

大理日报社大新传媒小记者探访大理州“中央厨房”



5月18日,大理日报社大新传媒小记者工作团携手大理州龙勤智能餐饮有限公司开展“美好‘食’光 安全相伴”主题采风活动,90余名小记者参加活动。

当天上午,小记者们做好防护措施后,在工作人员的带领下通过风淋室进入大理州“中央厨房”内部,依次参观食品加工区、热厨房、分餐间、洗消间等场所,了解营养午餐从生产加工到配送为一体的标准化、流程化、新鲜化的绿色餐饮生态链。

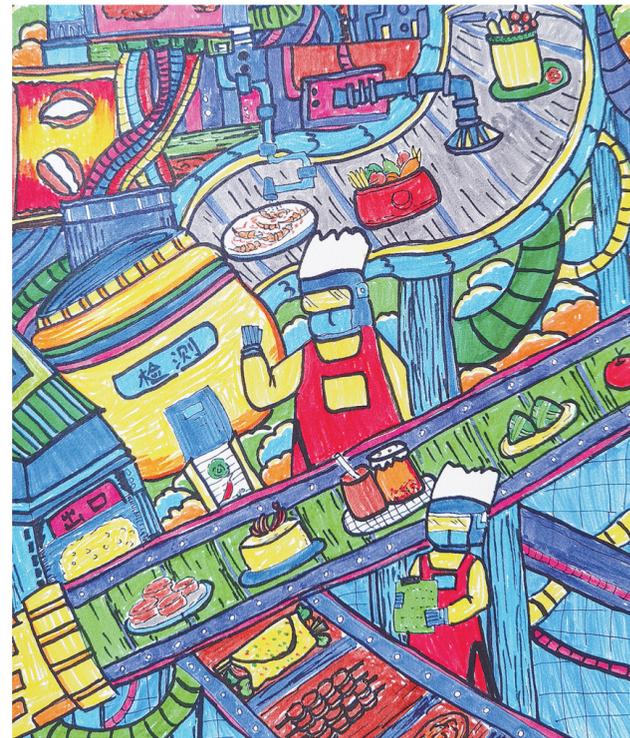
活动中,工作人员还带领小记者参观了食育文化中心,通过讲解、问答等方式,为小记者讲授了粮食耕种、食品安全、营养、文化等相关知识。参观结束后,小记者和家在智慧餐厅共同体验了营养丰富、美味可口的午餐。



通过参观,我深刻地认识到了绿色餐饮的重要性。我相信,在不久的将来,像大理州这样的“中央厨房”将会越来越多,也会在大理州的各个县推广,为人们的生活带来更多的便利和美好。

司隶属于大理州国有资本投资运营(集团)有限公司,是大理州州属全资国有企业。公司为有效解决中小学生学习就餐难,家长接送难,食品安全等问题,全额投资建设了大理州“中央厨房”项目,项目建筑面积15544.04平方米,采用封闭无尘洁净车间,引进国内先进的生产加工烹饪设备,实现烹饪的标准化,保证菜品口感一致及营养均衡。从原料检测到整理入库,从田间到餐桌,恪守品质承诺的初心,科学营养配餐,助力学生健康成长。

用封闭无尘洁净车间,引进国内先进的生产加工烹饪设备,实现烹饪的标准化,保证菜品口感一致及营养均衡。从原料检测到整理入库,从田间到餐桌,恪守品质承诺的初心,科学营养配餐,助力学生健康成长。



下关一小184班 安紫轩

参观“中央厨房”有感

下关四小242班 张文博

5月18日,我和小记者团队一起走进大理州龙勤智能餐饮有限公司参观大理州“中央厨房”。

这家公司位于大理市凤仪镇,占地面积大,内部设施齐全,是一家致力于提供绿色餐饮的生态链企业。一进入“中央厨房”,我被眼前的景象所震撼。宽敞明亮的食品加工区内,各种现代化设备一应俱全,工作人员穿着整洁的工作服,忙碌地进行着各种食品加工工作。我们来到了“热厨房”,厨师们手脚麻利地操作着各种烹饪设备,火候掌握得恰到好处,一道道色香味俱全的菜肴从这里“诞生”,它们将被送到各个工作

