



ONE WORLD ONE DREAM 同一个世界 同一个梦想

奥运·民间力量

城市假日 2008.8.8
E-mail: csjryl@zjnews.com.cn
责任编辑: 徐秀秀 QQ 群: 19804156

B12



中国移动通信
CHINA MOBILE
北京2008年奥运会合作伙伴
Partner of the Beijing 2008 Olympic Games

拨打12580 一手掌握奥运资讯



在奥运村做厨师， 比在迪拜的七星级酒店还辛苦

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / andy

5月初外国记者开始进驻国际主媒体中心之时，为2008年奥运服务的1700多位厨师和4000多名餐饮服务人员也开始分批进驻北京。据悉，他们将在奥运会和残奥会召开的两个月里，为奥运村提供350多万份餐点，高峰时期，一天就得准备10万份餐点。在这些厨师里，有67名来自浙江商业职业技术学院的老师和学生志愿者。

一人一天做2500份配餐

经过层层选拔、培训以及急切的等待，浙江商业职业技术学院烹饪专业的3位老师和64名学生终于在7月中下旬抵达北京，正式开始了他们的“奥运厨师之行”。

李鑫是浙江商业职业技术学院烹饪专业的老师，给他打电话的时候是上午11点，他正睡得香。在这之前，他刚刚经过了9个小时的不间断工作，再搭乘班车近一个小时回到住处。他在国际广播中心(IBC)处负责冷菜制作，他带了12个学生，分别来自全国各地学校的烹饪专业。

“我工作的餐厅可同时容纳1.6万人用餐，24小时供应餐饮。餐厅实行4班制，每个班200余名厨师。7月16日上岗以来，工作量越来越大，现在基本是满负荷运作。”从他的声音里可以听出他最近几天的辛苦劳累。“昨天一天做了2500份配餐，这就算是在五星级酒店，哪怕是迪拜的七星级酒店也是无法想象的。”

奥运餐所有原料都是有机的

奥运村有四个餐厅，分别提供给运动员、媒体、工作人员等等。每个可以容纳5000人的餐厅，都有900多道菜式，8天一个循环，并且24小时供应。李鑫说考虑到各国人的口味，准备的菜式也是各种各样的。

“火腿鸡肉烩饭、希腊烤牛肉酱、清炖蔬菜和牛肉、蔬菜蛤贝汤、意大利面饺、波兰酸菜、海鲜面卷、腊香肠番茄螺旋粉、蔬菜鲜虾串、法式烤猪排、烤羊肉配香橙薄荷汁”这些是李鑫告诉我的他需要经常准备的菜。

“我在IBC工作，来就餐的全部是各国的电视台记者，我们学校另一位老师在AV(运动员中心)，那就可以经常看到姚明和刘翔之类的体育明星了。但是有纪律的，你是不能走到他们身边的。”

“现在对于我们来说什么都算不上困难了，以前和老外沟通比较辛苦的，现在也没有问题了。”他还偷偷告诉记者，奥运餐很贵，就是蔬菜一份就要50元，主要是因为所有的原料都是有机的，叫做“喝牛奶的蔬菜”。

制度严格，光洗手就有六个步骤

刚到北京，同学们还来不及平复激动的心情就开始了紧张的培训，专业讲师对同学们的严格要求让大家再一次感受到了国际水准的高要求。“光洗手就有六大步骤要学习呢！”电话那头，浙江商职院的姚长福同学兴奋地告诉记者。

姚同学的职务是冷菜厨师(cold kitchen)，在冷菜间工作。从7月25日正式开始上岗，到31日为止他上的都是早班，具体上班时间为凌晨四点到下午一点，连续工作五天休息两天。他们的主厨是一位外国女大厨。据姚长福介绍，主厨对工作人员在冷菜间的卫生要求非常严格，之前食品安全卫生培训课上老师讲的核心内容在她那儿完全得到了体现，如正确的洗手六步骤、冷菜间的消毒卫生控制、冷菜规范操作等等。

工作人员必须在宿舍洗完澡，到餐厅更衣室换好鞋子并按规范的步骤洗完手、带上口罩和帽子、在厨师服外穿上纸制防尘衣、在紫外线灯开启30分钟后才能够进入冷菜间。



“我第一天的工作是制作水果和蔬菜沙拉还有洋葱拌意大利冷面，在同一种冷食制作完毕后，要进行一次彻底的消毒，然后才能制作下一个。”

