

2 市一实小五(10)班 潘思缓


 参观食品厂

1 市前进分校五(2)班 韩卓玮 辅导老师 张鑫

星期六下午,我们京九晚报小记者在老师的带领下,一起去市政府放心早餐食品厂参观。一走进食品厂大门,到处弥漫着包子的香味,我的口水都快流下来了,真想品尝一下。

食品厂的叔叔、阿姨工作时先换上特制的工作服,戴上口罩,把自己全副武装起来,我们只能看到他们的手和眼睛。就连我们也要套上消毒的鞋套才能进入生产车间。车间里面宽敞又明亮,各种机器摆放整齐、干净,在他们的操作下,一个个美味的包子、一杯杯香甜的粥出来了。他们还让我们品尝,真好吃!尤其是紫米粥,喝了一杯还想再喝一杯。

可是,这些好吃的早餐是怎么做出来的呢?食品厂的叔叔一路为我们介绍生产过程:先把采购来的蔬菜清洗、剥皮,然后调制馅,馅还要在锅里炒一下。接着由食品厂的阿姨手工制作成包子,她们那娴熟的动作真让人羡慕不已。而粥的制作过程更让我们大开眼界。我们平时是在家里熬粥,在这竟然是蒸出来的,这样营养才不会流失,蒸好的粥还要送到罐装车间进行罐装。

参观完食品厂,我们就依依不舍地乘车返回了。通过这次活动,不但让我知道了早餐食品的制作过程,也让我感受到:为了改善我们的生活,他们所付出的努力。

想必我们每个人都在外面吃过早餐,可你觉得卫生吗?其他的早点是不是卫生我不敢说,下面我给大家介绍一下我看到的一家营养早餐及它的制作过程。

前不久,我随京九晚报小记者团到位于开发区的一家早餐企业参观。一进入车间,就让人感到一尘不染,这里的工作人员也都穿戴统一的工作服,卫生、整洁。这里的讲解员给我们介绍,这个车间有2300平方米大小,里面有个100立方米的冷藏保鲜库,是一个无病菌的厂房。同时,让我们叹服的是,凡是来这里参观的人也必须戴上卫生帽、脚上套上卫生鞋套,然后才能进入

生产车间。说着,讲解员给我们讲起了早餐对身体的重要性,她说,一日三餐在于晨,早餐是一天中最重要的一顿饭。尤其对于正处在生长发育期的学生来说,一顿搭配合理、营养丰富的早餐是上午高效率学习的重要保障。早餐营养要丰富,特别要吃维生素多的食物,还有蛋白质多的食物,这样可以提高人的免疫力,可以抵御病毒的侵犯。

在生产车间,我们还参观了整个早餐的制作过程,同时,我们还亲口品尝了刚从车间拿出来的包子和豆浆,味道好极了。最后,讲解员还告诉我们,这个工厂是响应市政府放心工程和国家主食加配送中心的要求而建的,目前在市区有营销网点120个。如果你对这里的早餐感兴趣的话,可要亲品尝呀!

3 市民二分校五(5)班 李颖

以前我总认为街头卖的早餐不干净,特别是那种推小车的。通过今天我们参观快康早餐工程才发现,不是任何早餐都让我们不放心,就像快康早餐就深得我们大家的认可。

上周老师通知我们快去快康早餐工程参观,我就报了名。

到了以后,公司的叔

叔、阿姨们给我们小记者每人发了鞋套,让我们进入无菌室参观。我们看到包包子的阿姨熟练地包着包子。紧挨着就是成品车间,一笼笼包子冒着热气被工作人员放在了筐子里一分好,送到各个订餐的单位。

