

星报小记者振华快餐体验之旅

□ 潘妥 殷江霞

合肥市振华快餐有限公司成立于2006年9月28日,由张振华先生发起创立,总部设在安徽合肥,是一家私营企业,公司成立近十年,已在五个地区有十多家分店,员工近500人,日均为合肥市各界提供快餐近万份。在合肥市首家承诺“二环以内,一份起送”,现在成为专业化的快餐公司。振华快餐现有四大模块:一是门店销售;二是为高铁供应快餐;三是网上及电话订购;四是企事业单位食堂。

本着回报社会的企业的责任,让更多的人了解并体验到振华快餐的生产制作流程,3月13日,振华快餐联合《市场星报》开展了一次小记者快餐之旅。



健康快餐养成记

合肥市芙蓉小学六(4)班 王硕博

3月13日一大早,我和同学一起早早来到杏花公园大门口。本以为我们算来得早的,没想到《市场星报》的刘记者已经在等我们了。真是“莫道君行早,更有早起人”啊!很快我们就登上了专程的大巴车,开始了愉快的振华之旅。

不知不觉中就到了此行的目的地——振华快餐公司。公司的吴总给我们介绍公司的基本情况和参观的注意事项,并带领我们参观。

我们先来到蔬菜加工区,只见一箱箱排列整齐的蔬菜被工人们放进一个大水池里反复冲洗,冲洗干净了的蔬菜将被进行深加工,切丝、切丁、切块,最后放进一个干净的箱子里,等着炒了。

下一个步骤就是做菜了,只看见厨师们在热火朝天忙活着,不一会儿,一道道色香俱全的菜肴就呈现在眼前。吴总告诉我们,这菜现在还不能吃,因为刚炒好的菜温度很高,直接吃的话会把胃给烫坏的!须在半小时内让菜迅速冷却。聪明的你明白了吧,下一步就是把温度降下来。

参观到这里,我们兴致盎然,没想到吴总告诉我们,分装间不能进去参观,因为我们的衣着达不到卫生标准,并且,为了保证食物的新鲜,分装间的温度较低,我们只能透过玻璃窗观看。我有些失望,可转念一想这是为了我们吃得更健康啊。

今天的“振华”之旅,让我明白,一份简单的快餐,它背后蕴含着许多人的辛勤付出。正所谓,“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”啊!

“刷新”我记忆的新型快餐

合肥市芙蓉小学六(4)班 丁伯远

说起快餐,我没什么好印象:不卫生、不营养、高脂肪、高热量。总之,就是吃多了没好处。但参观了振华快餐公司后,我对快餐有了新的认识。

3月13日上午9点20分左右,大巴车载着我们小记者来到振华快餐后厨基地,满头银发的吴总来到大门口迎接我们,笑容可掬,和蔼可亲。

吴总带我们来到食品加工厂门前,工作人员发给我们每人一顶白色的防尘帽和一双蓝色鞋套,为了保证食品卫生,进入后厨必须得戴,还必须在“淋风房”停留一分钟,专门的机器会从360度吹去身上的浮尘。要求真严格!

一切卫生程序完成后,我们来到后厨,工人们穿着白大褂,戴着口罩,穿着靴子。他们将要清洗的食材放到水池中,机器上上下下地让食材的每一个部位都得到清洗,再将洗净的蔬菜捞上来,根据需要,切成块、片、丝。

烹饪间内,工作人员将菜放入锅中,“哧啦!”他们拿着大炒勺,翻炒着。顿时车内弥漫起香味。他们将所有烹饪好的食物放入大盒中,拉入洁净明亮的食品装配车间。车间内,工人们用镊子将食品放入盒内,经过称重、包装、打包,装箱运到高铁列车上及合肥各个分店。

吴总一路给我们介绍着。后厨的生产流程参观结束后,我们来到了位于马鞍山路的振华快餐门店,我点了自己爱吃的香菇滑鸡套餐,金黄的鸡肉泡在香气十足的汤汁内,青青的生菜上还铺着一层白嫩嫩的蒜泥,黄灿灿的蒸蛋上撒了一些葱末,漂亮极了,浓浓的汤上飘着黄澄澄的鸡蛋和彩带般的紫菜;白白的米饭冒着浓郁的香气,让人胃口大开。

参观振华快餐工厂不仅让我明白快餐分好与坏,也明白了食物的来之不易。

美味的“振华”奇幻之旅

合肥市芙蓉小学六(5)班 江婉秋

现在,有的不良商家会使用严重影响身体健康的“地沟油”做各种食品,以及经过检验不合格的蔬菜等。可我们今天看到的快餐加工、制作环境让我们大开眼界……

一进振华快餐加工厂的大门,就感觉这里环境十分干净整洁。吴总说:“每天下班前,员工都会把每个卫生死角打扫干净并拍摄下来,如后台的锅灶、炉灶、下水道……再把图片发送给负责的管理人员检查。”

