老师，那就是中国烹饪大师、‘京城面点大王’王志强。”他说。

谢小虎说：“王师傅今年70多岁。别看他岁数大，理念却很前沿。现在特别流行的‘面果’，就是他研发的。师傅有70多位徒弟，都是餐饮各大门店的厨师长。虽然他的成就很高，但人却特别和蔼，没有一点架子。我们日常上班比较忙，跟他沟通、请他指导，往往都是晚上下班后。可是，无论多晚，他都毫无怨言，用实际行动支持我们。”

2018年，西城区总工会举办“大



都工匠”餐饮技能大赛。在师傅的指导下，谢小虎设计了一款创意面点——粽子酥，寓意“廉洁粽子”。传统粽子的做法是用粽叶包裹糯米制作，口感软糯。而他设计制作的粽子酥，内里用面粉，外皮用抹茶和出的面，经过炸制，口感酥脆。他说：“最初的效果，形状不太好看，表皮的颜色也比较浅，另外，缠绕粽子的材料用的是紫菜，不够逼真。整体来看，不太像，我不太满意。后来，我改进了制作手法，使用工具的时候也更加细心。还把紫菜换成了韭菜，打上了结。”

半个月时间，改进了十几次之后，谢小虎的粽子酥终于制作成功了。凭借这款创意面点，他拿下了“大都工匠”餐饮技能大赛面点项目第一名。

除了在比赛中进行创新，日常工作中，谢小虎也会根据顾客需求，改良产品。“我们店里卖得最好的面点

是芝麻烧饼。这个烧饼还在北京的餐饮比赛中获得过金奖。制作的手艺也是一代代传承下来的。最近几年，很多顾客反映，觉得烧饼有点甜。于是，我们从口感和健康角度考虑。对制作烧饼使用的酱进行了调整。这个酱是由芝麻酱和花生酱调制而成的。以前，两者的比例是2:8，现在，改成了5:5。芝麻烧饼的甜度降低了，香味却增加了，大家都反映不错。”

从去年开始，因为疫情的关系，谢小虎所在门店的周边百姓，对于外卖面点的需求持续增加。他也带领团队开始了“转型”。“以前，我们做的比较多的是北京小吃、宫廷小吃。比如驴打滚、艾窝窝等。现在，我们开始做‘接地气’的面点了，比如牛肉酥饼、菜团子、豆腐头等。一反面可以增加店里的收入，另外一方面，也可以更好地满足百姓需求。”谢小虎说。

长安汽车北京公司高级技师

总装车间里的“内科医生”

□本报记者 闫长禄/文 彭程/摄

汽车装调工需要将上万个零件组装、调试，确保每一个螺丝、每一根线都精准无误，汽车才能正常运转，但其中一条线路出了问题，往往很难检测，他经过多年的摸索，总结出了一套独有的车辆电路系统调整检测技术和故障排除方法。从初级工到高级技师，一般人需要十多年，他在一次大赛中便完成技术五连跳。

他就是长安汽车北京公司高级技师王少华，长安汽车北京公司“80后”青年技能人才的典型代表。自2012年加入长安汽车公司，王少华从没有离开过一线，是工友们一致认可的“一线技术专家”。

从螺栓到电路，从刹车到异响，从静态调试到动态路试，王少华不放过任何“蛛丝马迹”，对大小问题“锱铢必较”，严守着最为关键的质量关卡——汽车电器调试。“轮胎纹路不合格，门板间隙是否平顺，电器系统有没有问题，底盘系统工作顺不顺畅，都在考核范围。”如果车辆没有问题，将被贴上合格标签直接出厂，如果存在瑕疵，则要交到装调工的手里，解决问题。王少华就是专门帮助“体检”不合格的车辆“治病”的。

从2012年进厂的那日起，王少华就给自己定下一条目标——所有车辆

电器调试都要做到“零故障”。

刚进厂时，新的环境、新的技术让王少华很不适应。他总觉得在校学习时掌握的知识和入厂后亲自修理时有些“碰撞”。但是他有股子不服输的劲头，一有空就往职工书屋里钻，翻阅最新前沿的汽车维修和理论书籍。他常常看书到深夜，第二天上班再将书里的知识点与实车进行对照维修。

功夫不负有心人，经过几个月的勤学苦练，王少华进步很快，不仅能顺利修理汽车。还在维修过程中发现问题，提出优化方案。在一次汽车调试过程中，他发现收音机馈线脱落在试制初期故障率高达30%，怎样才能从源头上解决这个难题？有了这个想法，王少华简直就像着了魔一样，一有时间，就把整车电路图全部铺在班组的空地上，蹲在地上看、趴在地上看，泡面成了他最常用的餐食，纸箱成了他经常眷顾的“床铺”。王少华终于找到了病因，他发现，收音机馈线两个卡点距离与标准距离相差2cm，导致了馈线插口卡接力过小，从而产生了问题。他立即通知研发部门严格整改。

而解决这样的“麻烦事”早已成为王少华的家常便饭。

有时遇到汽车故障迟迟解决不了，王少华看在眼里急在心上。“碰到检



查不出来的故障，我就会用笨方法，一个零件一个零件地检查，一个线束出现问题，就要把上百根线全部打开检查。”王少华一边说一边将仪表台打开，纵横交错的线路让人头皮发麻，而王少华却乐此不疲。“仪表台里涉及很多线束，而且这些线束被装饰板和装饰件覆盖，拆起来特别麻烦。有时进行故障处理，我会用一整天的时间把仪表台全部拆开，把包好的线束拆下来一段一段地测量，直至找到病灶。”

2017年，第十三届“振兴杯”全国青年职业技能大赛举办，为了检验自己进入长安汽车北京公司的5年成果，王少华报名参加比赛，“那时我压力很大，毕竟只是一个普通的技工，可是有压力才有动力，所以别人在玩的时候，我也要看书复习。”最终，在

第十三届“振兴杯”全国青年职业技能大赛汽车装调工比赛中，王少华通过了初赛、复赛进入决赛，获得第一名。

斩获桂冠后，王少华开始带徒弟。同时还担任了公司内部培训师、中国兵器装备集团职业技能鉴定考评员。王少华通过“传、帮、教”的形式将技能无保留的传授给徒弟，34名徒弟里，有的成为技师，有的成为高级工。这些年轻技师如今也成为工厂里的建设者、授业者。逐渐成长为影响一批人、带动一批人的青年技术榜样。

在业内闯出名气的王少华也面对着不少外来诱惑，都被他一婉拒。他说：“造好中国自主品牌的好汽车，这就是我想要做的事情。让世界对中国品牌的汽车竖大拇指，这就是我的梦想。”