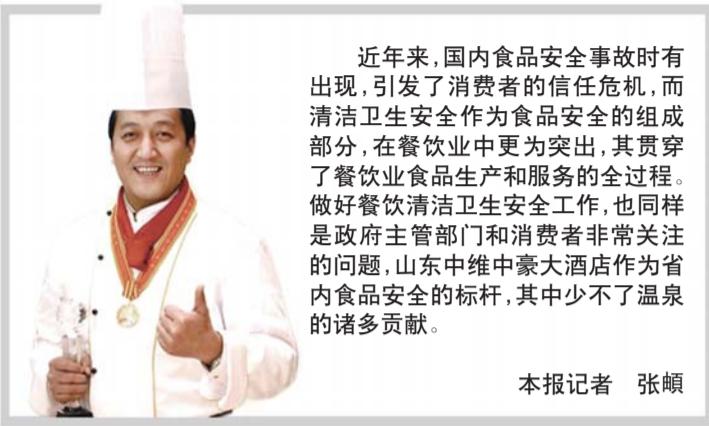




中豪大酒店餐饮部总监兼行政总厨温泉：

学贯中西钻厨艺，精益求精抓管理



近年来，国内食品安全事故时有出现，引发了消费者的信任危机，而清洁卫生安全作为食品安全的组成部分，在餐饮业中更为突出，其贯穿了餐饮业食品生产和服务的全过程。做好餐饮清洁卫生安全工作，也同样是政府主管部门和消费者非常关注的问题，山东中维中豪大酒店作为省内食品安全的标杆，其中少不了温泉的诸多贡献。

本报记者 张頔

台资酒店开眼界 勤学不辍提水平

“虽然现在有些精力投入在管理方面了，但我是从厨房干出来的，是不能远离一线的。”尽管身兼中豪大酒店餐饮部总监和行政总厨两个重要职务，但温泉的办公地点是紧靠着酒店厨房的一个小房间，就在那里，他讲述起了自己的厨艺之路。

1992年在山东省商贸学校烹饪专业毕业之后，温泉进入了济南一家台资酒店，并拜师台湾大厨武尚德，学习台、港及东南亚菜品。“这家酒店的名字叫宝岛，后厨规模并不大，只有13人。但菜品档次很高，海鲜食材都是空运来济南的，所以在当时省城的餐饮市场也是独树一帜。”

台资酒店里的种种设备和规

章，让刚走出校门的温泉感到十分开眼界，于是鼓足干劲和台湾师傅学习，也很快就在宝岛大酒店担任了西餐厨师长一职。在学校里温泉主要学习的是中餐，特别是鲁菜；在宝岛接触到了港台菜式，并不断提升西餐技能，温泉的厨艺在学贯中西的背景下不断增进。

1997年，温泉来到中豪大酒店并一直工作至今，与厨艺共同进步的，是他的文化素质及管理水平，用他的话说就是“一两年不学习就觉得赶不上时代了”：2002年至2005年他在济南大学餐饮管理系专科毕业，2009年至2014年在山东大学旅游管理系本科毕业，2008年11月被山东省商贸学校聘为旅游系客座教授，2012年参加人社部中国就业技术中心举办的酒店管理师岗位培训考核并获得“酒店管理师”证书……

生鲜蔬菜和熟食 砧板刀具分多色

在温泉所获得的诸多荣誉中，有关食品安全、清洁厨房、绿色厨房等主题的奖项证书有厚厚一摞。为让记者了解后厨的规范化管理情况，温泉带记者来到二楼大厅，一出电梯就可通过监控屏幕实时看到后厨的菜品制作过程，对面还摆放着后厨所用的各种知名品牌的油盐酱醋等调料，方便顾客查看监督。

走进厨房，各项规章制度和操作规范几乎挂满墙壁，所有操作间都是透明的，有些操作间进入前还须换穿专用工作装，整个后厨窗明几净，因不是制作时间，各种用具整洁摆放、一尘不染。温泉还特地让记者用手指触摸排烟罩、下水池和其他边边角角，并擦到穿的白色工作服上，结果没有丝毫痕迹，可见后厨标准化规范化要求极其严格、精细至极。

“管理关键在于细节，有的厨师习惯了我们这里的规范操作，再去别的厨房，都会很不适应。”温泉以菜墩和刀

具举例，大多数酒店后厨往往会按照熟食、生鲜的区别将刀具分类。但他在几年前就向酒店建议将中式木制砧板更换为合成塑料彩色中式砧板，得到店方采纳，并成为酒店标准的操作规程——利用颜色将菜品的种类进行分类，例如红色砧板适用于肉类加工使用；蓝色砧板适用于海鲜类产品加工使用；绿色砧板适用于蔬菜类加工使用；白色砧板适用于熟食食品类加工使用，并配以相应颜色的刀具同时使用。这样一来厨师在处理菜品时通过颜色就知道使用哪种砧板和刀具，同时防止食物交叉污染也便于分类的清洁消毒。

掀起厨房数字革命 省内首批导入“白百合”认证

“多色砧板”这样的点滴细节最终汇聚成为一套管理体系。温泉推行的“5Z管理工作法”（最小单位组织、最小份单位菜点、最佳流程控制、最佳菜点组合、最佳文化描述），就是通过规范、服从、适应、自主、创新5个循序渐进的阶段，因人因时因地实施动态管理。温泉通过推行该工作法解决

