



编者按：
为弘扬工匠精神，展现新时期威海产业工人的新风貌，威海市总工会集中开展了“威海工匠”评选工作。
这些工匠们有高超精湛的技艺，为企业化忧解难；有敢为人先、精益求精的敬业精神，为团队增添动力；有传承创新的精神，完成着大任担当。
择一事，专一生。治之已精，而益求其精。
匠心独运的不仅仅是技艺和业务，还有背后的“匠人筑梦”的精神。
劳动节将至，本报特开辟《威海工匠》专栏，跟随我们的视野，一起来看看我们身边的工匠。

“美”“食”结合见真功

——访蓝天宾馆副总厨唐在飞



民以食为天。美食总是大家津津乐道的话题。当一道美味的餐点被创造出一个个美感十足的造型，那是不是在品尝美味的同时，更添了几分情趣呢？

唐在飞是蓝天宾馆的一名中式面点师也是一位金牌厨师，前不久刚被评为第二届“威海工匠”。20多年来，他潜心于面点改进与创新，用一道道兼具色香味美的面点征服了挑剔的食客们。

美味面点“秀外慧中”

普通厨师、金牌厨师、副总厨……从1995年开始从事中式面点师工作，唐在飞就把创新美食当成了每月必须完成的任

务。在他看来，没有创新的面点就像是一潭死水，所以他每个月都要创新几道美食。一年下来他会研究出数十道新的面点和小吃，由此还练就了抻面、开酥和面塑的绝活。

“春蚕吐丝”就是唐在飞的一道拿手菜，曾经被评为“山东金牌面点”。虽然还没见到这道菜的庐山真面目，但光听着名字就让人忍不住好奇起来。这道菜究竟什么样，唐在飞边给我们介绍，边动手做了起来。唐在飞介绍，“春蚕吐丝”这道面点是在抻面的基础上改良配方。想要做好这道菜，一定要在抻面这个阶段上下苦工，面不能太硬，也不能太软，抻的时候也要注意手法的轻重。“春蚕吐丝”这道菜还有一个诀窍，抻面

时一定要加入白糖，这样会使面团变得柔顺。说着话的功夫，唐在飞便把面团，拉成了细如发丝的面条。随后，他将像头发丝一样细的面条，缠在了自制的小钢管上。接下来，便是将缠好面条的钢管下油锅炸制。

面条炸好后，首先要将钢管取出，随后，要用纸巾吸出多余的油脂。吸好油后的面条一圈一圈缠起来变得白白胖胖，仿佛一条蚕蛹一样。唐在飞用奶油和巧克力做出了“蚕”的眼睛和尾巴，这样一套工序下来美观漂亮的“春蚕吐丝”便做好了。记者试吃了一口发现，果然是酥脆可口，让人回味无穷。

“我比较喜欢面点专业，做我们这行一定要把美与食相结合，美观又好吃，那才是真功夫。”唐在飞说，怀揣着这样的信念，一道道集美味与颜值的美食诞生了。

不断创新 屡创佳品

唐在飞每次创新面食时，主要考虑到两个方面：一是营养的搭配，二是食物的造型。

“一感觉给客人眼前一亮，有点冲击力，而且还要有地方特色。”唐在飞说。他创新改良的蓝天石子馍，就是根据胶东人的饮食喜好制成的。石子馍是唐在飞外出学习时发现的陕西民间的一种古老的汉族风味

小吃，为了让石子馍变成胶东人喜爱的美食，唐在飞没少下苦工。经他改良后的石子馍，加入了玉米面、鸡蛋使其营养更丰富，搭配更合理，同时保持原有的“石烹”方法，香气浓郁，闻后使人食欲大增，一经推出便受到了食客们的喜爱。

咱威海人对无花果肯定都不陌生，好吃营养价值也高，但缺点却是保鲜时间=短。为了延长人们对无花果的食用期，唐在飞便开始探索既能储存又方便携带的特色点心的研制。通过多次实验后，他将成熟的果实清洗干净，去皮熬制去除水分、制成馅心，然后利用明酥方法包入无花果馅，炸制成形象逼真的无花果酥。这样既保留无花果的味道不变，容易被人体吸收，同时也延长了人们对无花果这一特产美食的食用时间。

精致面塑 巧夺天工

除了做的一手好吃又好看的面点美食，唐在飞在多年的研制创新过程中还练就了一手绝活——面塑。西天取经、八仙过海……一个个面塑作品惟妙惟肖、活灵活现。

“面塑其实一种美的展示，面塑的造型做好了，那面点创新和造型美观的难题也就迎刃而解了。”唐在飞说道。“我做的面塑，都是没人教的东西。为了做

好一个造型，我经常一宿都不睡，根据电脑上的图片一步一步的去做。别看面塑小，但是人物的表情也是有比例分配的，就像我们人一样，做不好就不自然。为了做好人物表情，我没少下苦工，有时候一张脸就需要做2个小时。”为了做好面塑，唐在飞一有空就上网查阅资料，就连休息的时候也是在看手机里的面塑照片。在他的书桌上也摆满了跟面塑有关的图册，潜心研究面塑的唐在飞从最的开始一无所知，变成了现在得心应手。“别人不会的我必须要会，别人会的我必须要做得更好。”抱着这种信念，唐在飞在平凡的工作岗位上，将追求技艺的工匠精神做到了极致。”

