

探寻一份营养快餐里蕴藏的奥秘

星报小记者探秘振华快餐校园午餐制作全流程



张振华董事长亲自带领星报小记者参观振华快餐生产基地

星报讯(实习生 彭雅文 记者 胡龙生) 经过本报精心策划,3月18日,15组星报小记者家庭走进振华快餐位于经开区生产加工基地,直击振华快餐校园午餐制作全流程。小记者们浩浩荡荡的“进驻”,立即为振华快餐食品生产车间增添不少稚趣童真。在进入食品生产车间前,工作人员为每位小记者及家长进行了仔细的消毒。在工作人员的带领下,小记者们了解了振华的厨房设备、食品储藏、食品安全生产的校园午餐制作的每一个重要环节。工作人员逐一介绍了所使用的当下最先进的生产设备,展现了振

华快餐高标准、严要求的明厨亮灶的卫生清洁等工作。

“让孩子们吃上健康、营养、美味的营养午餐最重要。我们振华快餐承诺一定要做到这一点,我们要让家长和老师放心,我们要对得起每一位振华快餐的顾客。”振华快餐董事长张振华诚恳地说。

在参观完食品生产车间后,小记者们还体验了刚出锅的振华快餐。“很好吃,我喜欢这里。”安居苑小学六年级熊鑫在“采访”之余跟记者闲聊起来,“之前去的快餐店很多都有很大的油烟味,但这里没有,空气很清新”。稻香村小学四年级的

廖映暄则直白地表示,“这里的米饭真好吃,今天的活动真是太有意义了,不仅能够实地探访午餐制作流程,还能吃上这香喷喷的午餐”。

“一份好的快餐,不仅要美味,更要营养搭配均衡。”振华快餐执行董事吴自新告诉记者。同去的家长们纷纷表示,振华快餐不仅口感好,而且外观包装精美,孩子也吃得特别开心。就连平时挑食的孩子,现在居然把饭菜都吃得干干净净。“原来一份振华快餐的背后,不仅仅是我们最初认为填饱肚子,更是对广大客户的一种责任和关怀。”家长们说道。

振华快餐的食材检测真是严格

合肥市裕兴学校五(2)班 汤佳琦 指导老师 任晓珍

这个周六过得非常有意义。一大早,我带着疑问和妈妈一起来到了去往振华快餐生产基地的集合地点。几十个小朋友正在叽叽呱呱的议论着什么,有的同学脖子上还挂着相机,手里拿着本子。“嗨-嗨!”大巴车终于来了,此刻的我早已经迫不及待了……半个小时左右,我们便来到了向往已久的位于经开区振华快餐生产基地。

在工作人员的带领下,我们星报小记者参观团走进了振华快餐厂房。“哇,里面好大呀!”刚进去就有人发出赞叹。首先,我们来到了仓库,这里整齐的摆放着营养快餐的原材料——柴米油盐。随后我们走进农药残留化验室和食物留样室:“同学们,下面我来给大家介绍一下这两个工作室!”大家都非常认真的听着,生怕满足不了自己的好奇

心。“这两个工作室在我们营养午餐的制作流程中是非常重要的,关系着同学们的身体健康,主要检测我们所用到的食材是否有农药残留,这是非常严格的,一旦发现农药及其他有害成分残留超标,这批食材我们就会全部退回。”同学们听完后都七嘴八舌地议论着:“哇塞,真厉害呀,那我们以后在学校吃饭就放心啦”。甚至那些平时不在学校吃饭的学生也纷纷和家长吵着要在学校吃了。(早在大巴车上就听工作人员说合肥有不少中小学生的午饭是振华快餐配送的)。

参观完之后,振华快餐还召开了“小记者新闻发布会”,同学们提出了各种关于营养快餐的问题,工作人员都一一作了详细解答,同学们收获都非常大,这些可都是平时我们在书本上学不到的知识。

有趣的洗菜机器让我大开眼界

合肥市稻香村小学五(3)班 吴盛遥 指导老师 赵文娟

今天,我们星报小记者要去振华快餐的生产基地参观喽!

先说说仓库吧。这仓库,要有多大!里面有大米、食用油、玉米淀粉、豆瓣酱等,各类食材按照类别有序地整齐摆放着,并且,我特别注意了,每一样都是我们耳熟能详的大品牌。“为了不返潮,他们都不是直接置于地面的,而是用一个东西承住它们。”振华快餐的工作人员介绍说。

随后我们又去看了一下食物检测及留样室。不看不知道,一看吓一跳!食物化个验也有制度,还有六条呢!农药残留检测制度更严格,有九条!还有肉食品的瘦肉精检测,问了带队的叔叔才知道,原来食品留样是为了让政府有关部门随时检查,留样食物要保存48个小时呢!

