

亮出咱的拿手菜 美味飘香在工地

编者的话:民以食为天。对于长年奔波在外,远离亲人的中国铁建员工来说,一日三餐不只是生存所需,更是驱散孤独,抚平思乡之情的一份心灵慰藉。美味营养的饭菜,能让这些在艰苦环境下拼搏奉献的一线员工重拾家的温暖,感悟企业的关爱。而对企业来说,则是践行以人为本,和谐发展的一份责任和使命。

多年来,中国铁建在施工一线广泛开展建家建线活动,并把生活线放在了“三线建设”的第一位,而在生活线中,又把让员工吃好放在了最重要的位置。为此,各项目部上下开动脑筋,厨师们更是各显神通,将一个普通食材做成了让员工垂涎的各色美味佳肴,许多项目还开发出了自己的“特色菜”、“招牌菜”。今天,在这里,他们将一展风采。

普通食材烹出特色佳肴

单位:十七局集团上海轨道公司合肥地铁2号线2标项目部

招牌菜:苦尽甘来

作法:将苦瓜洗净去籽,再把调好的鸡胸肉塞入苦瓜中切成段,放入油锅焯烧片刻即可,中间做点缀的“玫瑰”则是用西红柿皮卷成。

味道:第一口有些许苦味,接着就是鸡肉的鲜香,很称菜的名称。

在十七局集团上海轨道公司合肥地铁2号线2标项目部的美食排行榜上,“苦尽甘来”这道菜一直是大家的最爱。

为了提高伙食质量,该项目部可是做足了功课,特别是挑选了厨艺精湛的厨师,并对他们实行绩效考核,要求一日三餐多动脑筋,保证花样不断,重设计,更要重味道。

“像这种色、香、味、形俱全的菜都是项目食堂的‘家常菜’,除了‘苦尽甘来’还有‘光芒四射’、‘鸟巢’等特色可口的菜肴,普通的菜经过厨师的改良与创新,变成了上档次的‘特色菜’,牢牢拴住了员工的胃。”项目综合办公室主任李明一脸满足地说。

近年来,该公司有的项目部还发扬“自给自足”的精神,在项目驻地开发自己的小菜园,员工们自己种的各种瓜果蔬菜都已成了餐桌上的美味。(高琪 黄磊)

南北兼顾众口不再难调

单位:中铁建设集团南宁分公司第七项目部

招牌菜:麻辣鸭头

作法:鸭头焯水,继而凉水冲洗,晾干过油锅;按比例搭配葱、大蒜、辣椒、花椒、姜、八角、酱油等配料做成卤汁,烧开后放鸭头,文火十来分钟,出锅撒葱花即可。

味道:远闻溢香,近看色美,初品较麻,继而辣,最后麻辣触动味蕾,调动全身,享尽麻辣味道。

中铁建设集团南宁分公司成立于2011年初,成立之初,员工大多来自北方,后来,由于属地化管理的推进,又增加了不少南方人。为了保障在不增加费用支出的前提下,南北方员工都能吃好,项目部后勤管理人员可谓绞尽了脑汁,他们因地制宜,跑市场,结合南北不同口味,创立自己食堂的特色菜。

分公司所属10个项目部的厨师,大多有十几年的从业经验,他们结合广西地区的副食、蔬菜特点,不断创新菜品,几乎人人都有拿手绝活。如第三项目部的北方千层饼,第五项目部的土豆炖排骨,第七项目部的麻辣鸭头,第九项目部的糖醋排骨等,都得到了大家的一致好评。

每每特色菜上菜之日,总要上演一些抢菜的戏码和欢乐的调侃,给食堂带来不少笑声。(林丽燕)

