

用“阳光厨房”守护舌尖上的安全

——永报小记者走进紫微明珠大酒店

餐厅里挂着一台电视机,屏幕上对酒店后厨进行实况直播,工作人员在操作间里的工作状况一目了然,并且只要登录手机App,就能在任何地方看到直播。这是近几年来兴起的一种新型厨房管理模式,被称为阳光厨房。近年来,餐饮业还引入了4D管理体系,4D是指整理到位、责任到位、执行到位、培训到位,因为到位首拼字母为D,所以引入此类管理的厨房也便称为4D厨房。近日,永报小记者来到了明珠大酒店,参观4D智能阳光厨房,还动手参与了酒店名菜的制作。

探秘4D 智能阳光厨房

近日,永报小记者来到了紫微明珠大酒店,探秘4D智能阳光厨房。

我们首先来到酒店一楼大堂。酒店的潘经理告诉小记者,大堂天花板是用白色大理石打造的,外面镀了一层金箔。虽然过去20多年,依旧金光闪闪。大堂里还有一块浮雕,上面镌刻着方岩、西津桥等永康风景。潘经理告诉小记者,这是为了让外地游客更好地了解永康的美。

接着,小记者乘坐观光电梯,来到20楼的旋转餐厅。从这里往外看,永康城区尽收眼底。参观完旋转餐厅,小记者来到位于二楼的4D智能阳光厨房。酒店的黄厨师向小记者介绍了4D的具体条目,4D是指整理到位、责任到位、执行到位、培训到位。小记者看到,这里的切菜砧板有三种,分别用红绿蓝三种颜色标示,红色是切生肉的,绿色是切蔬菜的,蓝色是切海鲜的。此外,菜刀在切过不同的菜后要清洗干净再用。

最后,小记者还体验了酒店名菜的制作过程。黄、邹两位厨师先教大家叠豆腐皮,对齐并且压紧,然后放进油锅里炸。很快,扑鼻的香气充斥了整个厨房。炸好的豆腐皮起锅后放入盘中,倒上番茄酱,一道美味的点心就做好了。

这就是明珠大酒店,让老百姓吃得美味又放心的地方。永报小记者 张政杰

民以食为天 食以安为先

民以食为天,做菜少不了厨房。近日,永报小记者来到了紫微明珠大酒店,参观4D智能阳光厨房。

一进门,金光闪闪的大堂让小记者惊叹不已。酒店的潘经理说,酒店大堂吊顶是镀金的,大堂内有一块永康风光的浮雕。潘经理说,酒店20层是一个旋转餐厅,是永康有名的高级餐厅。

接下来,小记者参观了4D智能阳光厨房。这个厨房与众不同的地方,就是门上贴着“欢迎参观”的牌子,而不是“厨房重地,闲人免入”。穿上厨师服,带好口罩和头套,小记者走进4D智能阳光厨房。整个厨房干干净净,没有一点油烟味。厨师告诉小记者,这里每一口锅、每一把菜刀都有自己的位置,确保做出来食品干净又美味。

在这里,我们这一组小记者做了一道酒店的名菜——特仑苏馒头。初一闻,一股奶香沁人心脾,一口咬下去,甜甜的,却不会腻,让人回味无穷。

另外一组做的是一道名菜——面皮两头乌。肉外焦里嫩,配着永康特色小吃小麦饼,味道好极了。

本次参观让小记者对厨房的认识有了一个很大改观,健康美味的饮食就从干净厨房开始。永报小记者 章紫宁



打造餐饮界标杆 让百姓吃得放心

近日,永报小记者来到紫微明珠大酒店,参观4D智能阳光厨房,感受永康餐饮行业先进的管理模式。

酒店的潘经理首先带着小记者来到一楼茶吧,这里的墙上有一大块浮雕。浮雕上刻了方岩、五指岩等景点,通过这种方式向客人们展示永康的秀美风光。

接着,小记者跟着潘经理乘坐观光电梯来到20楼的旋转餐厅,这里有永康最高的观光包厢。坐在餐厅里,可以一边品尝美食一边欣赏城市的美景,真是一种享受。

出了旋转餐厅,小记者来到二楼,换上厨师服,分成两队参观4D智能阳光厨房。厨房内部干净整洁,所有食材都分类摆放得整整齐齐。参观完后,就到了做菜体验环节,一队小记者尝试做特仑苏馒头,另外一队小记者尝试做另一道名菜——面皮两头乌。我们这一组小记者体验了特仑苏馒头的制作,把牛奶、面粉、奶粉、糖依次加入搅拌机,把它们搅拌成糊状,然后分成一个个小面团,接着就可以放入蒸笼。

做完馒头,小记者来到餐厅,接下来是提问和品尝环节。很快,一道道香气四溢的菜肴摆上了桌。小记者踊跃提问,然后品尝了自己的劳动成果,感觉特别的美味。

这次参观让小记者大开眼界,紫微明珠大酒店不愧是永康餐饮界的标杆。

永报小记者 方子宸

弘扬五金文化 品尝永康美味

近日,永报小记者们在老师带领下,探访紫微明珠大酒店。

一进大门,就是金碧辉煌的酒店大堂。大堂水池中的泉水叮咚,如同悦耳的乐曲;脚下是柔软的地毯,绣着精美的花纹。大堂内最引人注目的是天花板和一块浮雕,潘经理说,天花板是用黄金打造的,20年过去了,依旧金光闪闪。大堂内还有一块巨大的浮雕,上面刻着永康著名的风景。

在潘经理的带领下,小记者首先乘坐观光电梯来到酒店的20楼。据介绍,这里是永康最高的餐厅。

参观完旋转餐厅,小记者来到位于二楼的4D智能阳光厨房。在厨房门口,厨房负责人让小记者穿上厨师服,带好口罩和头套,全副武装进入厨房。

小记者看到,厨房的地面干干净净,没有一丝异味,让人神清气爽。为什么叫4D厨房呢?厨房负责人解释,4D是指整理到位、责任到位、培训到位和执行到位,这样厨房才能保持干净整洁。

最后一站,小记者来到餐厅,品尝了酒店精心准备的各类美食。

通过这次参观,小记者深深地感受到,紫微明珠大酒店不仅让宾客品尝到了舌尖上的永康美味,感受到了永康人民的热情好客,弘扬了永康的五金文化,彰显了五金之都的独特魅力,是一张不折不扣的永康形象名片。永报小记者 朱一曼

从我做起,守护舌尖上的安全

近日,永报小记者来到紫微明珠大酒店,参观4D智能阳光厨房。

小记者首先来到一楼大堂。酒店的潘经理向小记者简单介绍了酒店的情况,让人印象深刻的是大堂的一块浮雕,上面雕刻着永康各地的风景。接着,小记者坐上了酒店的观光电梯,来到了顶楼的旋转餐厅。潘经理说,这个餐厅以前每小时转一圈,因为建造时间过久,出于安全考虑,目前已经停止运转。

出了旋转餐厅,小记者来到4D智能阳光厨房。偌大的厨房非常整洁,一尘不染,小记者个个赞不绝口。厨房负责人给大家仔细讲解了每一个区域的功能。在这里,小记者还亲身体验了制作美食的过程。

最后,小记者来到餐厅,提问题、品美食。酒店经理向小记者介绍了酒店的八大名菜,把大家馋得直流口水。

这次的活动让我明白了食品安全的重要性,今后要从我做起,讲卫生,做环保小先锋,让健康食品进入千家万户。

永报小记者 朱彦泽