好了!现在,我们把目光转向工作服消毒间。这里的规矩可真多,工作服必须是刚洗的、干净的,并且严格消毒。进入食物加工区,我们要戴上一次性口罩、一次性帽子和一次性鞋套。哇塞!炒菜用的锅可真大,还有铲子也很大,不然怎么能翻动那么多菜呢!锅是倾斜的,方便工作人员

炒菜,好高级呀!这是食物分类加工间,肉类、蔬菜类、海鲜类都是分开存放。用来洗蔬菜的机器非常高级。一位工作人员将蔬菜放进机器里,蔬菜先是在一个不断震动的大水池中清洗,然后会经过一个传送带,传送带上方还有像淋浴花洒一样的几个喷水龙头再次清洗,再然后,随着水流的翻滚和机器的抖动,蔬菜就从另一边慢慢的滑到框子里,叔叔介绍说这样洗过的蔬菜可以直接吃,因为已经消毒了!真牛啊!洗土豆的机器相对于这个就小得多了,水流不断的冲洗着,土豆不停地在里面翻滚着,不一会,土豆洗干净了,土豆皮也随之削好了。

你知道这个生产基地一天的产量吗?一天可以生产15000份快餐呢!

你知道振华快餐工厂里当天没有卖掉的饭菜怎么处理吗?倒到定点饭菜回收点去。

通过这次参观,我真切地了解了振华快餐公司的运作流程和消毒管理方面的知识,也见识了不少超大的烹饪厨具,开阔了我的眼界。

振华快餐很美味哟

合肥市安居苑小学六(4)班 熊鑫 指导老师 谢钱钱

3月18日早上,星报小记者在老师和家长的带领下,一起乘坐着大巴车前往经开区的振华快餐生产基地参观。在工作人员的帮助下,我们小记者都穿戴上了一次性鞋套和头套,穿戴整齐排好队伍。当我们一进入风淋室,便感受到一股大风从身上吹过,走出风淋门还要经过两个消毒水池才能进入第一个生产车间(清洁区),据说进入第二个生产车间还要洗手消毒一次(洁净区)。进入生产车间后,负责人开始给大家做介绍。再进入加工区,洗菜区,检测蔬菜区……工作人员告诉我们荤素车间是分离的。参观完

加工区,我们又来到炒菜区和蒸饭区。特别值得一提的是,振华快餐的米饭是全自动炊饭机制作的,第一锅从进炉到出炉用时23分钟,以后连续出锅间隔1分钟。

我们还想近距离地去参观分洗的过程,但是因为分装车间里卫生和温度要求很严格(洁净区),我们只能在门口观察,里面的工人都穿戴整洁的工作服,正在认真的按照规定有步骤的包装每一份快餐。吃完饭后小记者们纷纷表示,一份快餐都能做得这么精致,确实很了不起。

我最深的感受就是振华快餐让我们吃得健康、放心和舒服。

参观振华快餐有感

合肥市稻香村小学四(4)班 廖映暄 指导教师 陈超



3月18日,我们星报小记者的成员们个个心潮澎湃,因为我们要去参观振华快餐生产基地了!下了车,我们首先来到仓库,仓库里整齐地摆放着各种原材料,这些原材料都是经过精挑细选的,让消费者吃得放心。

接着我们进入生产车间了,生产车间是重要基地。为了保证车间卫生安全,凡进入车间的都要换上白大褂,头戴发帽,戴口罩,穿雨靴,

女生头发要全部塞进发帽里。待大家穿戴整齐后排队按顺序依次进入生产车间。进入生产车间必须经过风淋间,风淋间是唯一能进入生产车间的门,出去则走另一扇门。风淋间就是将大家身上的碎屑、头发等微小的灰尘全部吹掉。出了风淋间还要经过消毒水池才能真正的进入生产车间。

讲解员叔叔带领我们一行人边走边介绍,我们边走边看,透过玻璃窗我看到了烧菜的大锅,车间里面的叔叔阿姨们正在忙碌着准备中小学生学习营养午餐。

通过这次参观,我深刻地感受到:虽然工厂与我们的学校相距甚远,这些看似与我们学习毫不相关的知识——大到经营管理,小到各生产线,将其运用到学习方法上,都能使我们受益匪浅!



欢迎小记者们踊跃投稿,投稿邮箱 scxbxjz@163.com,2016星报小记者交流群 542025752,扫一扫官方微信,就有机会参加星报小记者实践采风活动。联系电话:0551-64376949。