



西点师, 休假都不忘找寻甜品

“朝九晚十”是常事

初见“蛋糕爆炸”的主厨肖超时, 他身着一袭白色的主厨制服, 忙里偷闲从后厨走出来。

肖超笑着指了指玻璃柜中的甜点, 自豪地告诉记者: “在我们店中像拿破仑、慕斯蛋糕等法式甜品占了七八成, 平均每天经我手的点心大概达到200多块。”

打开他这扇西点师大门的钥匙, 当属8年前的一段经历。 “我从17岁开始从事传统糕点师傅这一职业,” 肖超回忆道, “当时带我的主厨是台湾省人, 他在亚洲地区做得蛮成功

的, 也带给我对甜品焕然一新的认识。”

等到自己成功开店并成为主厨后, 肖超开始了“朝九晚十”的生活。“每天的工作量很大, 不仅要制作各种各样当天的甜品, 还要处理各种琐事, 另外还不能忘记准备第二天需要用到的半成品。”

记者还采访到另一位在Genius At Work甜点店工作的西点师李斌, 这个年轻小伙子通过自学进入了烘焙领域“一般来说上班时间早上9点半到晚上6点钟, 回到家之后还经常需要额外的练习。”他说。



西点师李斌

记者 崔引 摄

李斌的工作主要包括甜品的制作、组装、装饰与出菜。

那么, 这样一个有意思的行业薪资如何? 据李斌了解, 在业内学

徒普遍是每月2000元至3000元左右, 做得时间长一些且手艺出色的可以达到每月4000元至5000元, 业内出名的西点师月薪可达上万元。

一个蛋糕可能花2~3天时间

“有很多顾客会疑惑, 一个简单的西点为什么价格这么高, 这是它的原材料与制作所需精力决定的。”肖超这样告诉记者。

而对于他来说, 一个优质产品离不开上乘的原料。专业的西点师, 需要对所有的食材了如指掌。谈到自己所用的食材, 肖超开始津津乐道起来: “拿黄油来说, 就会有

淡味黄油、发酵黄油等品类。平时, 我经常选用法国的铁塔牌来制作甜点, 这也是让许多法国主厨们十分自豪的品牌; 巧克力我会使用法芙娜品牌, 众多擅长做巧克力甜点的大厨都会有‘法芙娜’情结……”

有了讲究的原料之后, 该如何处理它们? 对于西点师们来说, 这

也是一门在时间打磨之下的手艺。肖超告诉记者, 许多蛋糕表面有巧克力表层, 这一层就考验主厨的巧克力淋面手艺。“巧克力十分‘娇贵’, 所以在进行这一步骤时, 需要严格把控温度, 最好将最终的成型温度控制在27摄氏度左右。如果温度太高会融化, 太低就会结晶。制

作过程中, 要千万注意巧克力怕水, 遇水会出现分离的现象。”他说。

除了原材料、手艺以外, 一个成品还会耗去西点师大量的时间。李斌向记者介绍道: “我经常制作翻糖蛋糕, 翻糖形似橡皮泥, 需要用手去定型。常常一个色彩斑斓的蛋糕需要花去2~3天的时间。”

常常一天只睡4个小时

肖超认为, 一个称职的西点师必须有吃苦耐劳的精神。“我所认识那些在米其林餐厅工作的主厨, 每天的出餐量都非常大。在如此大的工作压力下, 他们还在每天构思更好的产品, 常常一天只睡4个小

时。”他说。其次, 他认为西点师必须在多次练习之中熟练地掌握各种原料的特点。“就好比一个画家一样, 在上色之前已经构思好整幅画的造型, 并且每个部分都用了恰到好处的颜色。”

肖超表示, 每次脑子里浮现出一个甜品的造型时, 就已经对成型后的口味做到心中有数了。

而另一位西点师李斌则认为, 这个职业最需要人具有创造力与想象力, 这一点在翻糖蛋糕上体现得尤为明显。

记者在他所在的店中看到了各式各样的翻糖蛋糕, 其中不乏一些当下十分流行的卡通形象。“一只好的翻糖蛋糕会让人一眼就觉得它有故事, 所以事先要发挥想象力, 并且有完善的构图考虑。”他说。

与同行一起研发新品

李斌平时经常会经常找行业内其他西点师进行交流讨论, 有时还会一起试着研发新品。他告诉记者, 有一次他们试着将酸奶、芝士按比例混合在一起, 再搭配上一些水果, 竟然制作出一款酸甜度口感十分好的新品种。

