

福建省机关服务中心 简报

(2018 年第 10 期 · 总第 120 期)

福建省机关服务中心办公室

2018 年 11 月 5 日

“健康可口·服务职工” 2018 年省直单位机关食堂烹饪技能竞赛顺利举办

为进一步拓展省直机关职业技能，弘扬工匠精神，提高机关食堂膳食服务质量，在各级领导的大力支持和各单位的积极配合下，10 月 28—29 日，由福建省机关事务管理局、福建省直机关工会工委主办，福建省机关事务管理局直属工会、福建省机关服务中心、福建省餐饮烹饪行业协会承办的“健康可口·服务职工”2018 年省直单位机关食堂烹饪技能竞赛在屏山大院顺利举办。省委办公厅、省人大常委会办公厅、省政协办公厅、省委宣传部等 28 家单位参与竞赛。出席本次竞赛的领导有中共福建省委省直机关工委常务副书记董建洲，福建省政府办公厅党组成员、福建省机关事务管

理局党组书记、局长陈子舟；中共福建省委省直机关工委委员、福建省直机关工会工委主席方月兴；中共福建省委宣传部副部长肖桂新；福建省商务厅党组成员、副厅长黄德智；国家税务总局福建省税务局总会计师、机关党委书记郝强；福建省高级人民法院副巡视员陈本亮；国网福建省电力有限公司党委委员、总会计师李随东；中国烟草总公司福建省公司副总经理尤清河；福建省机关事务管理局党组成员、总会计师梁四招。

方月兴主席、梁四招总会计师分别作开幕式致辞。陈子舟局长作闭幕式总结。

方月兴主席在致辞中指出，本次竞赛有三点意义：一是有利于带动各单位机关食堂厨师提高专业技能。做好机关食堂饭菜博大精深、艺无止境，通过这次竞赛搭建一个相互切磋、相互竞争的平台，鼓励食堂厨师弘扬工匠精神，不断钻研厨艺，提高技能，营造比学赶超、创先争优的良好氛围。二是展示各单位食堂厨师的劳动风采，让厨师从幕后走上前台，激励大家不断增强职业的光荣感、归属感，在岗位上辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动。三是这项活动有利于把关怀激励干部职工落到实处。为机关干部职工做出健康可口的饭菜，不仅事关于干部职工的健康，而且影响干部职工的心情情绪，关系到干部职工对单位的情感认同，体现了党政和工会对干部职工的关怀。

梁四招总会计师指出，机关食堂承担着省直单位广大干部职工膳食服务保障任务，解决了干部职工后顾之忧，是机关后勤保障工作的重要组成部分，举办烹饪竞赛是一次有效服务省直机关干部职工的举措。希望全体参赛人员以饱满的状态、昂扬的斗志、勇于拼搏进取的意志、团结向上的精神投入到比赛中去，既切磋技艺又学习交流，既爱岗敬业又创先争优，为广大干部职工提供更加健康可口的饭菜，为他们在工作岗位上建功立业助力加油。她同时也希望各位评委坚持“公平、公正、公开”的原则，为参赛选手营造一个“清风正气、严肃严谨”的比赛环境，给每位参赛选手一个真实的评价。

陈子舟局长在讲话中指出，本次竞赛对提高烹饪技能和膳食服务水平，提升后勤保障能力，推动省直单位后勤服务工作不断健康发展具有重要的意义。十九大报告提出要建设知识型、技能型、创新型劳动者大军，弘扬劳模精神和工匠精神，这是向我们技术工人发起了动员令。新时代对机关后勤服务工作提出了更高的新要求，机关后勤服务工作者要顺应时代要求，以更饱满的精神、昂扬的斗志和积极向上的态度，助推新时代机关后勤服务工作高质量发展，不断提高后勤服务保障水平。

本次竞赛以“健康可口·服务职工”为主题，旨在通过竞赛促进比学赶超、创先争优，激励省直机关食堂烹饪技术

人员爱岗敬业、钻研技术、提高技能，促进各单位进一步办好食堂、改进膳食服务，让广大干部职工从健康可口饭菜中体会到单位的关怀和“家”的温暖，为他们在各自岗位上建功立业助力加油。

