



记者回收学生们吃完的餐盘。17日,中国农业大学东校区食堂,本报记者郭少峰(左)体验食堂后勤工作。



5月17日,中国农业大学东校区学生食堂内,本报记者郭少峰正在清理餐桌。

清晨4点半,绝大部分人都还在睡梦中。李建明来到了中国农业大学东校区公寓三食堂,换好工作服,迎来了他一天的工作。李建明是三食堂厨师长,负责做主食,这个食堂的包子、花卷和米饭都是在他的眼皮底下蒸熟的。

■ 体验档案

体验身份:

食堂工作人员

工作地点:

农业大学东校区学生食堂

工作内容:

面点及菜品烹饪流程

高校厨师 洗菜择菜全凭责任心

农业大学东校区学生食堂饭菜供应数千学生,为保证干净卫生,洗菜择菜两道工序把关最严

【擀皮】

双手同时操作 两秒擀出一个

根据日常估算,来食堂吃早餐的学生有两千多人,包包子用的面,就需要一袋半面粉。为了及时供应早餐,凌晨2点多,面点师赵军就要起床。

“一袋面50斤,包子用一袋半,油条、烙饼各用一袋。”做了10多年面点,赵军不仅心里有数,眼力也很精准,当第二袋面往和面机里倒了一半时,迅速“掐腰”、翻袋、收口,“75斤,包子够了。”

随后赵军拿着一个白色铁皮桶,往和面机里倒

水,按下开关后,又缓慢地倒进第二桶水,他说,季节不同,面的湿度不一样,加水量也有变化,“75斤面差不多39斤水。”

为了让面软硬均匀,和面机也并非始终朝一个方向转动,经过几个来回地左右搅动,20分钟过去了,赵军按了按和得差不多的面团,“不粘手,软硬均匀,这就行了。”

75斤的面,如何在两个多小时全都包完?

李建明和另外一名师

傅先把头天晚上拌好的两盆馅儿从冷库里拿出来,随后往桌子上撒了把面,李建明拿起两根一尺多长的擀面杖,左右手分别握着一根,几乎是将小面块放到手下的同时,两根擀面杖快速地前后滚动,大约两秒钟过后,两个擀好的面皮就从手掌下“吐”了出来,记者粗略计算,一分钟能擀将近40个面皮,而包包子的几名厨师,则是以10秒钟一个的速度,将一张张面皮包成大小均匀的包子。

【蒸包子】

瞅准包子“变胖” 再给蒸箱加热

素包子包的速度会快些,一分钟能包10个左右,肉包子则会慢点,一分钟一般也就能包五个,“肉包子个儿小,油多,捏起来麻烦一些”。不到十几分钟,20屉包子就全包好了。包好的包子由靠近蒸箱的师傅成军宏均匀地放进包子屉里。

蒸包子的蒸箱由厨师成军宏负责看管,这也是一个靠经验的活儿。

成军宏说,包子不能一放进蒸箱就加热,要看着包子“发了”才开始加热,所谓

“发了”就是看着这些包子膨胀起来,等包子里的酵母发酵充气。他说,加温之前如果经过充分发酵,蒸出的包子就会比较松软,“加热的时机全凭眼力和经验,夏天发酵快些,冬天发酵慢些。”

利用蒸包子的时间,厨师们开始择菜准备中午的伙食,午餐用到的菜有500多斤,白菜200斤,黄瓜50斤,韭菜30多斤,还有配麻辣烫的生菜、油菜和高子秤等。

择菜的同时,李建明盘算着食堂应该添点什么应季的

菜,“明天(18日)得100斤黄瓜,现在夏天了,吃凉面的学生多了,凉面要配黄瓜丝。”

不到6点,第一箱包子出锅了,面食摆好后,李建明和其他厨师开始用餐,一根油条、一碗粥、一个鸡蛋。

早餐从早上6点半开始供应,高峰是在7点到7点40分。李建明都是习惯性地等着前来就餐学生指着要啥,再扣除学生校园卡上的消费金额,一个如此循环往复的甚至显得有些单调的流程,他都习惯了。

【洗菜】

盐水泡蔬菜 清除残留物

随着9点钟早餐供应结束,厨师们开始准备午饭,这也是一天中供应量最大的一顿饭。

与早餐相比,午餐的复杂主要体现在菜的种类要丰富。副食班长刘荣的任务就是择菜、洗菜和炒菜,在他手里每天中午要做出包括孜然羊肉、红烧带鱼、红薯鸡块等40多种菜。

头一天,刘荣已经给负责采购的同事提供了清单:油菜50斤,黄瓜80斤,蒜苗25斤,芹菜10斤,西兰花25斤,青椒80斤,尖椒45斤……“十五六种菜都要放些青椒,像土豆丝,豆芽和土豆片都要配青椒”。

菜品随着季节的变化而调整,刘荣说,刚刚入夏,苦瓜和丝瓜的供应量在每天上涨,而土豆丝是通常的保留菜品,因为土豆相对便宜,要保证能长期足量供应。

农大食堂的米面供应跟其他高校食堂一样,也是由北京高校联合采购中心统一采购,学校饮食保障中心办公室主任吴杰说,米面粉油肉和调料都是统一采购,质量由北京市教委保证,来源能够放心。

尽管如此,切菜时,刘荣还是要检查洗菜择菜是否合格,看到青菜的老根还留着,顺手全部掐去;看到有的土豆皮没有完全削干净,用刀

剝掉残留的皮洗一遍再切,“上午择菜的师傅不错,不用返工”,刘荣说,偶尔也会有不合格的时候,就会让上午择菜的人拿回去重新择。”

洗菜、择菜是准备午餐的基础工序,作为副食班长,刘荣对这两道工序的要求很高。根据农大食堂的要求,带叶蔬菜要用盐水浸泡消除残留农药,“菠菜,油菜菜都要泡15分钟”,如果有菜还残留泥沙,要用清水清洗三遍。

刘荣说,炒菜的口味不可口可以锻炼,“但洗菜和择菜全凭责任心”,把好这两道关,做出来的菜才能让学生放心吃。

【烹饪】

勺子抖一抖 调料准放够

上午10点15分左右,厨师们开始烹饪中午的菜品,而像鸡块这样耗时较长的菜,记者不知道什么时候已经提前炖上了。

根据他们事先定的流程,要先做汤和烘制的菜,11点后学生快下课时,厨师们才开始做青菜,这样能保证学生吃的青菜比较新鲜。

土豆鸡块这道菜要等鸡块七八成熟时再放土豆。怎样分辨鸡块是七八成熟?“拿筷子扎一下,能扎穿就是七

八成熟了”。

刘荣的拿手菜是红烧带鱼。掌握好火候,放葱、姜、蒜、耗油、酱油、盐、鸡蛋和淀粉。在放这些作料时,刘荣用勺子抖一抖,就能保证调料不多不少,“不会超标,时间长了你都有经验了”。

中午12点,下课的学生们陆续涌向食堂,在食堂里,学生们能看到菜肴的种类、价格和口味,食堂里还有专门窗口卖“不辣的菜”。

刘荣说,每个种类的菜,

供应量基本要两盘,每盘10—12份,“每份汤菜250克,干菜220克。”刘荣说,其实学生还是很在意荤菜里的肉是多还是少,如果学生意见比较集中并反映到饮食中心,他们在做荤菜时会增加荤菜的量,以满足学生的需要。

大多数学生吃完午餐已经是下午1点了。刘荣、李建明等厨师们可以休息一会,下午3点半还要准备晚饭,“晚上这一顿量稍微少点,其他都差不多”。