而肖超也刚刚结束了前一阶段与掌管过米其林餐厅的大厨Nicolas Botomis之间的交流。据了解, 这位大厨曾经在多个米其林餐厅里工作过, 并且充满了对于高级甜点艺术的热情与创造力。肖超表示, 在短短几天的

时间中, Nicolas毫不吝啬地与他们进行了巧克力甜点制作领域相关技能的交流, 并且在现场进行了十分专业的制作。

除了这些交流, 西点师们在休假时也不会忘记时刻找寻甜品的倩影。“我们经常去国外进行

考察, 并且多去吃多去了解各种款式, 这样才可以从优质的作品中取长补短”, 肖超说, “明年年初我们打算去日本。日本人在制作甜品的时候极为严谨, 做出来的点心口味符合亚洲人, 他们使用的原材料十分新鲜。”

中国(宁波)跨境电子商务综合试验区LOGO揭晓



商报讯 (记者 王婧) 近日, 中国(宁波)跨境电子商务综合试验区LOGO揭晓。来自刘宗泽的作品(上图)被采用作为综试区LOGO。

该作品由宁波首字母N和B演变融入, 结合海浪、沿海、口岸等元素, 体现宁波地域特征, 展现了“港通天下”城市特色。LOGO整体成圆形寓意圆满, 展现了全球化特征, 整体又是字母e的结构, 中间为东西携手形状, 寓意东西方交汇融合, 体现跨境电子商务属性。LOGO由蓝、绿、白三种色调组成, 过度自然, 代表综试区创新、递进、生态、协同的发展理念, 白云代表线上综试区综合信息平台, 绿水代表线下物流平台高效环保, 蓝色代表线下跨境园区平台创新发展。LOGO着重体现灵动、创新, 给人以从无到有, 从小变大之感, 体现综试区诞生的过程, 象征综试区不断发展壮大, 整体又似扬起的风帆, 寓意乘风破浪, 无畏前行。

综试区LOGO征集主办方自2016年5月18日至6月2日通过媒体面向社会公众征集、通过招标向专业网站征集、通过“宁波跨境电子商务行业职业教育指导委员会”, 在高校中发布公告公开征集等方式, 截止2016年6月2日, 共收到181件征集稿。

主办方于2016年6月3日召开评审会, 邀请专业设计师、媒体及综试办相关人员对作品进行评选。

根据评审意见, 另有4件作品入围, 徐科技、丁志刚、白羽、王静丽的作品获得了入围奖, 主办方已于近日与获奖者取得联系, 所有入围作品在支付奖金后版权归中国(宁波)跨境电子商务综合试验区所有。中国(宁波)跨境电子商务综合试验区拥有入围作品的著作权, 包括对其进行再设计、生产、展示、出版及其他形式的宣传等, 入围单位或个人不得自行使用或转让给第三方, 也不得侵犯第三方的权利, 如应征作品发生侵权纠纷, 由作者承担相应法律责任并取消入围资格。



99元赏象山开渔节, 加50送238!

9月12日象山开渔节在即, 达人旅业携象山景区99元回馈宁波市民: 参观东海岸的原生态海滨度假区, 观看东海渔民开捕祭海的民俗, 体验渔乡风情和海滨旅游特色。自费50元, 即可获赠价值130元的象山影视城+民国城门票和价值108元健康长寿杯一个! 另庆达人旅业游客服务中心启用, 到店咨询均有好礼!
线路: 第十九届象山开渔节、中国渔村观祭海仪式一日游

发团: 9月12日
线路: 第十九届象山开渔节、影视城特惠一日游(中国渔村门票自理)
发团: 9月11日-17日
价格: 99元/人
报名及投诉电话: 87651111
QQ群: 411030887
地址: 海曙区新典路536号新海蓝钻5楼(地铁2号线丽园南路D出口)
达人旅游网: www.57676.com
浙江达人旅业股份有限公司(L-ZJ-CJ00079)

福彩

6+1 第2016101期
基本号: 1 4 4 9 9 0
生肖码: 虎
15选5 第2016235期
基本号: 02 04 05 13 14
3D 第2016235期
开奖号码: 5 5 4

体彩

大乐透第16101期: 04 06 28 33 35 + 07 12; 20选5第16235期: 04 08 11 14 17; 排列5第16235期: 4 5 0 4 8
(中奖号码以彩票中心公告为准)