

新春走基层

新春不打烊的航班、乐园、便利店背后,有一群餐饮保障人

24小时轮班烹制“舌尖上的年味”

把年味送上航班

昨天,记者走进位于莘庄工业区的龙神食品(集团)有限公司,尽管临近春节,但这里的中央厨房仍是一派热火朝天的景象。

切配间里,师傅们正在冲洗卷心菜、胡萝卜、土豆、青菜等蔬菜,然后把它们抱到案板上,手起刀落间,切成小块的蔬菜就堆成了山,装进了专用的蓝色周转箱。处理荤菜的师傅则把切好的肉片洗净,沥干水分后撒入调味料和生粉,双手轻轻抓拌均匀,直到肉片表面挂满浆液,随后把肉片倒入铁盘,表面刷上一层色拉油后放进冰箱。

再往里走,是烧菜间。中午12时,这里热气腾腾、香味四溢,浓油赤酱的红烧肉、青菜炒面,还有蛋饺、狮子头、咖喱牛肉等餐点陆续端出。大厨们精准计量,一锅30斤牛腩要配多少调味料,甚至精准到了0.1克。烧好的餐点还不能立刻装盒,必须先封检,确保没有食品安全问题后再送到打包间,分装冷却后完成打包。临近17时,配餐车准备就绪,这些餐盒将被送至浦东、虹桥两大机场,成为机组人员和旅客们的晚餐。

“这样的配餐流程,我们每天要走两遍。深夜12点多开始制作的餐点,会在早上6点出货,主要做的是早餐和午餐。中午12点制

这两天,成千上万的旅客坐上了回家过年的飞机,盼望着吃上阖家团圆的年夜饭。但你知道吗?为了确保机组人员和旅客能在新春佳节享用安全又美味的航空餐,有一群人顾不上照管自家的餐桌,每天坚守在中央厨房里,从凌晨到深夜,24小时轮班烹制“上海味道”,把年味送上万米高空。不仅是飞机,还有天文馆、迪士尼、便利店……这些过年不打烊的地方,背后都有着坚守一线的餐饮保障人。



龙神食品的中央厨房一派忙碌景象

受访者供图

作的则是晚餐,确保每一顿都是当日现做的新鲜饭菜。”上海龙神食品(集团)有限公司副总经理王音告诉记者,春运期间航班增加,对航空餐的需求也增加了10%到15%,因此公司提前调配人手,确保中央厨房里100多位员工都坚守在岗位上。

“大年三十,航空公司选了大白菜香菇猪肉饺子作为年夜饭。为了让饺子复热后不破损、不粘

连,原料上我们选了更筋道的面粉,工艺上及时降温预冷,一定要让大家在除夕夜吃上美味的饺子,把年味送上航班。”郭宏是龙神酷之味公司的副总经理,负责航空餐的日常生产,今年春节期间他也天天在岗。“今天老婆带着孩子从北京过来了,陪我在上海过年。”

就餐保障不打烊

不仅是航空餐。春节期间,在

龙神的中央厨房里,还会源源不断地生产各类便当,送到上海天文博物馆的餐厅、迪士尼乐园的员工餐厅和遍布全市的便利店。甚至远在加拿大的华人今年春节也能吃到龙神生产的四喜烤麸、五香素鸡等老上海味道。

“肥牛饭、卤肉饭,还有咖喱鸡肉饭,是天文馆餐厅里比较受欢迎的几款主食。”王音告诉记者,上海天文博物馆2月7日至9日闭馆,

从大年初一开始就正常对外开放,馆内餐厅也不例外。“预计届时将迎来客流高峰,所以我们预备的便当数量也会翻两倍,每天大概提供1000份。”

王音说,还有24小时运营的迪士尼员工餐厅和各大便利店等,都少不了各种餐点和便当。“便利店的便当供应量会有所减少,但我们还是要确保供货,或许节日里加班值班的打工人们会有需求。”

值得一提的是,上周10000份冷冻包装的四喜烤麸、五香素鸡首次从上海启程,一路海运到加拿大,即将登陆当地的华人超市,为游子们带来老上海味道。“烤麸是典型的本帮菜,但要在家做好却不容易。”上海老饭店非遗第三代传人周怀荣,现在是龙神集团的研发总监,带头研发了这两道出口海外的本帮菜。“烤麸一定要炸透、炸空,才能在烧制过程中锁住汤汁。到时候做一个冷盘,或者配上面条,就是家乡的味道。”

而为了抚慰坚守一线的员工,这两天龙神食堂里开出了一桌桌年夜饭,提前把大家聚了起来。同时通过“年前回、年后回、元宵节再休”等多种方式错峰放假,让员工们既能完成工作,也能陪好家人。