对于同学们来说，感觉最为不便的就是与外国厨师的交流，“他们说得很慢，我能听懂一点，但与他们对话，就比较困难了，总得麻烦翻译。”姚长福不好意思地说，“而且每一道冷食都有非常细致的英文菜谱列表呢。”

设备很先进，整个厨房没有一片明火

回忆第一次走进厨房时，姚长福用“震惊”两个字来概括。整个厨房没有一片明火，炉灶全部都是电磁感应制造。虽然烧菜的锅子很大，但是传热效果却很迅速。厨房里运用进口保温箱来保持出菜的温度，另外，大规模出菜设备可以同时出菜五百人份的量。

“每天都有一支穿白大褂、戴口罩的队伍在厨房里穿梭，其中有一个人会拉着一只黑色太空箱，他们态度严谨，表情严肃，进入厨房、配料间都会非常仔细地检查原料的生产日期和保质期及消毒柜，原料有一点不符合规格都将不予使用。”姚长福告诉记者，后来他们才知道，这些“神秘人”都是“爱玛客”专门负责食品卫生安全的卫生使者，他们手提的黑皮箱内有最精密的细菌、微生物检测仪器。如果厨房的厨师刀、盛器、砧板及其它厨房用具上检测出细菌数量超出100个，该厨房即为不合格厨房，检测人员将通知主管做全面的清洁和消毒工作，符合要求后方可生产食品。

【链接】

爱玛客

爱玛客是一家提供获得奖励和赞誉的食品、酒店服务、设施管理服务以及高质量的制服和职业服装的世界领军公司。

自1998年以来，爱玛客连续被同行及业内评论家评为该行业三个最受尊敬的公司之一，并列“财富”杂志“美国最受尊敬的公司”的榜单中。在2007年“财富”世界500强的调查中，爱玛客又在同行业中名列第一。总部设在费城的爱玛客，大约有240,000名员工，在18个国家开展其服务业务。

奥运餐饮流程

不同的国家、不同的文化背景、不同的风俗、不同的饮食习惯。这4个“不同”，就是北京奥运村主餐厅制定菜单的基础。

面对这4个“不同”，要制定一份“众口能调”的菜单，实在不是易事。可以容纳5000人的餐厅，900多道菜，8天一个循环，24小时供应，奥运村主餐厅里，设置了国际区、地中海区、亚洲区以及中国区四个部分。奥运会期间，来自全世界的1万多名运动员、教练员在这里总能找到自己喜欢的口味。

北京奥运会食品安全专家委员会专家蔡同一教授说：“奥运菜单充分照顾了不同国家的人们口味的差异。往届奥运会供应的餐饮以西餐为主，北京奥运会餐饮菜谱中，给了中餐30%的比例，这是展示中华美食与文化的大好机会。同时，奥运菜单要全面考虑食物的热量、营养、健康、卫生和安全等等，要求非常严格。”

奥运餐饮流程，从田间到餐桌，都执行严格的标准化管理程序，建立了完备的食品安全“追溯系统”。

蔡同一说，端上奥运村餐桌的菜都要标明原料产地，对产地进行长达两年的跟踪，确认原料中没有农药残留等有毒有害物质，不含兴奋剂，调配料检验合格，菜肴中的营养成分、蛋白质、脂肪、维生素要量化。当运动员刷卡就餐时，吃了哪些食品，这些食品来自哪里，能通过胸卡读卡设备马上读取，包括所选的菜谱、食品原料、该食品的配送中心、生产加工企业乃至最终源头农田种植、养殖户的住处，哪一个环节出现问题都能迅速查到。

当净菜送入奥运村主餐厅后厨，也有一份标准化菜单来执行烹调程序。放多少克盐，倒多少毫升油，炒多长时间，出锅时温度多少，能出多少份，都在严格控制之中。奥运会和残奥会期间，奥运村主餐厅需要350万份饭菜，标准化的管理，保证了各个环节有条不紊。

北京烤鸭、宫保鸡丁、咕咾肉……北京奥运村主餐厅里，众多正宗的中国菜无疑是一大亮点。这份中餐菜单经过中外大厨的筛选、试吃，国际奥委会批准。奥运会期间，当这些美食轮番出现在全世界的奥运健儿面前，在奥运村餐厅里大快朵颐，实在是一件令人期待的事。