

# 团餐怎么做 大厨同台秀

## 营养餐便当制作技术比赛首设现场烹饪,评委揭示门道



参赛选手现场制作营养便当。

灶火升腾,铲勺飞舞,选手们使出看家本领,烹饪出色香味俱全的营养便当。近日,厦门市集体用餐配送单位营养餐便当制作技术比赛在空港美食中心火热开赛,来自我市各大团餐企业的55名烹饪好手同台竞技,现场气氛紧张刺激。

这是厦门市第二十八届职工技能竞赛(A类)中的一项赛事。比赛由厦门市劳动竞赛委员会主办,厦门市总工会、厦门市服务业工业联合会指导,厦门家的味道餐饮管理有限公司承办,厦门市团餐供应链协会等20余家单位共同协办。文/图 记者许纳芳

### 1 理论实操相结合 主题由选手自行决定

此次比赛采用“理论考试+技能考核”的模式,对厨师制作营养便当过程中必需具备的餐饮成本核算、营养健康知识、烹调技术等进行全面考核。比赛首次设置现场烹饪环节,要求参赛者在90分钟时间内,烹饪出15元、25元两种餐标的营养便当。便当主题由选手自行决定,自由程度较高。

与餐厅后厨团队协作不同,在本场比赛中,从食材采买到洗菜、切配,再到烹调、摆盘,每个环节都需要参赛选手独立完成。这要求参赛者对食材的处理、烹饪手法的选择、烹饪时间及

火候等有全局把握,极具挑战性。

当天,参赛选手兵分5组,每组11人,依次进入厨房。随着裁判一声令下,选手们立即进入状态:有的率先调制酱汁腌制肉类,有的挥动锅铲翻炒配料,有的切配果蔬细致摆盘。现场锅碗瓢盆叮当作响,煎炒烹炸热火朝天。

经过一个多小时的紧张忙碌,一份份风味独特、造型各异的营养便当陆续出炉。卤猪肘套餐、红油口水鸡套餐、黄翅鱼套餐、照烧鸡腿肉套餐等,让现场观众食指大动。

### 2 6大评分项目 色香味形全把控

记者了解到,本次比赛的评分项目包含中心温度、外箱封条、标签标示、形态外观、包装创意、营养搭配六大项。

便当制作完成后,评委首先对便当外包装进行观察,查看封条是否完整、张贴是否规范、标签标示内容是否完善。开封后,评委使用中心温度测量仪检测便当中心温度,中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 才能得分。此外,评委还将对参赛的营养便当进行细致品评,从菜品色彩、口感、营养搭配等进行打分。

“团餐不但要让消费者吃得饱,还要让消费者吃得营养健康。厨师需要从色香味形等多方面进行合理搭配,让每一样食材的营养都发挥最大

的价值。本次比赛约有一半以上的参赛选手做到了营养便当的基本要求。”比赛裁判长、日月谷温泉度假酒店厨艺总厨崔贻富说,今年的比赛中,有不少选手使用了果蔬汁来煮白米饭,比如火龙果汁、玉米汁等。做出来的米饭颜色丰富,不仅看起来更加有食欲,还增加了营养。

需要注意的是,营养便当并不是越复杂越好。崔贻富说,有的厨师烹调手法过于繁杂,反而破坏了食物的营养成分。比如有的牛肉套餐,烹调时间过长,导致口感不佳、营养流失。有的辣子鸡套餐,配菜还选择了酸辣土豆丝、酸菜鱼等,使得口味过于单一,也不符合配餐标准。



评委当场品评。

### 声音

#### 提高厨师烹饪技能 增强团餐技艺水平

厦门市团餐供应链协会秘书长廖学京表示,团餐消费群体主要为在校学生、企事业单位职工等。疫情发生以来,社会和公众对于团餐的营养、口感、创新等提出了更高的要求。此次比赛目的在于提高厨师的烹饪技能,增强团餐技艺水平,弘扬工匠精神,推动厦门团餐朝着更高层次、更高水平发展。

### 冠军风采

#### 学生餐便当营养均衡 希望研发更多新菜品

经过激烈角逐,厦门家的味道餐饮管理有限公司的何登科夺得第一名。他从事餐饮行业十余年,目前是厦门双十中学枋湖校区食堂的厨师长。此次比赛他以学生餐来设计便当,在15元、25元餐标档位,分别制作了盐酒鸡套餐和黑椒牛肉粒套餐。

他介绍,盐酒鸡套餐主材选用了冻三黄鸡。它性价比高,肉质细嫩。菜品搭配西兰花、土豆丝、红薯,使便当颜色更丰富、营养更加均衡。黑椒牛肉粒套餐中,搭配了虾仁炒芦笋、蘑菇包、紫菜饭团等,也让口感更丰富。

何登科表示,希望以后可以把团餐做得更好,研发更多新的菜品。



现场制作的美味营养便当。

### 商动态

#### 厦门市社会组织总会 社会组织培训班开班 提升负责人能力水平

本报讯(记者 郭舒晨)近日,由厦门市社会组织总会承办的厦门市社区社会组织孵化基地社会组织负责人培训班开班。

厦门市委党校、市税务局企业所得税处、闽南师范大学乡村振兴战略研究院的8名专家,就社区社会组织如何加强自身建设、参与基层治理以及财务管理等内容进行深入讲解。主办方表示,本次培训班的开办,旨在进一步提升社区社会组织负责人的能力和水平,让他们可以在工作中更好地发挥作用。培训班通过各学习小组讨论交流、实地参观社区示范基地建设、分享社区社会组织工作经验交流等方式,让学员进行全方位的学习。

#### 湖里区税务局 “红利账单”精准达 税费优惠“看得见”

本报讯(文/记者 郭舒晨 通讯员 林斯琪 图/陈海敏)“尊敬的纳税人您好,您有一条退税减税红利账单待查看,请注意查收。”伴随着组合式税费支持政策逐一落地,在厦企业近日相继收到这样一份“特殊账单”。

“上半年我们公司享受增值税留抵退税等各项税费红利超过500万元,打开电子税务局就能看到账单,政策依据、减免金额一目了然,既能强化学习理解,又能感觉到涉税服务的贴心细致。”厦门艺辉国际货运代理有限公司财务人员吕金凤说。

推送“红利账单”一键可查,“人找政策”变“政策找人”。湖里区税务局相关负责人表示,为确保及时、准确推送,税务部门逐户完成数据比对,制作图文教程辅导纳税人查收,并通过税企邮箱、税企互动平台、电话等形式,为纳税人悉心解读账单疑难点,帮助纳税人算准减税降费“明细账”,算清税费红利“收益账”。



湖里区税务局办税服务厅工作人员为前来咨询的企业财务人员介绍税费政策内容和申报操作要点。

#### 保险与再保险论坛 专家建言保护消费者 让保险条款更易看懂

本报讯(记者 张海军 通讯员 黄艳)近日,由君龙人寿与厦门大学经济学院、王亚南经济研究院、邹至庄经济研究院联合主办的“第二届保险与再保险论坛”在厦门大学经济楼举办。

论坛共邀请5位高校学者、企业代表进行主旨演讲,演讲内容涉及多层次医疗保障体系、再保险行业服务升级、互联网保险生态、大数据保险精算、中国产再保险市场等领域,为参会者带来全新视角与思考。针对保险条款复杂难懂导致消费者争议频发,君龙人寿联合校方创新举办了主题为“保险条款的通俗化与标准化”的产品设计暨案例分析大赛,并呼吁更多学生、学者与从业人员关注保险条款的优化与完善,以实际行动推动保险业消费者权益保护。