异国他乡尽享中国味道

单位:中非建设集团尼日利亚公司阿布贾办事处

招牌菜:白菜炆牛肉

作法:白菜摘洗干净切成段或短段,下油炒熟铲起;牛肉切薄片,加入调味料腌10分钟。下油爆姜,下牛肉至将熟,加调味料,用生粉水埋灾,下白菜炒匀即可。

味道:白菜柔中带脆,牛肉筋道可口,地道的中国家常菜。

斯蒂芬手腕一抖,一个漂亮的掂勺动作,白菜和肉片飘了起来,又落了下去。不一会儿,一道白菜炆牛肉完美出锅。

跟一般的驻外机构不同,中非建设集团尼日利亚公司阿布贾办事处没有从国内请厨师,而是在当地聘了一名主厨斯蒂芬和两个帮厨。

说起来,主厨斯蒂芬接触中国菜也有七八年了,现在的手艺也是响当当。他不光每天给办事处的5名员工做饭,来了客人,他还负责在办事处自己的餐厅做招待饭,这在餐饮费用异常昂贵的当地,可是节省了一大笔费用。

在办事处,大家比较喜欢的一道家常菜是白菜炆牛肉。

办事处的商务经理胡滨说,由于办事处目前事多人少,每天忙得不可开交,能吃上这道白菜炆牛肉,感觉一下子回到了国内,回到了家乡,像家里做的味道,吃起来心里暖暖的。(刘英才)

饭菜质量对接厨师腰包

单位:二十局集团青莱城际项目部

招牌菜:腐乳扣肉

作法:将五花肉放入水中煮好置于碗中,把红腐乳与其他调料搅拌均匀,调好的腐乳酱汁倒入碗中,碗口封住,放入蒸笼以大火蒸约1小时。再将蒸好的五花肉放入盘中,把碗内剩余的腐乳酱汁倒入锅中烧热,用面粉勾兑后淋在五花肉上即可。

味道:该道菜色泽透红,吃起来软烂鲜嫩,肥而不腻,回味无穷。

“腐乳扣肉”是二十局集团青莱城际项目员工最喜爱的一道菜,它出自于老铁道兵伍湖之手。在厨师岗位的32年里,伍师傅先后辗转20多个项目,为近2000名职工做过饭菜,先后获得“陕西省二级厨师”称号和集团公司“厨艺大赛二等奖”,他烹制的糖醋里脊、梅菜扣肉、火锅鱼等味道鲜美,色泽美观,深受广大员工的喜爱。

以“人性化”管理为抓手,该项目不断提高饭菜质量,他们要求厨师把好饭菜源头关、储存关、卫生关,各施工队领导还与厨师签订了食品卫生安全责任书,每个月底由员工对饭菜质量进行测评,各队间还要进行评比,考核结果与厨师工资挂钩。同时,为确保营养均衡,他们每周调剂伙食花样,增加主副食品种,做到菜肴丰盛,美味可口,让大家吃得放心,吃得舒心。

项目部的饭菜,也给业主留下了深刻印象,他们还慕名前来品尝。(刘斌斌 何亚娟 张广洲)



职工喜爱的大厨



徐明峰

张太山

邓世建

师从名家的徐明峰

徐明峰,31岁,湖北长阳人,从业11年,2006年获高级面点师资格,擅长川菜、湖北菜,尤以湖北传统菜肴——赤壁鱼糕最为拿手。现师从“中国烹饪名师”罗家良学习糖艺雕刻与意境菜制作。

2013年3月,徐明峰成为十二局集团二公司沈阳地铁项目部的一名厨师。他说,每当看到工友们饭后满足地走出食堂,他的心里就比灌了蜜还要甜,这也是他不断学习厨艺的动力。他学厨艺有“三招”:其一是“磨”。同事间、同学间、熟人间,工作时、聚会时、小饮时,看到谁炒了一道色、香、味俱全的好菜,他就立马贴上去“死缠烂磨”让人家教,就这样他学会了南北大菜近百种。其二是“偷”。有机会,他就想方设法到一些有名的大饭店去接近掌勺厨师。2007年,他利用“五一”小长假在武汉“鱼府”义务帮厨5天,一下子就从大师傅那“偷”到了松仁玉米等6道地道湖北名菜的烹饪技艺。其三是“赖”。为了学到一些名家名厨烹饪名菜的“绝学”,他有时候甚至有点“耍赖皮”。鱼糕是湖北传统名菜,它不油不腻,酥软醇香,为湖北多地筵席上的招牌菜。前年春节探亲他去一名师处学艺,被拒之门外仍“赖”着不走,3天后他如愿以偿得到了名师的真传。现如今这道美食已成为项目部员工过生日和节日聚餐的头牌菜。(周广宽 杜 杨)

