



在日常教学和带徒传技中，孙环慧都对学生严格要求。

济南市技师学院教师孙环慧： “反手包小笼包”只是绝活之一



抻龙须面、反手包小笼包、蒙眼包小笼包、快捏玫瑰花，这四大绝活是济南市技师学院教师孙环慧的看家绝技，每逢技能月都要拿出来秀一秀。作为学院的一级指导教师，孙环慧教授中西面点专业。她自己抻的龙须面细如发丝，对学生基本功的要求更是严厉。正因如此，每到毕业季，她带的学生都被行业内的大企业抢着要。在不久前的第45届世界技能大赛烘焙项目济南市预选赛中，孙环慧指导的学生夺得前两名并获得参加省选拔赛资格。

文/片 本报记者 周国芳
见习记者 王小涵
通讯员 吕新华

技能展示秀绝活 “武”台总被团团围住

“抻龙须面可有学问了。”孙环慧说，抻的龙须面要比普通拉面细二分之一至三分之一。抻完对折再抻，每抻一回叫一扣，平时抻拉面4至5扣就可以下面了，但抻龙须面要十三四扣，把面抻得像头发丝一样细，最终能有8000至10000根。

抻龙须面的观赏性和技能性都比较高。孙环慧介绍，老济南名吃“银丝卷”和“盘丝饼”都是用抻面技能做成的作品，抻好面后放油锅里直接炸就成了一根一根的丝，成品就是龙须面，将丝刷油盘在一起烙熟就是盘丝饼了。

据了解，抻面是中式面点中比较复杂的成型工艺之一，和面要放7两至8两水，面要软。根据做的品种不同，放糖、碱或者盐，再进行和面、揉面、溜条、盘条打扣、出条，反复摔打抻拉。在孙环慧看来，抻面格外注重小细节，每一个环节都很重要。盘不好，一抻就断；出条手法不到位，面条就会有粗有细，还容易断条。

“在课堂上，教两到三周学生能做到出条，但要想做到灵活自如，达到老师的水平，得刻苦训练半年。”孙环慧说。

除了抻面的好手艺，反手包小笼包、蒙眼包小笼包、快捏玫瑰花同样是孙环慧的看家绝技。有意思的是，济南市技师学院每年都有技能

月，专业教师要进行技能展示，还有师生同台竞技环节。每到这时，孙环慧就要大秀绝活，“武”台前总会形成一个学生包围圈。

“我1995年在酒店参加工作。2001年时，学院引进有实践教学经验的技能型人才，我转到学校担任教师。这些手艺是我当初在酒店工作时练的基本功，如今拿到教学和技能月中展示无非是为了激发学生的兴趣。有时候总学一种东西会比较枯燥，绝活展示会让他们有一个进步的标杆，认识到自己只要练就能做好。”孙环慧说。

新生入学后 基本功就得练半年

“严师出高徒”，这句话用在孙环慧身上一点也不为过。在日常教学和带徒传技中，孙环慧专注让学生打牢基本功，重视结合酒店实际操作进行技能培训，并且制定了严格的教学计划。每逢新生入学，她都会拿出半年时间专门让学生练习和面、蛋糕面抹制、裱花、捏花等最基本的“手上功夫”。

学院学生年龄都比较小，分初中起点和高中起点，大多在15至18岁，学成毕业也就20岁。教育这些青少年，孙环慧从不马虎大意。“刚来的时候学生就像一张白纸，因为家长比较溺爱，有些学生五谷不分，连面粉种类也分不清。我们只能从零基础教，从基本功再到原料识别，让他们慢慢上手，一步步循序渐进，将他们打造成为高级面点师。”

作为孙环慧的弟子，出师的唯一原则便是“不论哪一行，学生撸起袖子就能干”，这也让她的弟子还未毕业就成为行业内各大企业的争抢对象。孙环慧笑着说：“我的学生几乎把整个济南最知名的酒店都‘渗透’了，像山东大厦、万达凯悦大酒店、泉城大酒店等。”

孙环慧提到，济南一家面包连锁店刚开了一家新品店，专做高端面包、甜点。“在前期筹备阶段，企业负责人直接从学院要走了6名学生，如今个个都成了后厨的主力军。”

指导世赛选拔赛 俩学生夺济南前两名

除了教学，孙环慧还是一个深耕技能大赛的教师，自身更是荣誉满满。早在1997年，她参加第一届济南市技能月比赛，就取得第一名并获得“济南市技术能手”和“新长征突击手”称号；1999年，参加山东省烹饪大赛，获得“最佳面点师”称号；同年，参加第四届全国烹饪大赛面点组竞赛，获得铜奖。除此之外，2014年她还被评为“山东省首席技师”。

近两年，孙环慧又取得了一个特殊荣誉——第44届世界技能大赛烘焙项目“优秀指导教师”。原来，2016年，孙环慧指导学生胡盼盼参加第44届世赛烘焙项目山东省选拔赛，胡盼盼获得二等奖，进入省集训队。

说起第一次世赛指导，孙环慧特别有感触。“烘焙属于西式面点范畴，此前我省没有参加世赛这个项目的经验，我就只能让学生刻苦训练，把每一个细节都做好，也



孙环慧的笑容里透着十足的自信。

是在摸索中前进。后来出了世赛标准，我们又反复思考摆台布局、主题摆法。”孙环慧说。

山东世赛首金的荣耀不断鼓舞广大青年技能人投身世赛竞技。从接到第45届世赛选拔通知至今，孙环慧坚持每天到学校指导学生，常

常和学生一同训练到晚上八九点，有时候甚至熬到凌晨一两点。“功夫不负有心人”，1月29日，孙环慧带领学生胡盼盼、闫海燕参加第45届世界技能大赛烘焙项目济南市预选赛，两人分别取得第一、第二的好成绩，成功进军省赛选拔。