

当鲜肉月饼的香味重新飘起

“

当鲜肉月饼的香味在店堂里重新飘起,我们所有人都特别高兴,说明这座城市的烟火气正在慢慢回归。”

”

一年四季都在排队的光明邨大酒家,被誉为淮海中路上的一道风景线。很幸运,我在光明邨做了14年的点心师傅,为这道风景线贡献了好吃的鲜肉月饼、椒盐饼、青团等。

4月1日开始,光明邨的外卖窗口暂时关闭,5月1日,我们推出两款点心套餐的社区团购,才让上海人久违的滋味重回餐桌。

其实那时候,我已经在店里留守了一个月,但大部分时间都在给烧菜师傅打下手,洗洗菜、打打包,做好抗疫一线人员的一日三餐。时隔一个月重新做回自己的老本



讲述人:张红燕
光明邨点心师

行,一点也不觉得生疏,当鲜肉月饼的香味在店堂里重新飘起,我们所有人都特别高兴,说明这座城市的烟火气正在慢慢回归。

为了确保老顾客在上午就能吃到热乎乎的现做点心,我每天凌晨2点半就起床了。快速洗漱后,3点不到走进后厨,第一件事是打面。椒盐饼、黑洋酥饼的面团是冷水发面,先把它们打出来醒发,再去打温水发面的月饼皮。另一边的同事则拌起各种馅料,等到原材料准备完毕后,大家围在案板前,把鲜肉月饼、椒盐饼、豆沙青团、蛋黄肉松酥饼等点心一个个包出来。

别看我们的点心窗口停了一个月,但师傅们手上的动作还是很快。不快不行,过去是因为排队等候的市民太多,现在则是因为店里的人手太少。原本店里有近20位点心师傅,但当时驻守的只有7人。要保证所有点心当日现做,送到市民手中还是温热的,就必须又快又好。

清晨5点多,一笼笼青团被送入蒸箱,一盘盘椒盐饼在烤箱中膨胀,鲜肉月饼则50个一组进入铁盘锅开始煎制。店堂里,肉香、油香、甜香、芝麻香混合在一起,是上海人熟悉的味道。8点,大部分点心都出炉了,就要开始打包了。

说不累是骗人的,每一个点心都是手工控制,费时费工。对于我们四五十岁的老师傅来说,更是“倒时差”工作。但大家“痛并快乐着”,因为老顾客又吃上了光明邨点心。 **新民**

子部件的设计、开发、测试、制造和销售,80%的产品供给德国大众,20%供大众一汽、二汽。4月24日开始筹备,到5月2日第一批70多人进厂复工,再到中旬已有近200位一线员工回来,产能也达到了50%。

早餐后,我便开始了一天的工作。首先开线上早会,所有部门,包括生产、质量、维修、物流等部门

负责人上线,回顾前一天的问题,提出困难,继而商讨解决方案。

早会后,就是每天的巡视工作。来到生产第一线,看到热气腾腾的生产线,我就会觉得心里特别踏实。逆变器生产线和组装配线两条生产线上,轰隆隆运转和组装着电动汽车的“核心驱动宝贝”。尤其是那条长达70多米的装配线,依靠近30位员工共同协力保障着



讲述人:宋锴
华域麦格纳电
驱系统有限公司
高级生产经理

产品的每一关。

到10时许,需要错时进行核酸采样。按照既定方案,每个员工轮流停下手里的生产工作,分散而有序地前往核酸采样点。疫情期间的这些特殊管理措施,都是由公司总经理、副总经理及党委书记三人挂帅成立的封闭生产疫情防控管理组制定,尽可能保证公司及员工的安全生产生活。 **新民**