本次竞赛为期两天，共有 28 个竞争团体，80 多名参赛选手，100 多个参赛品种。比赛现场紧张激烈、精彩纷呈，色香味俱全的各色菜肴吸引了众多人围观。

比赛中，各位参赛选手遵守竞赛规则，展示高超技艺，赛出了风格、赛出了水平，充分体现出爱岗敬业的工作态度、精益求精的工作作风、坚持不懈的精神品质、团结协作的集体意识以及不断创新的发展理念。

竞赛共设置个人赛奖项及团体赛奖项，其中团体赛奖项设一等奖 3 名，二等奖 5 名，三等奖 8 名，组织奖 5 名；个人赛奖项热菜类、面点类各设一等奖、二等奖、三等奖。

本次竞赛设 7 位评委，在福建省餐饮烹饪行业协会专家成员中随机抽选产生。经过公平、公正、公开的评审，中共福建省委宣传部、中国烟草总公司福建省公司、国网福建省电力有限公司包揽团体赛一等奖，来自中共福建省委宣传部、福建省高级人民法院、中共福建省委党校、福建省环境保护厅的选手摘得个人赛热菜及面点类一等奖。

(办公室)

2018 年省直单位机关食堂烹饪技能竞赛 剪 影

金秋时节的屏山大院，草木葱茏，丹桂飘香。10 月 28—29 日，“健康可口·服务职工”2018 年省直单位机关食堂烹饪技能竞赛在省政府机关食堂隆重举办。竞赛精彩纷呈，参与的选手们匠心独运，巧手翻转，为我们献上一场视觉和味觉的盛宴。

剪影一

团体赛：紧张激烈，团结协作

团体赛比赛项目为公务餐制作。其中指定菜品和面点为：荤菜红烧肉、半荤菜青红椒炒目鱼卷、素菜酸辣土豆丝、面点肉包，自选菜为荤菜一种。选择指定这些菜品深有用意：一方面，本次竞赛主题是“健康可口·服务职工”，团体赛竞赛性质要求不使用高档食材，要符合大食堂供餐实用性的需求；另一方面，深谙厨道的人都知道，越是平淡无奇的菜，做到恰到好处越是不容易。例如红烧肉讲求五味调和，土豆丝目鱼卷则对刀功要求非常高，这些都能很好地考察厨师的基本功。

上午 8:00，团体赛开始了！按照规则，这项比赛每个团队有 3 名参赛选手，他们需要在 120 分钟内制作出红烧肉、

酸辣土豆丝、肉包、自选菜各一款。随着一声令下，选手们立即开始了紧张的忙碌。每个团体中一人负责材料加工，一人负责上锅做菜，一人专门做面点。他们有的细心地切着土豆，有的忙着给五花肉上色，有的则用力地揉着面团。大家纷纷使出十八般武艺，一时间，食堂里热气腾腾，香气四溢，奏起了锅碗瓢盆的变奏曲。

时间一分一秒过去，一道道菜品从无到有从少到多摆满了展台。仔细看来，即使是同一道菜品，每个人做出来的形状、大小、色泽、搭配都不一样。例如土豆丝，有的切得粗，丝丝分明，有的切的细，团在一起。红烧肉有切成小块炒的，也有大块大块焖的，有的色泽自然鲜亮，有的则稍嫌暗淡。俗话说，外行看热闹，内行看门道。味道如何，就要看评审团专业的点评啦！

剪影二

个人赛：匠心巧手，争奇斗艳

相比团体赛，个人赛给了选手们更大的施展空间。28日下午举行的个人赛分为热菜类和面点类，为选手们搭建了大展身手的平台。

“虾吃脆藕卷”“太白鸡”“松鼠鱼”“百鸟朝凤”“过桥排骨”……随着一道道热菜陆陆续续端上展台，展厅里渐渐沸腾起来。很多菜品创意十足，“菊花鱼”状若一朵朵怒放的菊花；“松鼠鱼”活似一只松鼠在林间觅食；“过桥排

骨”用蒜苔串成小船，面团捏成白鹭、鲤鱼，胡萝卜雕成荷花，绘制出一卷“渔翁闲钓、白鹭蹁跹、荷叶田田”的水墨画，河水潺潺中，一艘心型小船满载排骨，正欲过桥……真是琳琅满目，美不胜收。

