

“太原市十佳烘焙师”李兰芳

太原姑娘的心灵甜点

李兰芳，30多岁，太原姑娘。假如不是机缘巧合，返回家乡，当上太原市欧米奇西点西餐职业培训学校教师，她也许只是个有点名气的西点师，不会在山西烘焙创新发展的道路上留下印迹。她教学四五年，令自己的人生再创新高。

育才重实操

早上，李兰芳迎着第一缕阳光走进教室，开始了一天的教学工作。她陪着学员挑选食材，用细腻的双手揉面、打蛋，每一个步骤都充满了对美食的热爱。

学员大多是年轻人，为自己的兴趣爱好和未来职业发展谋划出路。据此情况，在教学过程中，李兰芳非常重视实操。她总结了一套“两心”“三勤”的“学徒心法”，即对技能学习要专心、用心；实际操作要“嘴勤”“手勤”和“腿勤”，令学员受益颇多。

俗话说“技不压身，才不压人”。她经常教育学员，不断学习和掌握新技能，可以增强自己的能力和信心，从而在职场上增加成功机会。为这，她自购500多本专业书籍，揣摩研究；更新教学大纲4次、编写教材6本，积极推进教学成果。

目前，她带出的200多名学员就业于各大烘焙连锁店，其中有的已担任技术研发和管理人员，成为企业生产骨干。



历练造达人

对于李兰芳人生起步遇到的第一件幸事，应该是她报考了青岛酒店管理学院，学习西点制作。女孩子对甜甜的食品总是充满美好想象。她在学校勤学好问，不断磨炼自己的技艺。

2007年，她毕业后在青岛奥运村洲际酒店当上了西饼房主管。2016年，开始独立负责西点连锁品牌“la rose”澳门区两家店的全部法式甜点。2017年，又担负起澳门网红店“chabei”的运营。其

年后，她进入澳门一家酒店，在这里，她裱花、烘焙、甜品、咖啡、巧克力、饼干等，样样精通，很快成了一名全能西点师，说话也有了足够的底气。

她先是担任酒店西饼房主管。2016年，开始独立负责西点连锁品牌“la rose”澳门区两家店的全部法式甜点。2017年，又担负起澳门网红店“chabei”的运营。其

间，她多次为澳门特首服务并获得澳门厨艺大赛银奖，技术和管理水平都节节攀升。



扫码观看视频

春和景明 适宜赏花

本报讯（记者 侯慧琴）根据太原市气象台预报，本周气温回升，适宜外出踏青赏花。

4月7日夜间到8日白天：多云间阴天，有小雨，3级南风，10~24℃。

4月8日夜间到9日白天：多云，3级南风，9~24℃。

4月9日夜间到10日白天：多云间阴天，西部局地有小雨，3级南风，9~23℃。

4月10日夜间到11日白天：多云转晴天，3级南风，10~27℃。

4月11日夜间到12日白天：晴天转多云，3级南风，10~28℃。

4月12日夜间到13日白天：多云转阴天，有小雨，3级南风，12~28℃。

本报讯（记者 李涛 网络通讯员 杨霞）小区附近没有电影院，老人观影不便。社区在会议室增添“微影院”功能，每周为老人们放电影，丰富了大家的精神文化生活。

“走，咱们上社区看电影”。4月3日，78岁的朱大爷叫上老伴，步行10分钟来到苹果苑社区。当天，社区要放映红色影片《长津湖》。会

议室里来了10多名老人，大家聚精会神，紧盯着银幕。光影之间，老人越看越激动，勾起了不少回忆。影片结束，老人意犹未尽，询问社区工作人员：“下周看啥影片？”

此前，网格员入户走访，听不少老人说，挺长时间没看过电影了。社区得知后，集思广益，把社区3层的会议室稍加改造，简单配备了放映设

备。每周三上午，会固定为辖区老人免费放映国产优秀影片、科教纪录片，满足大家的需求。放映前，居民可以在微信群里“点单”，说出最想看的影片，社区会想办法安排。

社区党委书记表示，此举把新时代文明实践融入为民服务之中，拉近了邻里之间的距离，让居民在家门口畅享精神文化盛宴。

“格格”帮认证 服务暖人心

本报讯（记者 周利芳 通讯员 多红雁）“太麻烦你们了，来我家帮忙资格认证，现在社区的服务真是太贴心了。”近日，平北西二社区网格员来到辖区石大爷家，为老人进行养老保险资格认证，贴心服务受到老人及家人的称赞。

石大爷已80多岁高龄，身患重疾，无法单独出门。眼看到了养老保险资格认证的日子，因不会使用智能手机，急坏了老人和家人。情急之下，老人的儿子向网格员任丽梅求助。接到求助电话后，任丽梅和同事立即赶到老人家中。录入信

息、确认信息、刷脸……一系列操作过后，任丽梅顺利帮老人完成养老保险资格认证。

认证结束后，任丽梅又详细询问了老人的生活状况和病情，叮嘱老人有困难及时向社区反映，石大爷及家人连连道谢。

事业迎爆发

疫情发生后，她留在太原任教，2023年，她迎来了事业的爆发期。

她参加了多场比赛，凭借绝对实力，展示了自己的优势。先后夺得省第七届焙烤职业技能大赛西式面点师项目第一名，第二十四届全国焙烤职业技能竞赛糕点装饰师技能比赛铜奖、山西赛区金奖，“山西省焙烤行业技术能手”和“太原市十佳烘焙师”等荣誉称号。她在西点制作中融入山西元素的大胆创新，为她的成绩增添了一抹亮丽色彩。

她制作的山西特色面包“晋米果”，在2023年的太原市第四届餐饮业职业技能大赛中备受好评。这款面包的黑色外形设计表达了山西煤炭文化，内馅采用沁州黄小米、万荣大黄甜杏干和山楂蜜饯等，不仅外皮酥脆、内部柔软且富有层次，还具有丰富的营养价值，烘焙中融入对家乡的爱，以及山西文化对心灵的滋养。

面对企业的长远发展，她倾心育人，将心灵的甜点越做越大。

记者 张国英 文/摄

分享一款宴会、茶歇专用坚果塔

先做塔壳：
1. 室温软化的黄油和糖粉拌匀后，分次加入打散的鸡蛋。
2. 杏仁粉和过筛面粉混匀后，放到黄油中搅拌到无干粉状态。
3. 面团夹在上下两张油纸中，用擀面杖擀至3毫米厚。
4. 用刻圈切成所需大小，压入刷过膏状黄油的模具中，挤出空气。
5. 底部打孔。180℃烘烤15分钟，烤至半熟。

再做焦糖坚果：
1. 坚果 180℃烘烤成金黄色。
2. 糖和水煮到冒泡至焦糖色，放入烤好的坚果。出锅前，加入可可脂搅匀。
3. 将之放到一个个塔壳中，入炉加热2分钟，酥脆香甜的坚果塔就做好了。

社区“微影院” 佳片免费看

备。每周三上午，会固定为辖区老人免费放映国产优秀影片、科教纪录片，满足大家的需求。放映前，居民可以在微信群里“点单”，说出最想看的影片，社区会想办法安排。

社区党委书记表示，此举把新时代文明实践融入为民服务之中，拉近了邻里之间的距离，让居民在家门口畅享精神文化盛宴。