本报记者 张钰芸

“没毛病”的新鲜蔬果才能端上市民餐桌

蔬果大仓食品质检员每天“望闻问切”200多种品类蔬果

凡人繁年

心语

我来自四川成都,大学学的是食品科学与工程,毕业后在食品行业工作了几年。2019年来到上海,成为了一名蔬果大仓的食品质检员,也算是专业对口,今年已经是第五年了。

我每天的工作就是“验菜”,送到大仓里的每一样蔬菜和水果,都要经过我的“眼”和“手”,检测合格之后才能送到各个站点销售。每天一大早,我会先来到检测室,打开各种检测设备进行“预热”:烘箱要打开10分钟才能升到70摄氏度的温度,水浴锅也要打开调到37摄氏度,还有各种试剂要从冷藏柜取出恢复到室温状态。一切准备就绪之后,检测工作才能有条不紊地开展。

有人可能会好奇食品质检员的工作是干嘛的,其实可以打个比方,就像是医生给人体检,看看有没有生什么毛病。我们的工作就是给蔬菜和水果做“体检”,把那些“生病”的、不合格的蔬果筛选出来退回去,把合格的送到市场上销售。至于工作方法,医生看病讲究“望闻问切”,我们其实也差不多。首先,要用眼睛观察各种蔬菜

2月6日下午,冒着纷飞的雨雪,记者驱车80公里来到位于松江的叮咚买菜蔬果大仓。检测室里,食品质检员毛敏一刻不停,一边切片取样,一边观察着检测结果,案头上摆满了各种待检的蔬果样品。这个大仓,为浦西地区100多个站点提供着蔬菜和水果供应,每天有200多种品类的蔬果抵达这里,经过检测合格之后再送到各个站点,然后直达市民餐桌。龙年春节要来了,千家万户都在为着自家团圆饭忙碌着,各类蔬果需求量也超过10%。作为一名食品质量的“把关人”,毛敏不敢有半点马虎。“今天估计又要忙个通宵了。”

和水果的外表,通过大小、形状判断是否生长成熟,还有表皮是否破损,色泽是否鲜艳,这些指标都可以判断蔬果产品的完好率和新鲜度。不过,有时候表面的观察也有一定的欺骗性,有些水果外表光鲜亮丽,实际上却败絮其中,只有切开果实才能看到。比如香蕉,受冻之后或者是太过提前催熟的,里面的果肉就可能发黑,这都需要经验判断。过了“外表”关后,所有的蔬果



毛敏在检测蔬果

李晓明 摄

都要取样送到检测室,通过仪器再进行一些专门的成分检测,包括有机磷和氨基甲酸酯类,也就是俗称的农药残留检测,还有的水果要进行糖分检测。这些检测过程虽然烦琐,但是必不可少。检测过程对我这样的科班生来说并不算难,但是检测前的准备看着不起眼,却往往让人抓狂。比如切片取样,我之前都不会烧菜,也很少切菜,但切片需要把一些根茎类的蔬果切成

直径在1厘米左右的小颗粒,方便放到试管里,就很考验刀工。经过不断锻炼,我现在刀工已经“大成”,土豆可块可丝。还有的水果要取汁液化验,取汁过程也相当“痛苦”,比如冬枣看着青脆,实际上却很难出汁,又不能使用榨汁机,手工取汁实在是痛苦。还有猕猴桃,果肉和汁水容易混在一起。不断的实践中,我们也找到了小窍门,遇到猕猴桃、桑葚这类水果,

就先用白纱布包裹再取汁,这样就能过滤掉果肉了。

一年中的绝大多数日子,我都是在检测室中度过的。在这里,我见识到了各种各样的蔬果,也看到了市民餐桌上的变化。让我感到惊奇的是,连折耳根这样的地方特产也渐渐受到上海市民的欢迎。这个春节,除了进口车厘子,像把把柑、砂糖橘这样的时令水果也成为炙手可热的年货。家庭装的把把柑,每天销售量能达到5000份,礼盒装的把把柑每日销量也达到2000份,尤其在年前几天,几乎每天都要大量补货。看到每天从大仓出去的蔬果都是“没毛病”、水灵灵的,我的心里就特别舒坦踏实。

新愿

今年已经是我在上海连续坚守的第四个春节了,我非常地想家,想念家乡的年味。最大的心愿是站完春节这班岗后,能调休回家一趟,跟父母家人团聚,吃上家乡的腊肉香肠,感受下久违的年味。然后再露一手自己的厨艺,给父母做一顿大餐,让他们大“吃”一惊。新的一年,我继续着和蔬果们“亲密接触”的每一天,盼望着每家每户的“菜篮子”越来越充沛,“舌尖上的日子”越来越精彩。

本报记者 李晓明 采访实录