

把食品安全放在第一位

餐饮服务满足多样需求

1月23日，北京冬奥会张家口冬奥村（冬残奥村）预开村，迎来首批“居民”。来自澳大利亚、英国、加拿大等国家和地区的代表团先遣团40余名成员先后抵达入住。

当天中午11时，运动员餐厅正式开餐。餐厅内部悬挂的红灯笼、张贴的冬奥题材剪纸等中国风装饰，得到各代表团成员好评。

从1月23日预开村到3月16日闭村，北京、延庆、张家口3个冬奥村的运动员餐厅提供标准、时间和内容统一的服务。500余名厨师来自中国华油集团有限公司、北京首都旅游集团有限责任公司、港中旅酒店有限公司。“我们将竭尽全力为运动员提供优质的菜品和服务。”延庆冬奥村运动员餐厅总厨杨辰信心满满。

杨辰干厨师这一行已23年，光意大利餐就做了12年，曾承担过第二届“一带一路”国际合作高峰论坛圆桌峰会等大型活动的餐饮保障工作，可是冬奥会运动员餐让他感觉“大不一样”。

一些项目对运动员的体重有严格要求，譬如雪车雪橇比赛，运动员的体重对成绩影响很大。“味道厚重、脂肪含量高的菜不易消化，许多特色菜都进行了改良，尽可能少盐少油。”杨辰说，运动员常吃的鸡胸和鱼肉以蒸煮为主，几乎不加热。腰果宫保鸡丁等菜品的辣椒含量则减到最少。

“冬奥会中餐西餐比例为3:7，可以满足运动员的多样需求。”北京冬奥组委奥运村部奥运村餐饮服务处项目专家、北京联合大学旅游学院餐饮管理系副教授修宇说，运动

员餐厅设置了12种餐台，满足不同运动员的特定需求。此外，为落实疫情防控需求，餐厅就餐区设置隔板，较受欢迎的菜品独立摆放，以减少人流聚集和排队现象。

“起初我们想把世界各地的特色菜都囊括其中，后来发现让运动员吃到自己最熟悉、最有安全感的食物更为重要，更有利于竞技水平的发挥。”修宇说。在充分调研不同冰雪项目运动员营养、热量需求的基础上，由运动、营养、餐饮多个领域专家，针对食材成分、菜品规格、制作流程进行反复研讨、试菜和检测，最终拿出了一份兼顾营养均衡、食材多样、烹饪健康、色味俱佳的菜单。经国际奥委会批准的运动员菜单8天一循环，来自世界各地的冰雪体育健儿都可以吃到最熟悉的菜品。每道菜品都配有标签，用中英文法3种文字标出菜名，原材料构成，碳水化合物、脂肪、蛋白质及热量含量等，以图形符号形式提示食物过敏原，既让运动员吃得明白，也有助于队医指导运动员摄入合理的能量和营养。

题图：火红的宫灯为瑞雪飘飘的延庆冬奥村增添喜庆的节日氛围。

本报记者 贺勇摄

本版责编：孟扬 肖遥
唐中科 曹怡晴
版式设计：张丹峰

提供方便、快捷、精准、细致的服务

探访冬奥村运动员餐厅

本报记者 施芳

冬奥村
Olympic Village



北京烤鸭再度回归 经典菜系悉数亮相

中国年味展现传统魅力

壬寅新春，恰逢北京冬奥会。作为各国运动员及随队官员赛时的“家”，位于北京、延庆和张家口3个赛区的冬奥村，又会呈现一幅怎样的春节景象呢？

过年，最讲究的莫过于年夜饭，冬奥村也不例外。

“年夜饭由两部分组成，一部分是运动员菜单第五天的菜品，另一部分是特意增加的一些中国特色传统菜品和小吃。”

延庆冬奥村运动员餐厅总厨杨辰介绍，加餐包括不同馅料的饺子、盛世牡丹烤鸭、驴打滚、艾窝窝、豌豆黄等，加上餐厅里装饰的窗花、剪纸、中国结、小灯

笼，透着浓浓的中国年味。值得一提的是，盛世牡丹烤鸭皮酥肉嫩、造型精美，2008年北京奥运会时就深受各国运动员欢迎，这回又摆上了冬奥村的餐桌。

上汤娃娃菜、四喜丸子、西湖牛肉羹、木须肉、葱爆羊肉……除了加餐，运动员菜单上还有许多耳熟能详的中国特色菜品，川菜、粤菜、鲁菜、湘菜等悉数亮相，来自世界各地的运动员可以充分感受中国美食文化魅力。

中国年味不仅体现在冬奥村的年夜饭上。目前，近300件极富北京历史文化底蕴的非遗展品正在北京冬奥村、延庆冬奥村以及冬奥会、残奥会主媒体中心展出。走进北京冬奥村“文化中国”展示区，近400平方米的空间仿佛一座微缩北京城。沿着蜿蜒的“大运河”，探访中轴线，走进四合院，近距离接触北京面人、绢人、宫灯、雕漆等展品，让运动员在紧张比赛之余感受浓浓的中国年味。



全天候供应 全过程保障

餐品食材确保新鲜

北京冬奥会和冬残奥会期间，3个冬奥村的运动员餐厅24小时供餐，餐台上的菜肴需要时刻保持新鲜。这就要求厨师根据餐厅就餐人数不断调整出品数量，以求兼顾食物的最佳赏味期、主餐厅菜品充足且不浪费。

1月20日15时43分，一辆运输车进入北京冬奥村，标志着北京冬奥村运动员食材入库工作正式开始。

“运动员食材来自北京市商务局等部门遴选的一类食材保障基地，由农业农村、园林绿化、市场监管等相关部门对食品安全实施监管，在冬奥村内由食品安全保障团队负责安全监管。”延庆冬奥村餐饮经理邵雪梅介绍，运动员食

材从种植养殖、生产加工、物流运输、安保检查、验收入仓、在仓检测、储存管理、出仓押运到车辆返回进行全过程保障，建立了以区块链技术为核心的冬奥食品安全保障平台，实现了对冬奥会食品的可追溯。

此外，食材采用中央厨房加工配送的模式，尽量选用鲜切、即食、即用的净料，选择去皮、去骨、去刺食材，预计将减少70%的厨余垃圾，也节约场馆操作空间。

运动员餐厅全部使用生物可降解餐具，以玉米、薯类等淀粉基物质或秸秆纤维素等可再生资源为原料，具有环保、无毒、抗菌、阻燃等特点。

1月20日
北京冬奥村运动员食材入库工作
正式开始

15时43分
一辆运输车
进入北京冬奥村

15时50分
物流车辆在北京冬奥村东南门完成安检后
抵达运动员餐厅卸货区

15时55分
信息查验合格后
物流人员开启车厢门

15时57分
监测车厢内部温度符合贮存要求后
餐饮服务团队完成验货并将餐食送至专用仓库

图表文字来源：北京冬奥村运行团队