台,为顾客们带来美味的享受。

参观完“中央厨房”,我深有感触。“中央厨房”采用的是“中央厨房+配送中心+餐厅”的模式,通过科学的管理和高效的配送,为顾客们提供新鲜、绿色的餐饮服务。这里的绿色餐饮生态链不仅为顾客们提供了美味的餐饮,还为城市的环保事业做出了贡献。

通过今天的参观,我对配餐流程有了深入的了解,同时对食品安全也有了深刻的体会。这次活动让我受益匪浅,也让我明白了食品安全的重要性。

食品安全 你我同行

下关八小71班 康文杰

俗话说“民以食为天,食以安为先”,5月18日这天,我跟随大理日报大新传媒小记者工作团来到大理州龙勤智能餐饮有限公司,参加了一次别开生面的食品安全体验活动。

我们吃的东西是否干净、健康、营养?他们是怎么做的?这些都是我关注的重点,带着这些疑问,我将一探究竟。

在按照相关规定穿戴好防护衣帽、鞋套,做好防护措施后,我们依次有序进入了食品加工区、分餐间、消毒间等场所,整个生产环境给我的感觉就是干净、整洁、有序。

令我印象最深的就是食品加工区了,一进入到里面,我就被里面的情景吸引住了——一条条流水线,一

台全自动化的设备,完全不用人手动操作,居然能做到自动清洗蔬菜,土豆自动去皮,肉类可根据需要加工成肉片、肉丝或肉丁,进入烹饪程序按比例进行加工,大大提高了生产效率,这真是当之无愧的“智慧厨房”啊!

通过参观食育文化中心,让我进一步学习到了粮食的耕种、食品安全、营养及膳食等方面的知识,也对食品安全的重要性有了更深入的认识。

通过这次活动,我对食品安全、营养膳食与健康的重要性,有了更深的认识,懂得了粮食的来之不易,我们应该从小关注食品安全,合理膳食,不挑食、不浪费,加强体育锻炼,让自己有一个健康、强壮的体魄。



下关八小68班 程晓

参观龙勤餐饮公司

下关三小152班 段沛珍

我一直很好奇,我们所吃的午餐究竟是怎样制作成的,今天终于有幸来到了大理州龙勤智能餐饮有限公司中心厨房参观。

首先,我们来到了洗消间,这里的设备全都是自动化,只见一台自动化的设备正精细地冲洗着土豆。接着,我们来到了烹饪间,一台台蒸锅和炒锅排列整齐,厨师们正在忙着制作午餐。看着那娴熟的手法,我不禁心生敬佩,空气中弥漫着饭菜的香味,让人垂涎欲滴。我们又来到配餐间,了解配餐的整个过程,工作人员向我们介绍了自动化的运输装置,我不禁为科技的发展而感到自豪。最后,我们来到了一台巨大的洗碗池旁,它正全自动清洗消毒着碗筷,旁边还有人帮助

清洁,确保餐具卫生。

龙勤餐饮对于餐饮原料的采购、加工过程管理、品质监控等方面都十分严格。我们也了解到了食品安全、厨房卫生、操作流程等专业问题,对于我们提出的疑问,公司负责人进行了详细解答。公司负责人介绍:“公司始终把食品安全质量放在第一位,无论是米、油、肉、调味料等,均采用固定采购,三证齐全;餐具洗消严格操作,专用储物柜进行保洁,确保餐具卫生。注重营养搭配,改善饭菜口味,确保学生吃得健康营养。”

通过今天的参观,我对配餐流程有了深入的了解,同时对食品安全也有了深刻的体会。这次活动让我受益匪浅,也让我明白了食品安全的重要性。

探秘“中央厨房” 共筑绿色餐饮

下关一小182班 刘华良

5月18日,我和小记者团队一同走进大理州“中央厨房”项目现场,开启了一段难忘的食物之旅。

活动伊始,我们换上统一的防尘服,戴上帽子和口罩,全副武装地跟随工作人员进入中央厨房的内部。这里的一切都显得那么整洁、有序,仿佛每一寸空间都在诉说着食品安全的严谨与精细。

