

ShenJialu

女食神



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

厨师这一行以前都是男人的天下。新中国成立后，妇女能顶半边天，在餐饮江湖就经常能看到女厨师的情影。在上海，国际饭店的胡丽妹，锦江饭店的严惠琴，新雅饭店的葛贤萼，南翔小笼馒头店的游玉敏，都是响当当的女食神。

女同胞要成长为食神，肯定比男同胞付出更多。

新的一年，新冠病毒居然反扑，不少饭店担心预订的年夜饭会遭遇退订潮，但民众顾全大局就地过年，年夜饭照样吃得团团圆圆，皆大欢喜。同时，饭店的套餐大礼包也供不应求。鑫博海餐饮集团顺势而为，推出多种年夜饭套餐很受市场欢迎。集团旗下的新事业部常务副总经理丁亚妹就是一位成长中的女食神。

厨师这一行也是蛮讲究师承的，所以门户之见比较厉害。

七〇后的丁亚妹，最早在金山石化的乙烯厂膳食科工作，虽然有老师傅带她烧菜做面点，但她不满足，利用休息天到市区参加烹饪培训班学习，当时市中心与金山之间只有长途汽车沪卫线，一来一回就是五个小时，回程路上她就迫不及待地翻开笔记本消化复习。

半年一期，五个等级，丁亚妹一步一步学习、升级，步步跟进，最终获得中式面点高级技师的职称。培训班的老师都是从大宾馆、大饭店请来的业内高手，丁亚妹下课后缠着老师刨根问底，由于常常崩出几句金山土话，大家就亲切地称她为“小金山”。“小金山”是学员中最刻苦、最努力的一位，也是上学路途最漫长、最寂寞的一位。这一读就是整整十年！

2005年企业转制，丁亚妹在鑫博海餐饮集团旗下的新事业部任常务副总经理。主要承担向社会及企业提供规模化餐饮保障，不少新闻出版、

文化娱乐、医疗保健以及航空运输单位等都由他们供餐。

这些客户要么是窗口单位，要么是涉外单位，要么是高新科技和卫生要求特别高的企业，反正从上到下的所有人员都是见过大世面，吃过百家饭，嘴巴特别刁，弄不好要“翻毛腔”。

为了提高市场竞争力，实施中餐的现代化、标准化管理，丁亚妹成立了专项研发小组，每种产品进行内部盲测，丁亚妹与老师傅一起出产品，请第三方专家检测打分，最终得分最高的成为定型产品。在盲测过程中丁亚妹做的馒头、包子、蛋糕等总是名列前茅。

每周一次的盲测，一共进行了百余次，持续两年时间，最终实现产品标准、规格、价格、口味、工艺的“五个统一”，从而避免了面点师傅操作时常发生的随意性和不确定性。

丁亚妹还利用互联网，及时捕捉信息，经常到市中心时尚地区逛商场，逛面包房、茶

餐厅及高级宾馆。她与原料供应商保持密切沟通，请供应商带着最新的原材料来制作新产品，从他们的推销及供货情况侦察到国际间同行的发展方向，从源头上获得创新与研发的灵感。如果在市场上发现网红食品，她一方面及时品尝，另一方面找到供应商，从他们的供货单据上分析产品的成分。早在十年前她就推出了桃山皮月饼，突破中式月饼以小麦粉为载体的传统做法，单一产品的热销也使博海品牌的知名度大大提升。供应商说她就是一个不折不扣的“美食侦探”！

丁亚妹博采众长，不断精进，最终在岗位上展现了最好的自己。2013年她获得了中国烹饪协会颁发的“中华金厨奖”，2014年又获得中国烹饪协会授予的“中国烹饪大师”称号。[4]

女同胞要 成长为食神，肯 定比男同胞付 出更多。