



厨师向学员演示烧菜前的备料流程



学员认真观看厨师的操作



学员们学习挤饺子的手法

# 跟着大厨学做年夜饭

□ 本报记者 盛丽/文 于佳/摄

厨艺精湛,唇齿留香。近日,北京轻工技师学院传出阵阵欢声笑语。在北京市政法卫生文化工会主办、慈铭健康体检管理集团有限公司工会承办、北京轻工技师学院协办的“让年夜饭多点家的味道”主题活动上,来自市政法卫生文化工会系统直属基层工会及所联系非公企业的40余名工会干部一起学做传统美食,提前感受浓浓年味。

头戴白色厨师帽、身穿红色大围裙……平日里忙碌的工会工作者,走进北京轻工技师学院的厨艺教室,变身成一位位“大厨”。“今天我要教大家做的菜叫松鼠桂鱼。”说话间,北京轻工技师学院教师刘仁便拿起刀开始示范打花刀的操作步骤。“大家注意啊,切的时候刀要成45度角。”参与活动的工会干部们围在老师身旁认真观摩,不少人还拿出手机录下制作要点。

另一间教室中,北京轻工技师学院教师于海波传授着“彩色饺子”的制作步骤。“你的手要这么握,这样捏出的饺子才能更像金元宝。”经老师指点,不少人表示自己制作的饺子拥有了精美的外型,这个春节要和家人个惊喜,在自家的餐桌上露上一手。

活动现场热闹非凡,老师手把手地教授,耐心详细讲解;工会干部切磋厨艺,热情交流沟通。经过几个小时的学习和实践,一个个香喷喷的饺子出锅,一条条造型精致的“松鼠桂鱼”入盘。

北京市政法卫生文化工会相关负责人介绍,本次活动以“张灯结彩‘饺’好运 鱼跃龙门庆新年”为主题,围绕“为家人学做一道年夜饭”展开。北京市政法卫生文化工会直属近20个基层工会及保安、护工、民营医院、医疗器械等4个行业非公企业工会干部代表参加活动。下一步,北京市政法卫生文化工会



学员向大家展示自己制作的“松鼠桂鱼”



“自己包的饺子真香”

将继续探索创新,广泛开展丰富多彩的活动,充分发挥工会桥梁与纽带作用,为不同行业的职工搭建交

流学习的平台,增强工会组织的吸引力、凝聚力、向心力,提高职工幸福感、获得感、安全感。