我们首先来到了食品加工区,只见一排排现代化的机器正忙碌地运转着。煮饭机、切菜机、炒菜机等设备一应俱全,它们各司其职,高效地完成着食材的加工工作。工作人员为我们详细介绍了这些机器的工作原理和使用方法,让我们大开眼界。紧接着,我们参观了“热厨房”和分餐间。在这里,我们亲眼看见营养午餐从食材加工到成品配送的整个流程。每一个步骤都严格按照标准化、流程化进行,确保食品的新鲜度和安全性。

在洗消间,我被一台神奇的洗碗机深深吸引。工作人员告诉我们,只需将需要清洗的餐具放在传送带上,经过初步清洗后,餐具会自动进入洗

碗机内部。在那里,高压水枪会进行强力冲洗,确保餐具的洁净度。我不禁感叹科技的力量真是神奇。

除了参观各个功能区,我们还有幸参观了食育文化中心。在这里,工作人员通过讲解、问答等形式,向我们传授了关于粮食耕种、食品安全、营养搭配等方面的知识。我深刻地认识到,食物不仅是我们的身体所需的营养来源,更是一种文化的传承和表达。

活动的最后,我们在智慧餐厅品尝了一顿美味可口的午餐,这顿午餐正是“中央厨房”出品的营养午餐,不仅味道鲜美,而且营养均衡。这让我更加深刻地体会到“中央厨房”在保障食品安全和提供营养餐方面的重要作用。

这次参观让我收获颇丰,我不仅了解了营养午餐的制作流程和食品安全的重要性,还深刻体会到了食物的珍贵和来之不易。在未来的日子里,我将更加珍惜每一粒粮食,积极践行“光盘行动”,为构建绿色餐饮文化贡献自己的一份力量。

美好“食”光 安全相伴

——小记者走进大理州“中央厨房”心得体会

今天通过到大理州龙勤智能餐饮有限公司“中央厨房”参观、采访,体会到工作人员为了我们的食品安全辛勤付出,我们要珍惜粮食。中心厨房的饭菜真是营养丰富、美味多样、干净卫生,吃着放心。

下关三小四(5)班 苏钰璐

通过今天的小记者活动,我了解了营养午餐的制作流程,看到了工作人员的辛苦付出,作为一名小学生,我要珍惜每一粒粮食,积极践行“光盘行动”。

下关四小243班 邓臻

这次我们去参观龙勤智能餐饮有限公司,食堂里的菜品很干净卫生,非常好吃,有香香的虾仁、美味的红烧肉、麻辣豆腐、紫菜汤等,让人口水直流。通过今天上午的参观经历,让我明白了“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”的道理。

下关四小243班 杨皓辰

通过参加今天的小记者活动,我看到“中央厨房”是封闭无尘的车间,真正意义上的一尘不染,这里的每顿午餐都为我们小学生的食品安全和营养搭配煞费苦心,我们不能浪费粮食,要做到每天光盘,健康成长!

下关一小171班 龙添蔚

通过参与这次小记者活动,我深刻地认识到,早餐是一天中最重要的一餐,午餐需要吃饱以提供足够的能量,而晚餐则应该适量以保持身体的平衡。在未来的生活中,我计划增加蔬菜的摄入量,加强体育锻炼,健康饮食。

下关四小244班 顾皓然

通过这次活动,提高了我的食品安全意识,让我懂得了节约粮食的重要性。“一粥一饭,当思来之不易,半丝半缕,恒念物力维艰”。我将把这次的所见所闻带回学校,与同学们分享,共同维护食品安全,践行“光盘行动”,让美好“食”光与安全相伴。

下关一小182班 杨明轩

走进“中央厨房” 食有所安

大理市少艺校55班 钱思羽

5月18日,带着强烈的好奇心,我们小记者团队来到大理州龙勤智能餐饮有限公司中心厨房,“零距离”接触后厨环境。

小记者们按照食堂管理要求,戴上口罩和头套,穿上专用的工作服,饶有兴致地参观了食堂后厨各操作间。工作人员给大家详细介绍了食堂工作人员如何烹饪饭菜,如何采购、贮存、留样、配送食材等一系列问题。令我印象深刻的是土豆的清洗过程,经过自动清洗和剥皮,干净新鲜的土豆就很快展现在我们眼前。还有餐盘的清

