

亮出后厨 打好保“胃”战

——永报小记者走进周边客餐厅

探秘4D智能阳光厨房

近日,永报小记者来到周边客餐厅,探秘4D智能阳光厨房。

所谓4D智能阳光厨房,是指以整理到位、责任到位、执行到位、培训到位为元素的餐饮业后厨管理体系。4D智能阳光厨房一改传统厨房杂乱无章的现象,将厨房划分为多个区域进行管理,整个厨房宽敞明亮、井然有序。

餐厅经理蔡女士向小记者简单地介绍了一下厨房的管理模式:红色菜板切肉,绿色菜板切蔬果,所有厨房出品(凉菜、面点、肉、青菜、半成品等)分配到人,保证所有菜品都有专人负责质量把关,仓储区以

少取勤进、先进先出为原则,保证进出货秩序规范;所有制度及操作程序以展板形式上墙,让工作一目了然;冰箱冰柜原料做到分类保存,各品种均贴有标签,设定原材料的存放量,改变原来备料多、质量难保证的情况;所有工具定位上墙,改变原来乱堆乱放卫生不到位的做法;荤素食品清洗池分开,并注上标记。

餐厅的负责人告诉小记者,周边客餐厅将开更多的分店,让更多人享受到洁净卫生的餐饮服务。

这次参观让小记者了解了更多关于4D智能阳光厨房的知识。
永报小记者 胡峻玮



小小厨艺赛

近日,永报小记者们来到周边客餐厅,探秘4D智能阳光厨房,并举行了一次小小厨艺比赛。

进入餐厅后,小记者换上了白色的厨师服,戴上了高高的厨师帽,俨然一副厨师的模样。餐厅经理蔡女士先向小记者介绍了4D智能阳光厨房的特点:厨房里安装了各种智能电器,有智能电磁炉、智能洗菜机、智能洗碗机、智能消毒机、中央空调等设备,厨房没有明火、没有明沟;厨房各功能区都安装了监控,顾客在餐厅通过大屏幕就能看到厨房里面的情况。

随后,餐厅负责人向小记者介绍了中华餐饮的特点,着重讲解了本次厨艺比赛菜式——酸辣土豆丝和西红柿炒蛋的做法和注意事项。听完讲解,小记者一个个摩拳擦掌,跟着厨师们来到厨房。

小记者分成了4组进行PK,小组成员边讨论边研究,终于炒出了香喷喷的酸辣土豆丝和西红柿炒蛋。最终,第一组小记者炒的菜获得了大厨们的一致好评,获得了第一名。但还有一些小记者都觉得自己炒的菜才是最好吃的,因为这是自己的劳动成果。
永报小记者 郭宸兮



厨房也能玩转高科技

近日,永报小记者来到位于五中南路的周边客餐厅,参观了该店的4D智能阳光厨房,还当了一回小小厨师。

进入餐厅,给人的第一印象就是干净整洁。工作人员热情地招呼小记者,带大家换上了厨师服,戴上了厨师帽。瞬间,小记者就化身为一个个小厨师了。

餐厅的蔡经理给介绍了周边客的情况。所谓4D是指整理到位、责任到位、执行到位、培训到位。整个厨房提倡低碳环保,拥有智能蒸柜、自动清洗、烘干和中央空调等设备。更重要的是,整个厨房

没有明火,特别安全。柜子里摆放着黄白灰紫红绿各色毛巾,还有各式各样的刀具,分别对应不同的工作。

接着,小记者分成三个组,在各自主厨的带领下,制作西红柿炒蛋和酸辣土豆丝。切菜、入锅、翻炒,你来加点盐,我再翻炒一下。在大家的共同努力下,两道菜很快就出炉了。最后,餐厅负责人从色、香、味三方面,对小记者的作品进行了品评。

评比一结束,小记者就拿起筷子,品尝了自己制作的美食。自己烧的菜就是不一样,一眨眼就光盘啦。
永报小记者 胡越越



我是银星小厨师

近日,永报小记者来到了周边客餐厅,探秘4D智能阳光厨房。

进入餐厅,首先感觉到的是快捷和方便。客人们可以自助选菜、自助取餐、自助收银,一切都井井有条。在餐厅的上方有一个大屏幕,随时能看到厨房的景象。

小记者来到二楼,换上了厨师服,戴上了厨师帽,找到了当厨师的感觉。为什么说这是4D智能阳光厨房呢?餐厅经理蔡芳解开了大家心中的疑问。原来,4D厨房是指整理到位、责任到位、执行到位、培训到位的管理模式。

换好鞋套,戴上口罩,厨师带着小记者来到4D智能阳光厨房。在这里,小记者要学做番茄炒蛋和酸辣

土豆丝两道菜。在厨师叔叔指导下,小记者切完菜,来到灶台,却发现这里没有火。厨师叔叔笑着解释:我们用的是智能电磁灶,这种灶是没有明火的。接下来就正式开始炒菜了。首先,在锅里放入食用油,再把土豆丝放在锅里翻炒几下,加入盐、辣椒和醋。不一会儿,香喷喷的酸辣土豆丝就出炉啦。

接下来就到了评分环节,厨师叔叔吃了几口,却没有直接宣布成绩。小记者心里直打鼓,赶紧品尝起自己的劳动成果,可能是因为这两道菜凝结了自己的汗水,大家吃得非常开心,盘子里的菜很快就一扫而空。

最后,老师宣布了各小组的成绩,还给每个人颁发了一张证书,我的证书上写着“银星小厨师”。
永报小记者 管璇律



美食之旅

近日,永报小记者来到周边客餐厅参观。

餐厅经理蔡芳接待了小记者,并讲解了餐厅主要设备和清洁工具,重点介绍了餐具、毛巾和公共场所的消毒,以及菜板、菜刀等厨具的管理。小记者积极踊跃发言,问了很多餐饮卫生方面的问题。之后,餐厅负责人讲解了食品安全,以及接下来要体验的内容和安全事项。

在工作人员协助下,小记者穿好厨师服,带上口

罩和鞋套,分三组来到位于三楼的厨房。在做好清洁和消毒工作之后,小记者体验了切土豆丝,还做了西红柿炒蛋和酸辣土豆丝。吃着自己动手做的菜,小记者感觉特别的香。

这次活动让小记者体会了餐饮工作者的辛苦,在做出美味的同时也要严格把控食品安全。

一米一粟,当思来之不易。我们要珍惜每一粒粮食,尊重劳动者的成果。
永报小记者 王诗琪