工作人员叔叔给我们介绍了面粉都是用的精粉,大肉是金锣牌子的,油也是名牌的,这样让我们消费者吃到的包子是很放心的。

最后,在我们结束参观的时候,工作人员还为我们准备了丰盛的包子、粥等。

我们衷心地感谢快康早餐工程给我们这次体验生活的机会,让我们了解了他们的流水线工作。快康早餐既干净又快捷,希望广大市民品尝一下,留下最宝贵的意见和建议。

4 市凯一小五(4)班 郑翔天

今天我以一个小记者的身份参观了市政府放心早餐生产基地,我们到了生产基地,套上了鞋套才进去参观。里面是流水作业,我就一个一个说吧。

里面的第

一车间是用来洗菜的,里面有几个叔叔、阿姨正在洗菜。第二车间是用来包包子的,几个阿姨和叔叔穿着很干净的衣服在包包子,包得真快啊,几秒一个。第三车间是用来蒸包子、煮粥和装粥的……第五车间里有一个“化验室”,墙上有几个门,是用来装车的。

我们还有幸参观了他们的原材料基地,什么都是最好的。临走时,工作人员给我们一人拿了一个包子和一杯粥,叔叔、阿姨还给了我们一盒小礼物。

今天真开心呀!

5 市前进小学五(6)班 方佳贝 辅导老师 冯素华

今天,我们京九晚报小记者参观了阳光早餐工程。

我们到后,老师让我们排成四队,男生两队,女生两队,我们套上鞋套,走进了阳光早餐工程的大门。走进大门后,映入眼帘的是存菜间,里面整齐地堆放着各种蔬菜。继续往前走,便是打馅间,叔叔、阿姨井然有序地把肉馅和蔬菜放入机器,然后从机器另一头出来的就是包子馅了。再往前走就包制间,我看见有一位阿姨从一团面上揪一点面放入机器,从下面出来的就是圆圆的包子皮了。然后叔叔、阿姨不慌不忙地夹一点馅放在包子皮上,然后包好就成了一个包子。从一个小门里走过去,就是打包间了,打包间里机器的一头有许多塑料杯,另一头则是新鲜的豆浆,豆浆流进杯子里,然后用封

口机把杯子封起来,就做成一杯豆浆了。继续往前走,到了蒸包间,里面浓浓的蒸气在空中飘,我突然觉得自己变成了《西游记》里腾云驾雾的孙悟空,又好像我在坐飞机。叔叔、阿姨把包子摆在蒸架上,然后抬到炉子上蒸几分钟,香喷喷的包子就做好了。

我们回到大厅站好队,那里的叔叔、阿姨让我们品尝包子和粥。我吃着香喷喷的包子,喝着热气腾腾的粥,心中别提多高兴了。吃完后,厂里的叔叔、阿姨还给了我们一个大礼包,有包子、面包、八宝粥。真好开心呀!

通过参加这次活动,我目睹了早餐是怎么做成的,也深深体会到了做早餐的叔叔、阿姨的辛苦,以后我再也不会浪费食物了。

6 市凯一小五(4)班 郑翔天

每天早晨在很多路的路口有一个忙碌的小摊——快康餐饮车。在大家吃早餐时肯定非常想知道一些关于快康餐饮的故事。这些,都要从它的加工厂说起……

快康餐饮加工厂拥有2300平方米无菌生产基地,全国一流的生产加工设备,国家级标准检验室,专业研发团队,100立方米的冷藏保鲜库,全封闭配送车队,120个销售点……

它们有包子和粥品两大块。我们先说下包子。这里利用机器打出包子馅,然后在炒制车间进行加工、包

皮。成形后把包子拿到蒸制车间进行蒸制,最后把蒸好的包子拿到晾制车间进行晾制,直到晾制好后就把包子在配送大厅中分好送到配送车队的货箱里,送到各个小摊,再开始零售。

再说粥品,首先在粥品车间中进行搅拌熬制,然后在灌装车间里进行灌装,然后用包装机包装,最后跟包子一样在配送大厅中分好让配送车队送到各个小摊贩卖。

对于快康餐饮来说,取得民众的信任是他们的荣幸。而方便、营养、放心、改善每个市民的生活,是他们努力的方向。