面点类也不遑多让。“孔雀开屏”晶莹剔透；“刺猬包”活灵活现；“千层糕”层层叠叠；“丝瓜酥”甫一亮相，便引来阵阵惊叹：“太像了！”“好可爱啊！”只见盘子上一个穿红色纱裙的“小姑娘”推着“购物车”俏生生朝我们走来，“购物车”里装满了“丝瓜”，有的“丝瓜”还散落在地上。那“丝瓜”青翠欲滴，瓜身纹路细腻匀称、纤毫毕现，瓜尾还带着尚未褪尽的黄色小花，像是刚刚从藤上摘下来的。这哪是食物啊，分明是工艺品啊！

“台上一分钟，台下十年功”。每一份精彩的背后，都有不为人知的辛勤付出。展台上的菜品令人赞叹不已，展台下的食堂厨师们一样让人心生敬意。精美的菜品吸引了很多人前来观赏，大家驻足品评，纷纷拿出手机拍下这些珍馐佳肴。

（办公室）

服务中心全力做好 2018年省直单位机关食堂烹饪技能竞赛 服务保障工作

10月28—29日，“健康可口·服务职工”2018年省直单位机关食堂烹饪技能竞赛在省政府机关食堂隆重举办。作为本次竞赛的承办单位之一，服务中心全体上下高度重视，全力以赴做好竞赛后勤保障工作。

为做到分工明确，安排合理，服务中心认真谋划，成立2018年省直单位烹饪技能竞赛工作小组，以中心主任郑涵良为组长，中心副主任胡岩辉、主任助理魏东为副组长，下设协调组、现场组、竞赛组、后勤保障组、竞赛工作人员组、宣传材料组、财务组、参赛单位车辆保障组等8个工作小组，做到专人有专事，专事有专人。

比赛前，各组成员就开始了紧张有序的筹备工作。竞赛组做好食材采购，蒸房、备用厨房、屏山食堂内部水电、锅灶等的准备工作。宣传组则忙着调试音响，印制活动指南、奖状、工作牌等。27日，各小组成员来到屏山食堂一楼、二楼餐厅布置会场。他们团结协作，将一楼桌椅撤出食堂，摆上比赛用的十几套燃气灶、锅、净水桶、垃圾桶等设备。而二楼则布置成会场，分为主席台和展台两部分。展台的红色“围裙”是工作人员用上千根大头针一根一根插入桌布固定

住的，大头针扎得他们的手生疼生疼的，他们却不喊疼不喊累，迅速敏捷地完成了任务。

28日，服务中心全体工作人员放弃周末休息一大早就来到比赛现场。大家按照分工各司其职，有的分发早餐，有的登记报到，有的发放比赛用的食材、调味料，有的采集影音资料，都忙得不亦乐乎。

在所有的工作人员中，要数清场和传菜的志愿者最辛苦了。清场的志愿者既要维持秩序，又要负责将选手们做菜产生的厨余、污水抬出现场倒掉并抬回净水。有一组清场的志愿者整整抬了十几桶水，累的满头大汗。传菜的志愿者要端着菜品楼上楼下来来回回地跑。这可不是一件容易的事，因为很多菜品摆盘讲究、造型精美，所以志愿者们要小心翼翼地端着上楼。不传菜的时候，他们还要侍立一旁，为选手们解决各种突发状况。

工作人员们兢兢业业、任劳任怨，他们为食堂厨师这些“幕后英雄”走上“幕前”甘当绿叶，让紧张的赛事多出了一份温暖。

29日，2018年省直单位机关食堂烹饪技能竞赛在省政府机关食堂圆满落幕。这次竞赛活动是对服务中心服务能力、组织能力的一次大考验。作为后勤保障单位，服务中心不断强化服务意识，精心组织、勇于担当，交出了一份让人满意的答卷。

（办公室）

联系电话：87843368 E-mail: fjsjgfwzx@sina.com

分送：局领导，局机关各处室，局属相关单位。

省机关服务中心办公室编印

共印 100 份