在刻苦钻研业务，不断创新的同时，唐在飞还积极响应“名师带徒”的号召。他通过定期组织培训讲课、示范操作，把自己多年的工作经验、职业道德及专业技术特长等毫不保留地传给徒弟，为蓝天宾馆培养了一批又一批的年轻后备技术骨干，并多次在威海市各类烹饪比赛及名吃评选活动中担任评委。时至今日，唐在飞所带领的厨师队伍中，有中式面点师高级技师3人、技师2人、初级厨师2人，多位徒弟在省、市各类技能比赛中获得优异成绩。而他自己也获得了，2018年山东省旅游饭店协会授予“山东饭店金牌厨师”、威海工匠等多项荣誉称号。

20余载潜心钻研 练就过硬技术本领

——访天润曲轴股份有限公司首席维修师王军

今年46岁的王军是天润曲轴股份有限公司一名优秀的电气工程师，别看他年纪不算大，在这个岗位上已经坚守了25个年头。从普通的电气工人，到一名行业闻名的技术大拿，王军用自己过硬的本领书写了人生的辉煌诗篇。

从头开始 转换攻坚方向

斯文儒雅，条理清晰。近日，记者在天润曲轴股份有限公司的车间里见到了王军。当时，他正在带领自己的技术团队召开技术研讨会，专注的模样让人不由心生敬佩。

1994年，王军从山东工业大学自动化工程系工业电气自动化专业毕业后就来到了天润曲轴股份有限公司，一直从事电气技术的实践工作。也许是和这行有着不解的缘分，王军说自己从小就对电有着很多好奇。开收音机时为什么会有‘咔嚓’声”，电视机里怎么传出了这样多样的画面……家里的各种小电器常常被他拆了又拆。所以，上大学时，王军选择学习了工业电气自动化专业。

“我在大学的时候主要学习的是弱电，主攻电气编程方向。但是，工作后我在车间里分配的

工作却是跟强电有关的，两者虽然看起来一字之差，性质却相差很多。干一行就要爱一行，既然来了我就告诉自己重头开始，要一步一个脚印、稳扎稳打的工作。”王军告诉记者，虽然学习方向与工作性质相差甚远，但是他并没有放弃，而是从零开始，一点点的学习强电知识操作。

“一有时间就缠着车间的老师傅教我。”王军说，为了学好强电，下班后别人都回家了，王军还在工作岗位上继续钻研，有事没事久未在老师傅身边“偷师”。晚上回到家中，常常还要看一些与专业相关的书籍，熬夜苦读。就这样，一边学习，一边工作，即使工作枯燥，他也乐在其中，王军开始在公司交代的各项任务中崭露头角。

稳扎稳打 完成了一张张满分答卷

和外表看起来一样，王军在工作中也是踏踏实实，稳扎稳打的性子。在强电岗位干了三年后，随着公司技术改造和生产线的升级，1998年，王军重新被调回到弱电岗位，从事自动化数字化工作。在公司工业数字化建设的过程中，王军依旧本着精益求精的态度，不断钻研先进技术，改进生产。

1998年，王军作为负责人参加了公司的“九五”技改工程。他主持安装了公司新上马的德国KW公司铸造生产线中的砂处理工部和造型工部设备，其中主要设备达30多台套。但是，公司的KW生产线自动造型机故障率过高，影响产品生产。因为这事，王军没少犯愁。他白天晚上跟工人们轮番抢修，晚上下班后就上网查资料，翻阅书籍。功夫不负有心人，最终王军采取程序跳跃控制方法，排除自动造型机故障，使生产线恢复正常状态，避免了损失，使这条生产线顺利投产。这一次抢修，让王军尝到了钻研和创新的乐趣，在往后的工作中，不断琢磨如何提高设备的自动化程度，降低操作者的劳动强度，提高工作效率和产品质量。

2015年，王军设计、组织、实施完成了一项快速自动化改造任务。从机床运回公司现场到改造完成生产，多方协调物资和人力资源，解决了一个控制系统中三菱以太网通讯和西门子现场总线通讯共存的难题，目前已经通过广菲克公司的审核。除此之外，在机器人机加工去毛刺项目上，王军改变工具选择方向，由专用订作工具变为标准工具，由国内性价比低的工具替代日本、台湾产

性价比高的工具，改变一次加工完成的思路为多次组合完成，现已进入生产验证阶段。

精益求精 为公司节省千万效益

2017年开始，王军负责公司自动化生产线机械手、物流线、机床的策划安装调试及生产线信息化的建设。为了减轻公司压力和负担，他凭着过硬的技术，完成了两条生产线的物流自动化改造。同时，完成16台桁架式机械手，以及160多米输送链的改造。而生产线的布置方式有并联的，串联的以及混联的，复杂系数高，为了这

些，王军经常24小时不休息的坚守在工作岗位上。完成改造后，他为公司节省了近1000万元的经济效益。

除了自身技术过硬以外，王军还认真做好职工技术培训和指导，将所调试成功的进口数控机床的经验和技术编写成操作维护指导书，在公司内部推广，并利用业余时间进行西门子PLC原理及应用授课。王军还积极进行传帮带，组织职工学习新工艺、消化图纸，提高专业理论，使职工的职业素养、班组创新性都有提高。多年来，他带徒10多人，已经成为公司的中坚力量，团队战斗力得到了进一步的增强。