了困扰酒店餐饮厨房的诸多实际问题，使酒店管理更高效、更规范、更科学。

通过与软件公司的沟通和合作，“5Z管理工作法”利用现代IT技术管理模式，把复杂的不可控的餐饮厨房管理变成标准化、规范化及网络化管理，解决了困扰酒店餐饮厨房的诸多实际问题，并产生了支持5Z管理工作法的软件系统了，可以说是掀起了一场厨房数字革命。顺势推出的“5Z厨房”，也得到了行业协会、食药局等职能部门的认可，先后接待同行业参观交流数百人次。

温泉及其团队的不懈努力，也让中豪大酒店成为山东首批获得“白百合”认证的餐饮企业。白百合认证是一套餐厅清洁卫生安全保障体系，2004年在国外创建，并在欧洲多个国家应用，2013年由中国烹饪协会与希悦尔公司一同引入中国。白百合示范工程对餐厅每半年认证和暗查一次，“来之前不打招呼，100项标准一个一个检查”，通过对餐厅清洁卫生和安全的过程控制、方案定制、人员培训和高效监管，全方位保障餐厅清洁和食品安全常态化。

扫银联二维码
品齐鲁美食

扫一扫查看
银联云闪付二维码
支持APP列表

迎中秋 贺盛世 宜宾五粮液股份有限公司 五粮液股份福满盛世 原价3600元/箱 特惠299元/箱



福满盛世酒是宜宾五粮液股份有限公司生产，有道是“川酒甲天下，精华在宜宾”，宜宾的酒文化具有2000多年的历史，五粮液产品就是这深远中国酒文化的传承和提炼。

福满盛世为庆祝当今中华盛世，以中华福喜文化和五粮液品牌及七位国内高级调酒师共同打造的一款高端酒。以其口彩好，酒质好，口感好，年份好，包装好，五好标准荣获2016年酒业市场新锐品牌金奖，并在贵宾招待中屡获好评。五粮液福满盛世酒大红色的包装，整体风格采用中国红的色调，代表尊贵喜庆。整个盒身绘制精美图案，寓意喜庆祥和，全息防伪，五星精品。

五粮液原厂出品 福满盛世52°

五粮液·福满盛世，以红高粱、糯米、大米、小麦和玉米五粮为原料，以纯小麦制成的“包包曲”发酵糖化剂，采岷江江心之水，发酵均在70天以上，并用老熟的尘泥封窖，在分层蒸馏、量窖摘酒、低温入窖、回酒发酵、双轮底发酵等一系列工序上，科学酿造，充分保证了其优异品质。具有窖香浓郁、醇厚甘美、香味协调、回味悠长之独特风格”。五粮液·福满盛世，红色经典，尊贵彰显，寓意深厚，无论是自饮还是馈赠(每箱配有精美手提袋)以及收藏，都是上乘之选。

迎中秋 庆国庆 原价3600元/箱 活动价299元/箱

五粮液在白酒业的地位无可争议，从来都是尊贵、荣耀、品质的代名词，但动辄每瓶几百的价格却令老百姓望而却步，为迎中秋，贺盛世，回馈消费者，五粮液股份决定，五粮液·福满盛世一瓶原价600元，一箱3600元，现活动特

惠299元/箱(6瓶)，济南仅限300箱，假一赔十，酒质不满意，退货退款！每人限购十箱，两箱包邮，杜绝代理商囤货！

品鉴抢：

闻着香、入口绵、也健康

对于好喝几口的老百姓，酒贵在精而不在多，五粮液·福满盛世，正品保证，高质低价，绝非普通的酒能比，更可细品其无与伦比的口感，端起杯，酒香扑鼻，品一口，甘绵醇厚，瞬间极致享受。

宴请抢：

品位高、有面子、更实惠

婚宴、寿宴、聚会及商务宴请，主家的面子、诚意均体现在酒里。在以往，五粮液·福满盛世，价格高，每瓶600元，普通百姓很少能喝到，而现在价格每瓶折合不到50元，这么亲民，实在是千载难逢的机会。

送礼抢：

大品牌、档次高、被重视



几千年来，美酒琼浆一直是人们表达祝福、庆祝美好生活的最佳载体。中秋来临，现在花很少的钱买五粮液原厂福满盛世，中秋送礼、答谢客户、招待亲朋，包装好，酒质好，面子足，档次高，绝对拿得出手。

在中秋国庆双节来临之际，为了让广大酒友抢先体验五粮液·福满盛世，特在山东新闻大厦1楼大厅(泺源大街6号)举行免费品鉴活动，时间：今起至9月27日，盛邀广大酒友前来品鉴、交流、订购。外地不能前来的可货到付款！

五粮液·福满盛世特别适合：中秋送礼、自饮小酌、家宴喜宴、朋友聚会、探亲访友、孝敬长辈、商务宴请、答谢客户、员工福利、收藏等。

郑重提示：五粮液·福满盛世酒是由宜宾五粮液股份有限公司生产的一款纪念酒，与“普五”同质同槽同原料。

抢购电话：
400-667-9499
全国包邮 最后5天