



甜蜜的事业

□ 本报记者 王路曼/文 孙妍/摄

一份精致的甜品从造型设计到调试口味，从精心制作再到摆上餐桌，这是一趟神奇的旅行。在第三届“北京大工匠”西式面点师范毅手中，食材转化之间，精准把握那份“甜”，不仅成就舌尖上的美妙，更为生活注入幸福的味道。

范毅现任首旅集团所属首旅酒店集团旗下北京市西苑饭店有限责任公司餐饮部西餐饼房厨师长，主要负责酒店紫金云顶旋转餐厅、咖啡厅、西苑味道——三礼合面包坊等经营区域的西式面点制作。

17岁入行，近30年坚守，范毅在这份甜蜜的事业里精益求精。“从学徒开始我就知道，学习和成长的路很漫长，坚守初心，坚持用心，才是适应时代发展的重要‘法宝’。”范毅告诉记者，在打磨技艺上不断求索，在求学途中不遗余力，他总能通过不断的观察学习、努力的尝试创新实践，为宾客送上更多甜蜜。

作为西饼房的厨师长，范毅不仅是严谨务实的管理者，更是指点迷津的导师。他通过言传身教，将积累多年的经验和外出学习的技能毫无保留地传授给年轻人，指导他们不断进步。他以身作则，每周利用业余时间，组织班组的成员开展业务技术练兵。有了好的西点配方、看到好的装饰图片，范毅总是立刻带领大家尝试着做，反复调整品相和口味，在汲取精华的同时创新求变。

2021年夏末，西苑饭店成立了以范毅命名的创新工作室，推出了与饭店地名谐音的品牌——三礼合，承载着“三生万物、礼遇众亲、合家欢乐”的美好寓意，聚焦新时代的年轻客源群体，开启老字号焕发新活力的创新实践。

在西苑饭店“三礼合”品牌推广过程中，范毅不只工作在“后台”，在传承原有制作工艺的基础上，带领团队对“拿破仑酥”进行大胆创新，研发了蓝莓、榛子、焦糖口味的拿破仑酥；在面包研发制作方面，推出了以健康为主的低脂、低糖、低盐的复合口味；蛋糕制作方面结合饭店各类美食节研发了日式蜜桃卷、东南亚斑斓口味



蛋糕、热带水果蛋糕等。他也走上“台前”，积极参加新媒体营销、拥抱新事物，身先士卒直播带货、寻找新商机。

“没有什么比消费者的评价最能说明面点师手艺的高低。”范毅十分珍视消费者的反馈，不论是线上客户评价打分，还是现场食客对产品的评头论足，他都能虚心接受，并根据综合考量进行改进。

时代在变，消费者的口味在变，不变的是范毅始终如一的坚守。同事们常常调侃他：“范毅眼中只有甜品。”而他也只是笑着回应，“我们都要给生活加点甜。”秉承着这一理念，范毅在日复一日的坚持中追求着极致，为食客提供美味又健康的放心食品，真正做到精准把握那份“甜”，给生活注入更多幸福的味道。



范毅每天都会忙中抽空翻阅面点烘焙书籍给自己“充电”



每一样甜点出餐前，范毅都要严格把关



范毅向餐厅服务员介绍新品甜品



范毅和团队同事一起探讨业务，分享经验



面点烘焙常用工具挂满了操作间的大半面墙壁