



一个闲暇的午后,暖暖阳光下,品一块香气四溢的面包,再来一杯热咖啡,这是多么惬意的生活场景。而要品上一口可口的面包,少不了一位出色的烘焙师。

冯小丽和冯国宏姐弟俩是济南一家A里蛋糕店的员工,作为烘焙师,他俩每天的工作就是与面包打交道,到现在已经有十几年了。姐弟俩都是从大西北走出来打工的,接触的第一份工作就是烘焙师,从那以后,他俩就从事并且爱上了这份职业。

操作间只有十几平方米,里面还要摆上烤箱、冰柜等大家伙,显得有些拥挤,冯小丽和冯国宏每天都要在这里面工作,围着一张一平方米左右的操作台打转。操作间的通风并不是很好,还要一直现烤各种各样的面包,刚进到里面觉得香气四溢,十分有食欲,过一会儿,就觉得有些腻了。冯小丽却已经习惯了。

有人认为,烘焙师这个职业谁都能做,比做一般的厨师都要简单。而看过他们的工作过程之后才知道,事实并非如此,这既需要理性又需要感性,既需要对食物严格把控,又需要时不时来一些创意。

一个面包,从配料到最后完全做好,都得经历七八道工序,历经六个多小时,有些品种的面包甚至要十几个小时,每一道工序的时间都有严格的规定,例如最后的烤制,多烤一分钟,面包的颜色就不对了,少烤一分钟,面包就有可能发粘,影响口感。每种面包的配料都要精确到克,十几种配料,每种多少克,都需要烘焙师牢牢地记在脑中。

冯小丽刚做烘焙师时,人们吃的面包也就有二十多种,而现在,常吃的面包就有二百多种了。增加的这些品种中,有的是直接从国外学习来的,更多的则是烘焙师们根据国人的口味,自创出来的新品种。每创造出来一样新品,烘焙师们都要给它们起一个既时髦又贴切的名字,例如面包外面裹着白巧克力,再镶嵌上几枚草莓,冯小丽便叫它“白色维也纳”,一款蒜香味的面包就叫“算你狠”,冯小丽说这些名字,留给人们的印象深刻,还能让他们一看就知道面包是什么口味的。

面包虽然还不是生活的必需品,但却为丰富中国人的主食餐桌做了很大的贡献。冯小丽笑着说,“人们越来越喜欢吃面包,让我觉得我们烘焙师越来越重要了,看着自己制作出来的面包受到顾客的欢迎,我觉得是非常有成就感的一件事。”



▲精美西式糕点令人垂涎欲滴。

# 烘焙师:为生活添香

文/见习记者 刘雅菲 片/本报记者 戴伟



▲技师正制作新式面包。



▲一款新产品上柜前技师也要留下资料。



▲新品上柜。



▲成品出炉。

## 春季班招生啦!

**齐鲁晚报棋院**  
欢迎您的孩子来学棋



**情趣高雅 开发智力 提高素质 促进学习**

**棋院省妇女儿童活动中心培训基地**  
济南市经十一路74-1号(银座八一店斜对面)

国际象棋初级班	2月23日开课	每周六下午 15:10—16:40
国际象棋提高班	2月24日开课	每周日下午 15:10—16:40
围棋初级班	2月24日开课	每周日上午 8:30—10:00
围棋提高班	2月24日开课	每周日上午 10:10—11:40
中国象棋初级班	2月23日开课	每周六下午 15:10—16:40
中国象棋提高班	2月23日开课	每周六上午 10:10—11:40

咨询电话: 82061234 13791089007

**西部基地**  
围棋寒假速成班: 1月21日开课  
每周一、三、五上午 9:00-12:00  
围棋段位和冲段班: 1月20日开课  
连续 15 个全天  
围棋咨询电话: 13969083322

● **棋院泰安培训基地** 泰安市温泉路市中医院东门外 200 米  
围棋、国际象棋、中国象棋常年招生 联系电话: 0538--6365567



● 全国首家新闻媒体创建的棋院, 全国棋类培训首选品牌, ● 培养出 40 多名全国青少年冠军和世界冠军, 四支甲级职业俱乐部 30 多名专业选手  
● 拥有高水平教练围棋雷大元九段、邵铸刚九段、崔灿五段、潘文军三段, 国际象棋童训名国际大师、赵剑特技师、周敬国家大师等  
● 为国家输送了国际象棋世界冠军卜祥志、侯逸凡、赵雪、赵鑫以及围棋国手周鹤洋、谢赫、周睿羊、江维杰、范廷钰等多名优秀棋手  
● 业余教练围棋马毅 6 段、汪禄 6 段、阎颖 5 段、时志勇 5 段、刘真 5 段, 国际象棋著名教练员淑华、张家洲, 象棋大师侯召忠、张秀忠等

**棋院总部** 地址: 经十路 16122 号大众日报社院内综合楼 4 楼  
**西部基地** 地址: 济南市中区刘长山路 40 号新东方商务宾馆院内 (阳光 100 南边银座店往西 500 米);  
咨询电话: 0531-86689112 官方网站: www.qiziw.com