我们走到工作区,工作区的墙壁上,挂着工作流程、员工卫生规范、员工健康证等物件,我仔细看了看“员工卫生规范”:进入车间要正确穿戴工作服、帽,耳朵、头发不得外露,不准戴手表、耳环、项链等饰品,不得对敞开的食物说话、打喷嚏……这些严格的要求使我十分惊讶。

按照要求做完安全防护后,全副武装的我也成了其中一个小员工了。我们先进入蔬菜加工间,装着新鲜蔬菜的筐筐被放置在金属架上,两台机器不停地发出轰鸣声,一台机器在清洗人工很难清理干净的蔬菜——土豆,只见被削去了皮的土豆不停地在机器中翻滚着,另一台机器是用来把一根根橙红色的大萝卜削成细细的萝卜丝。

大家都知道,午餐要营养均衡,荤素合理搭配,那么,肉类食物又在哪里呢?吴总带我们来到了熟食间,几位厨师正在烧制食物,一会儿添加酱料,一会儿翻翻菜,动作十分娴熟。熟食间里整齐摆放着切好的蔬菜、肉类,以及米、面、油。我特意留意了一下酱油,是大品牌的,再看看一桶桶的色拉油,清亮澄净,跟我家用的材料一样。

刚才这些工序,只是完成了约90%,将要去的这间工作间,就是最后一道工序——“分装间”。

吴总介绍:“这里的温度必须保持0~6摄氏度,这样才能保证食物新鲜。”这时,有人发问:“这些油会重复使用吗?”吴总立刻解答:“不会。我们的产品类别里没有油炸食品,大都是烧菜和炒菜,就不存在重复用油的情况了。”“这些菜会送到哪里?”叔叔说:“高铁、单位、家庭……很多地方都需要,春节期间我们每天都做一万多件呢。”“哇,这么多!”

通过今天的活动,我才知道振华快餐是在这样干净整洁的厂房里制作的,以后我可以更加放心地享用振华快餐的便捷和美味了。

参观“振华快餐”有感

合肥市临泉路第二小学 六(2)班 胡宏伟

这一次来到的是“振华快餐”,尽是好奇与期待。

坐在大巴车上,公司陈总给我们介绍了振华快餐的历史,振华快餐建于2006年9月28日,从艰难到兴盛,用了6年时间。

到了公司先进食品工作厂,看到员工都戴着帽子,穿着消过毒的衣服,就要进去了,我们和员工一样,只是没穿消过毒的衣服,毕竟不用碰菜,想要进去,还得进“风淋室”,把身上的碎屑清理后,就可以进去了。振华快餐的吴总介绍他们如何洗菜、切菜,我们好奇地看着,一个个“大家伙”就这样工作着,切丁的,洗土豆的,好不热闹。进厨房了,刚到门口就闻到阵阵香味,厨师们都在忙活着。吴总说,这里的油和调料都是合格的,绝对健康卫生。只待了一小会,便又要去参观包装区了,由于那里的卫生环境要求十分严格,我们只可以在玻璃窗外看,吴总说:“内部温度只有10℃,并且包装好后,还要进行降温,这样才能保证食品不会腐烂,食品制作厂的每个角落都消过毒。根据小记者的提问,我们知道了油达到一定的标准就要被废除,菜品检查不合格就会被废弃。”

参观完毕,就要去振华快餐亲自品尝美食了。到了振华快餐的新店,一看,价格也不贵,和同伴点了香菇鸡块,味道十分美味,真的是物美价廉啊。

吃完饭后,就要和这次体验告别了,真是让我依依不舍。

“振华快餐”体验之旅

合肥市临泉路第二小学 六(2)班 吴家翔

我和几位同学去振华快餐公司参观。

我从工作人员的介绍中了解到了振华快餐公司的简介。

这里十分重视卫生,绝不允许一个死角有垃圾。进出都要穿着雨靴,头戴特殊的帽子,还要穿着整洁而干净的白大衣。随后,每个人还要依次进入风淋室,让风吹去身上的残留物,然后才可以进去。

我们进入切菜间,这里整齐地摆放着一些机器,有很多蔬菜。我跑到机器旁边,只见一位阿姨把一根胡萝卜放进机器里,瞬间变成萝卜丝……

时间过得飞快,一眨眼,我们就又出来了。工作人

员介绍:“振华快餐主要和高铁部门、公安机关及政府部门长期合作。振华快餐入驻美团外卖及百度外卖,准时候把快餐送到顾客手上,让顾客‘省时、省力、省心’。”

中午,我们来到振华快餐马鞍山路店,在这里吃了一顿美味的午餐,我扫视了一下菜单,发现每种快餐的价格都很便宜,真是物美价廉呀!

回家后,我对振华快餐念念不忘。那里的快餐美味可口,工作人员一丝不苟,食品十分安全,进行好几次消毒才可给顾客食用。

振华快餐,我们中国的好快餐。