四星水平的张太山

张太山,36岁,国家一级厨师,现为十八局集团一公司三浙高速项目部主厨。他1994年入伍当上了“火头军”,在军营里练就了本领,自考了等级证书;退伍后,凭借着扎实的功底,经过层层考核进入了三门峡市当时唯一的四星酒店大鹏国际酒店当厨师。

2010年8月,为了方便照顾家中的父母妻儿,他以另一种形式报名参与到家乡的交通建设中。不愧是大厨,面试当天他就让项目职工开了眼,煎炒烹煮无所不能,川粤湘淮菜系样样精通,因为技艺精湛,项目月会餐上绝无重菜,周菜谱上不见同名,连每天的“硬菜”他都做出多种风味。但最被人津津乐道的还是他让营养丰富但口感一般的萝卜、土豆、大白菜这“老三样”翻新:土豆去皮切条炸黄,浇上糖稀番茄酱,翻炒裹匀,就是一道甜香红艳的“珊瑚土豆条”;红萝卜擦丝拌料,放入微煎的饼子,就诞生了酥脆的“萝卜脆丝饼”;大白菜叶卷上猪肉馅、高汤、葱蒜搅拌的馅料,上笼火蒸半小时,又出炉了“翡翠白菜卷”……“老三样”做成了招牌菜,让职工吃出了鲜滋味。(李 朋)

创新不断的邓世建

邓世建,四川永川人,1978年入伍的原铁道兵,跟随项目部转战南北,目前是二十二局集团二公司锦阜高铁项目部的一名厨师。

作为土生土长的四川人,辣子鸡、水煮鱼等经典川菜是他的拿手菜。然而,他并不满足于此,老邓买来大量关于烹饪的书籍,一有空就琢磨不同菜系的制作方法,对刀功的切法、菜品的搭配、调料的选择、种类以及用量、火候的掌握及分寸都烂熟于心。在此基础上,他还不断讨教有烹饪经验的其他人员,每有一盘菜出锅,都让大家先品尝提意见,厨艺迅速提高。

他从“一方水土养一方人”这句俗语得到启发,给自己立了一个不成文的规定,每转场到一个新的地方都要搜集当地土特产和以此为原料制作的“生态名吃”,不仅要掌握其制作诀窍,还要尽量了解其流传成因、时代背景、营养价值、传说典故,让职工在品尝“名吃”的同时还能品出文化来。如今,东北炖菜、内蒙风干牛肉都登上了招待客人的餐桌上。

项目部经常会有剩馒头,总是做成炸馒头片不仅费油而且也不利于健康。他结合汉堡包和白吉馍的作法,自制了“邓式汉堡”,既可以夹肉也可夹土豆丝、西红柿等蔬菜,还方便带到工地上,一推出就受到了欢迎。(陈 聪)



苦尽甘来



逸雨涵梅



麻辣鸭头



四季丰收



香辣烤鱼



白菜炆牛肉



葱油饼



左一图:中铁建设集团南宁分公司第三项目部厨师做面食有一绝。

左二图:二十局集团青岛地铁三号线项目部员工节日会餐即将开席。

本版照片由十二局集团二公司、十七局集团上海轨道公司、十八局集团一公司、二十局集团四公司、二十二局集团二公司、中铁建设集团南宁分公司、中非建设集团提供。