洗,上了传送带运作后就自动清洗好了,看来随着科技的发展,传统食堂也正逐渐走向了智能化。

接下来,我们参观了食育文化中心,了解食品安全和食物营养等相关知识,大家还集体在食堂就餐,品尝食堂的美味饭菜。

此次活动不仅让我们更清晰地了解了食堂的日常工作流程,还感受到了食堂师傅们日常准备美食的辛勤与用心,今后,我将养成节约粮食的好习惯,学会感恩与尊重劳动成果。

参观“中央厨房”的“美好食光”

大理海东北附墨砚书院实验小学实验13班 苏嘉懿

今天我们小记者团队来到了位于大理龙勤智能餐饮有限公司中央厨房,了解小学生午餐是怎么制作和配送的。

在进入厨房之前,工作人员首先需要进行换鞋、更衣、洗手、消毒、风淋等一系列的消毒流程,确保无菌才能进入厨房,保证整个加工制作过程的洁净。厨房分为很多区域,在食品加工区有很多智能化的机器,削皮的、洗菜的,还有切菜的。蔬菜和肉类加工都是分开的,食品粗加工好后就会运送到旁边的蔬菜二级库或者肉类二级库暂存,最后才会到厨房。“热厨房”区域很大,当我们参观到这里,厨师们正在热火朝天地炒菜,操作台的周围干净整洁,没有使用的厨具都整整齐齐地摆在各自的位置

上。做好的菜品会送到保温传递柜进行保温,由相关的工作人员根据不同的学校把对应的餐食送上配送车。二十分钟左右,配送车就能送达学校,工作人员和学校老师再把热乎乎的饭菜分别送到教室,等同学们吃完午餐,工作人员还要回收餐具,带回来统一的清洗。中央厨房的清洗区也是自动化的洗碗机,在经过几个步骤清洗后,各种餐具会经过传送带送到风干机里风干,最后进入消毒室高温消毒。

除了参观午餐的整个制作流程,工作人员还带我们参观了食育文化中心,学习各种食物的相关知识。最后,我们还在餐厅吃了一顿味道可口的午餐。

今天真是收获满满的一天!

探访“中央厨房”

大理海东北附墨砚书院实验小学实验20班 胡嘉琳

今天小记者活动的主题是“美好‘食’光 安全相伴”。

“饭菜是如何做出来的?食材新鲜吗?”带着这些疑问,我们来到了大理龙勤智能餐饮有限公司中央厨房,探访餐食的制作过程。

在我们穿好整套防尘服进入厨房内部以后,我就感受到了强烈的科技气息和高效的运作氛围。在宽敞整洁的厨房里,各种自动化的机器整齐地排列着。在蔬菜加工车间,我看到了正在工作的削皮机、清洗机、切片机。清洗机正在高效地运转着,还有工作人员正在使用切片机精准地切胡萝卜,动作非常地迅速。我还看到了一台很大的蒸饭机,老师说这台蒸饭机是使用明火循环蒸饭,2小时可以蒸熟1.2吨的米饭,并且这样的机器只需要两个人就能操作完成,真的是超级高效。“热厨房”里,厨师们正在炒菜,他们会将菜品的味道进行掌控,还有质检工作人员会管控菜品在制作过程中的食品卫生。我还看到了保温传递柜,制作好的菜品会送

到这里进行保温,确保食物保持适宜的温度。之后,我们来到了清洗区,各种餐具经过回收后要浸泡,然后经过超声波清洗机进行清洗,洗干净的餐具会经过一个传送带送去风干,最后高温消毒。

这里的厨房和家里的厨房完全不一样,这些先进的自动化机器相互配合,协同工作,使得整个“中央厨房”的运作如同一部精密的机器。它们极大地提高了工作效率,保证了食品的品质和安全。在这里,科技的力量展现得淋漓尽致,让人不禁为现代厨房的发展而赞叹。

最后我们还品尝了一顿非常美味的午餐。我知道粮食蔬菜都很珍贵,每种食材都有不同的营养价值,参观了“中央厨房”以后,我明白了我们除了要珍惜粮食,更要明白为我们制作营养午餐的各位叔叔阿姨的用心搭配,我们一定要坚持“光盘行动”,从生活习惯开始,从细微处做起,从节约粮食做起,用实际行动参与到节约粮食的行动中来。