

今年春节前后,平顶山日报传媒集团教育中心举办了“小记者学面点”活动。南湾甲鱼村假日酒店积极响应,并派出3位优秀的一线工作人员作为小记者导师,教授面点制作技能,赢得了广大小记者和家长的认可。这3位导师分别是赵伟、李军安、李子安。在此,替小记者们向他们说声:“谢谢,你们辛苦了。”

点滴爱心 快乐他人

——记小记者活动导师赵伟



在“小记者学面点”活动中,南湾甲鱼村假日酒店厨师长赵伟就是其中一位导师。

活动期间,赵伟不仅积极协调活动场地,准备面点制作工具,还亲自教小记者制作面点。作为厨师长,赵伟最擅长做热菜。近年来,他凭借自己的能力,先后荣获了由河南餐饮饭店行业协会名厨委员会颁发的“河南烹饪名师”、由“鹰城美食节”组委会颁发的“鹰城十大名厨”等荣誉称号。

赵伟说,“小记者学面点”第一期活动是2月9日开展的,当时距离春节已经很近了,酒店酒宴包桌很火爆,活动场地比较紧张。再加上,小记者年龄小,生性活泼,他起初有些担心活动不好组织。但为了支持小记者活动,他还是按照酒店领导的安排,全力配合。

首先解决活动场地的问题,由于参加活动的小记者人数多,每一场活动都将近有200人。为了让活动顺利进行,赵伟将活动地点安排在了酒店一楼的婚宴大厅。这个大厅可以一次容纳200多人同时就餐,适合开展大型的小记者活动。第一场活动时,小

记者和家长们于下午两点左右陆续赶到酒店。当天酒店有婚宴包桌,婚宴结束时就已经将近两点了。为了不影响小记者活动的开展,婚宴一结束,赵伟就赶快组织酒店工作人员清理餐具,打扫地面。当天下午两点半,活动正式开始,展现在小记者和家长们面前的是一个干净整洁的活动大厅。

然而意外总是不期而遇。当天小记者活动原本计划4点半之前结束,因为下午5点之后,酒店还有一个大型的包桌宴席安排在这个大厅。但由于小记者人数较多,活动整整往后延迟了30分钟。为了安抚包桌的顾客,赵伟反复与对方解释、做思想工作,最终取得了顾客的谅解。

“我们辛苦点不算什么,小记者们学得开心、有所收获是我们最大的快乐。”赵伟说,他希望小记者通过学习制作面点,能感受到中国历史悠久的面点文化,也能体会到父母日常为他们准备一菜一汤的不容易,珍惜父母的劳动成果,学会体谅父母。

(王红梅/文 李英平/图)

传播技能 传承文化

——记小记者活动导师李军安

作为小记者活动的导师,南湾甲鱼村假日酒店的大厨李军安深受小记者喜爱。

“看到孩子的笑脸,我心里甜甜的。”近日,在南湾甲鱼村假日酒店,提起当时的活动,李军安一脸笑容。李军安说,他教小记者制作面点八角包和汤圆,其中八角包的制作程序稍微复杂一些。

头两期活动安排在春节前,当时就考虑着教孩子一些春节期间的家用面点。李军安说,八角包就是花瓣形状的花馍,有八个角,八寓意“发”,寓意发达、旺盛,很有春节气氛。

作为面点师傅,酒店的工作很忙。小记者活动用的原材料(枣泥馅、彩色发面团等)都是李军安利用中午下班空隙准备的。“为了保证做出的八角包营养丰富又美观漂亮,我特地用胡萝卜汁和面作为八角包的‘花瓣’。这样做出的八角包犹如一朵盛开的鲜花,好看又不失童趣。”李军安说。

李军安是一名70后,小时候看母亲

做的花馍很漂亮,当时他的志向就是做一名厨师,制作最漂亮的面点。为了学面点,他先后走遍了重庆、厦门、武汉、昆明等地。

近几年,李军安在工作之余参加了很多省内外的厨艺大赛,并取得了一系列大奖。在采访的过程中,李军安还向笔者展示了部分获奖的参赛作品,有绣球酥、糖网花篮等。在首届鹰城十佳酒店评选活动中,他被平顶山市总工会等单位授予“金厨奖”称号,还被河南餐饮饭店行业协会名厨委员会评为“河南烹饪名师”。前不久,在郑州举行的“2018中国郑州春季餐饮交流会”上,他的面点作品荣获了“特金奖”。

“我很高兴有机会向小记者传播制作面点的技能,向他们传播面点文化。”李军安说,当时每一场活动至少要两个小时,活动结束后他总感觉腰酸背疼,但感觉能为小记者做点事,再累也值得。

(王红梅/文 李英平/图)



让制作面点成为一种乐趣

——记小记者活动导师李子安



“我希望通过我的努力,让面点走进小记者的生活,让小记者学会制作简单的面点,爱上面点。”近日,在采访小记者活动导师李子安时,他说出了自己的心声。

“小记者学面点”活动中,李子安教小记者制作茴香小油条和汤圆。

李子安说,制作茴香小油条看似简单,但准备工作比较烦琐。首先是发面,需要头一天下午和好面,还必须是一半发面掺一半烫面。面和好后,还需要放入冰箱保鲜室冷藏最少5个小时才能使用。其次是准备配料,要选用新鲜的茴香和炒熟的茴香籽。和好的面团加入适量的盐和配料后,才算做好了准备工作。“虽然准备工作用时较长,但是茴香小油条味道好,香味浓郁,很受顾客欢迎。”

李子安在制作面点方面也有很多绝活。他制作的木瓜酥、麦冬百合球等将面点的食用性和观赏性融为了一体。2016

年,他的面点作品在河南省中西式经典面推广大赛上,荣获了“面点单项竞赛特别金奖”;2017年,他创作的面点在河南省豫菜文化研究会面点专业委员会一周年庆典面点创新作品展示活动中,被授予“创新成果奖”。

香甜美味的汤圆不仅味道好,而且营养丰富,深受大家喜爱。活动中,李子安等几位大厨带领小记者学习制作汤圆,很多小记者都是第一次尝试。在大厨的示范下,参与活动的小记者都学会了制作汤圆。

看着孩子们兴奋的笑脸,李子安和其他两位导师都特别有成就感。

今年近50岁的李子安个头瘦高。他说,活动中,需要弯着腰向小记者做示范,一场活动下来,比上班还要累。但是下一次,他仍然欢迎小记者前来学习,让小记者体验制作面点的乐趣。

(王红梅/文 李英平/图)