



小记者们高举奖状,完成了一次精彩的研学之旅。

粽子是怎么做的?流心月饼有几重馅? 小记者走进荃盛食品 探味舌尖上的传统美食

端午粽子,中秋月饼,每逢传统佳节,这些代表着浓浓中国味道的传统美食就会出现在我们的餐桌上。

这些经典美味是如何制作出来的?12月4日,宁波晚报(现代金报)小记者周末公益研学活动来到浙江荃盛食品有限公司,探秘现代化的食品生产流程,开启了一场关于中国传统节庆食品的研学之旅。 □现代金报 | 甬上教育 记者 陈嫣然 文/摄

走进食品加工车间

活动当天,小记者们早早地来到位于海曙区望春工业园区的浙江荃盛食品有限公司,他们身穿红色的马甲,手拿采访本和笔,在工作人员的带领下走进了期待已久的荃盛探梦工厂。

“哇,有粽子的香味!”眼下,正是工厂忙着制作粽子的时节,厂区时时飘散着粽叶的清香和糯米的甜香,惹得几个鼻子特别灵的小记者不由得叫喊起来,这也就更加激发了其他小记者强烈的好奇心,一个个迫不及待地想要进入工厂车间一探究竟。

“从每年的10月到来年的5月,我们工厂全力投入粽子的生产,端午节后,再开始生产月饼,

直到中秋节。同时,还有蛋黄酥等糕点的生产。”跟随着讲解员的脚步,小记者们最先进入的是手工制作车间,通过透明的窗户,配料、成型、烘烤、包装等一道道严格的工序全都呈现在小记者眼前。

“这里就是生产蛋黄酥的车间了,我们目前每天能够生产8万只蛋黄酥。”别小看蛋黄酥,它可是销量大咖,讲解员告诉大家,蛋黄酥已经占到中秋月饼市场的60%以上了,“近几年爆火的流心月饼也在这里生产,每天能够生产20万只。而且,荃盛现在已经掌握了四重馅料技术,也就是说,一个流心月饼里能装下四种馅

料,口味多样,层次丰富,更加能抓住现代人的胃。”

紧接着,小记者们来到粽子车间,和前面看到的满是机器的车间不同,这里可是一派热火朝天的景象。头戴白帽、身穿白衣的工人们正在两条流水线上飞快地包着粽子,只见他们左手裹粽叶,右手倒米,三两下就包好了一个鼓鼓囊囊的粽子。

“这里是粽子包裹车间,这个车间一天可以完成25万只粽子,像这样的车间我们公司4个,日最大产能可以突破100万只。”讲解员告诉小记者们,包粽子最快的工人一天可以包4000个粽子,手速惊人!

感受传统食品魅力

小记者们一边听着讲解,一边趴在透明观察窗上俯瞰着整个车间的运作,从配料、拌米、包裹、到蒸煮、真空、灭菌,记录下整个粽子的制作流程。

“我最喜欢包粽子的车间啦,看起来最壮观,我拍了好多照片。”海曙外国语学校三年级的王荔可胸前挂着大大的相机,一路上走走拍拍,架势颇为专业,而她的爸爸则忙着用手机记录下女儿专注研学的画面。王爸爸说,虽然孩子平时学习挺忙,但总会尽量抽出时间参加社会实践类活动,这次看到宁波晚报(现代金报)小记者编辑部组织了走进食品工厂

研学,觉得机会难得,便马上报了名,“让孩子离社会近一些,学有所得也会更丰富一些。”

荃盛探梦工厂负责人吴二涛表示,通过研学活动让小记者们感受到传统节庆食品的魅力,重视食品安全的重要性,了解食品的生产环节流程,这些就是荃盛探梦工厂想要体现的价值所在,“让产品制作与工业观光相结合,从听(解说)、看(演绎)、吃(产品)、闻(气味)、触(DIY制作)等五感全方位了解节日文化和产品,让中小学生在游览中领略工业文化,在研学中感知工匠精神,在科普中进行中国传统节日文化教育。”



现代化的车间令小记者们大开眼界。

走进荃盛食品, 探味舌尖传统美食之旅

★上周末,我和妈妈一起参加了由宁波晚报(现代金报)小记者编辑部组织的“走进荃盛食品,探味舌尖传统美食”的活动。

走进一楼大厅,这里是荃盛月饼礼盒包装展示区,里面陈列着各种款式的礼盒包装,有卡通图案,传统花卉,人文景致……琳琅满目,让人目不暇接。

在向导购叔叔的指引下,我们有序地进入参观通道。所有进入车间投入生产的工作人员,必须统一着装,经过一系列的消毒清洁后才可进入到车间内部。隔着玻璃,我们可以看到叔叔阿姨在进行蛋黄酥的手工制作。他们一丝不苟地刷面浆、撒芝麻、套磨具,每一步骤都做得很细致。

再走几步就是粽子生产区了。粽子生产从糯米搅拌区出发,到工人包裹,再到蒸煮冷却,最后包装、消杀细菌。整套流程既有现代设备的参与,又结合了人工的包裹技术,把粽子这一味传统美食演绎到极致。据介绍,这里最快的包裹师傅,一天能包4000只粽子呢。听到这个数据,我非常惊讶,果真应了中国的一句老话“熟能生巧,巧能生精”。

小知识,大课堂,这次我们又学到了!这次探味之旅结束了,以后再吃到荃盛的月饼粽子时,我就可以和同学们分享我的所见所闻,告诉他们这些美味是如何制作而成的。

海曙外国语学校308班
沈煦然(证号1002053)
指导老师 陈雨琼

★上周末,我参加了宁波晚报(现代金报)小记者编辑部组织的“探梦荃盛工厂”活动,参观过程令我感到特别新奇。一进工厂,我们就闻到了扑鼻的香气,越深入,香味就更加浓郁。每位小记者还收到了工厂准备的小点心,我们一边吃着美味的糕点,一边看着荃盛工厂的介绍片,迫不及待地想参观了。

我们先来到了生产流心月饼的车间,这里最多可以做四重馅,就是一个月饼里有4种馅。只要把机器里的压花模具换一换,就能做出不同的花样了。烤制的时候也只能烤7分钟,时间长了就不会流心,时间短了又会不熟,所以时间的控制是很严格的。

最热火朝天的是制作粽子的车间了,那里有两条流水线正在运转,每条流水线上有几十个工人不停地包粽子,那儿的工人几秒钟就能包好一个粽子,手转得像陀螺一样,看得我眼花缭乱。他们最快的工人一天能包4000个粽子,全车间每天一共可以生产20万个粽子呢,他们可真厉害啊!

我们又来到我最爱吃的蛋黄酥的生产车间,第一个车间负责打馅,这里有数十台用来打馅的机器,打出咸蛋黄和豆沙;第二个车间是给酥皮开酥的,这里也有很多台开酥机给酥皮开酥,开过酥的皮,烤过以后会变得酥脆无比。包好的蛋黄酥会被员工用推车推到二楼的隧道烤炉里去,整个过程都是机器全自动完成,再放到冷却塔里以后就可以包装了。

海曙外国语学校402班
成诺逸(证号1018555)
指导老师 黄巾瑶