



2026年8月27日，侯金辰（左一）在集训基地按照训练计划制作面包，教练团队在一旁观看记录。

布：选手要制作恰巴塔面包。赛事方提供了芒果作为神秘原料，要求选手自主调配馅料，将水果风味巧妙融入面包。

“题目没有难倒我，难的是教练。”谈到“盲盒试题”时，侯金辰再次给出直白的回答。

自从试题公布那一刻起，身在吴中技师学院的教练团队立即着手调制符合赛事标准的恰巴塔。很快，一份全新的5分钟时刻表便送到了侯金辰。

后来的比赛中，侯金辰并非发挥完美。21款面包，他在其中2款上出现了失误。比起失误，他完完全全按照时刻表执行了教练的要求。执行流程的同时，侯金辰也展现了不俗的临场应变能力。同样的面包，放在平时训练的烤箱要烤15分钟，但在赛场的烤

箱，只需要12分钟。如果不能及时根据烤箱里面包的成色调整，得到的只有烤糊的面包。

在创意面包的模块，教练团队精心设计了一款“熊猫骑马”的面包。头戴斗笠的功夫熊猫握着皮影杆，立于旋转木马之上，操控着剪纸风格的奔马。马匹上透着各种小细节：用丝网印刷工艺印制了祥云等花样，底座雕刻着牡丹纹样的面包。

据第48届世界技能大赛烘焙项目中国专家兼教练组长、苏州市吴中技师学院教师龚鑫介绍，马的花纹取材于《山海经》。最新模具的加持下，花纹通过中国传统丝网印刷工艺复刻到面包上。

中国人、日本人、意大利人、法国人，究竟谁在烘焙项目上的方法更好、更正确？侯金辰觉得，金牌说明了一

切。他把夺冠的经验总结为——最前沿的模具、最科学的方法，以及，最刻苦的态度。

“05后”面包少年， 差点被淘汰

2018年，13岁的侯金辰还在辽宁老家上学。有一次在网络上，他无意中看到了中国选手在世界级的烘焙比赛上夺冠。小小的少年惊叹，原来做面包也能参加国际赛事、成为世界冠军。

那一年暑假，在父母的陪伴下，侯金辰来到苏州。在王森西点学校，一家人见到了专业教练与成熟的培养环境。“第一次来，我看到老师和学长身上穿着国家队赛服。在那个瞬间，我就特别想有朝一日，能获得一件属