

小记者在行动



小记者在面点师傅的指导下学做月饼。

小记者走进潍坊麦田食品有限公司
探秘月饼制作过程

变身“月饼师傅”，
学做香甜月饼

穿上一次性消毒工作服，走进月饼生产制作车间，揉面皮做月饼……20日上午，本报小记者走进潍坊麦田食品有限公司，参观月饼生产线，亲自动手做月饼。经过近两小时的努力，尝到自己烤制的浓香月饼，小记者们都乐开了花，也提前感受到了中秋节的“味道”。

中秋节是中国的传统节日，赏月吃月饼已成为中秋节的必备项目。很多人都吃过月饼，但对于月饼的制作生产流程却并不清楚。为了让孩子们了解月饼的制作过程，本报小记者团及家长们共同来到了潍坊麦田食品有限公司，探秘月饼制作流程，小记者们还亲身上阵，跟着师傅学做月饼。

20日上午9点，小记者乘坐大巴车来到潍坊麦田食品有限公司。在了解了各类注意事项后，在工作人员的带领下，小记者们迫不及待地走进了月饼生产制作车间。

在进制作车间前，在工作人员的指导下，小记者换上了一次性消毒服，戴上了帽子、口罩，穿上了鞋套，并进行了严格的消毒。在消毒车间，车间主任陈

圣达细心地向小记者讲解着，先用清水洗手、在消毒液中浸泡十秒钟，喷酒精，最后经过风淋，一切准备就绪后，小记者们才被允许进入。

“放面、放馅、制作、成型……”进入车间后，陈圣达带领小记者参观了整个月饼生产线。在了解了月饼的整个制作流程后，小记者被分成两队分批跟着面点师傅学起了月饼制作。

一盘盘金黄色的面团和各类月饼馅儿摆在桌子上，大家都跃跃欲试。在师傅耐心讲解后，小记者有模有样地把分好的面团放在掌心细心揉制，揉制后的面团被压成大小适中的面饼，再将月饼馅儿放到面饼上，一点点包好，并揉成圆球状。最后，将月饼球用力压到专门的模具内，再利用空气压力将其推到不粘盘上，一个月饼就做好了。

别看这些月饼馅不起眼，它们可都是精选天然食材制成的。麦田纯莲蓉蛋黄月饼，蛋黄选自广东湛江散养鸭所产绿色无公害鸭蛋黄；麦田莲蓉馅则采用广东优质莲蓉馅且莲子含量大于30%。

经过一个多小时的制作，小记者们都做出了属于自己的月饼，而做成型的月饼也被送入隧道炉内进行烘烤。半个多小时后，大家亲手制作的月饼出炉。小记者们都迫不及待地咬上一口，满足之情溢于言表。通过一上午的劳动，小记者们不但了解了月饼的制作过程，也提前感受到了中秋的“味道”。

作为一家集技术研发、产品制作、销售和多渠道经营为一体的优秀食品企业。潍坊麦田食品有

限公司在对技术能力日积月累地不断完善下，严格秉承“民以食为天，食以安为先，安以鲜为本”的经营理念，并不断加大在技术层面上的投入力度。做到了从原材料配送、独立环节监控、检验验收、样本留存、样本实验室等环节入手，打造一个标准化食品生产科学运营模式体系。

麦田公司始终把顾客利益和食品安全放在首位，先后投巨资引进新设备，建设了高标准的专业化生产线，完善食品安全生产系统建设，达到并超过QS安全生体体系要求的市场准入标准。

谈及企业今后的发展，公司负责人称麦田公司将一直秉承求真务实、合作共赢的发展理念，立足国内外先进的生产技术和中国传统饮食文化相结合，坚持走品牌化、专业化和规模化的企业发展之路，以奉献给顾客健康、营养、美味的食品 and 热情周到的服务理念，发扬服务、进取、创新、互利和务实的麦田精神，推动山东食品行业的发展。

第一次学做月饼

我最喜欢吃麦田的蛋黄月饼了，但你知道月饼是怎么做出来的吗？20日上午，我们小记者参观了麦田月饼加工厂，了解了月饼的制作过程，学习了月饼的制作方法，并亲自动手制作了月饼。

到月饼加工厂的第一件事就是穿消毒衣、戴帽子、戴口罩，全身裹了个严严实实。然后走进一个很小的密封空间里，用气体进行全身消毒。消毒后，我们就进了月饼制作间，首先映入眼帘的是一台台正在工作的机器，还有许多叔叔阿姨工人在分工工作，有做馅的，有把馅放进面皮里揉圆的，还有用模具把月饼加工成形的。可是怎么没看见烤月饼的机器呢？原来烤月饼在另一个车间。一进烤制车间，一股

香味扑鼻而来。加工好的月饼被送到烤制车间，大约烤制15分钟就熟了。

参观完了，我们开始做月饼。我先拿了一个面团，然后按成小圆饼，再把圆形的五仁馅放在小圆饼上，把馅往里按，皮往上提，用面饼把馅紧紧地包住，然后把这个面团放到模具里，用手压一压，压成扁扁的，按一下模具手柄上的按钮，一个完美漂亮的月饼就从模具中掉了下来，月饼做好了。我一共做了三个五仁的，三个莲蓉蛋黄的。看着我自己做的月饼，十分有成就感。

这次活动，不仅让我开了眼界，而且还知道了许多关于月饼的知识。

本报小记者 沈凤蕾

和爸爸妈妈分享胜利果实

20日，我们小记者来到了麦田月饼的制作工厂，参观并体验了月饼的制作过程。

来到楼下，我们被告知要换上专业的服装才能进去。穿消毒衣、戴帽子、戴口罩、穿鞋套……全副武装后，我们又来到消毒间，经过严格的消毒后才被允许进入制作车间。

这里的月饼可真多，口味也各种各样，莲蓉、蛋黄、紫薯、五仁、黑芝麻……每一种馅和面都按标准称量好。制作月饼也是一项技术活，只见工人们一边按馅，一边揉面，包好后按进模子加工定型，最后再放入烤箱。一走进烘烤车间，蒸腾的热气扑面而来，搞

得我晕头转向，真不敢想象工人师傅们在这种高温下是如何工作的，真让人钦佩。

参观完后，我们小记者便动手做起了月饼。我一边学着工人师傅的手法揉捏着，一边观察其他小记者的做法，结果一不小心把面揉破了。唉，只好重新再做。当我把自己制作的月饼用模子刻出来时，内心感到无比兴奋和喜悦，经过烤箱的烘焙，一个个可爱玲珑的小月饼就新鲜出炉了。

哈！咬一口，软软的、甜甜的，特别好吃。我还带了四个月饼回家，准备和爸爸妈妈一起分享这圆月的月饼、甜甜的爱。

本报小记者 孙艺鸣

自己做的月饼真香

20日，我们小记者团一行来到了麦田食品有限公司学做月饼，过了一把“月饼师傅”的瘾。

不过学做月饼前，我们可是被“全副武装”了一番。戴口罩、戴帽子、穿衣服、穿鞋套、用水洗手、用酒精洗手……一切准备就绪后，我们才被允许进入制作车间。如此严格的环境，不禁让我感叹：这里的食品质量安全肯定没问题。

进入车间后，我们一个个摩拳擦掌，大家你挤我推都要争着先做。做月饼可不是那么简单的，要先揉面团，让它成为圆的面皮。然后再把馅儿包进面皮里，捏成上尖下圆的“埃菲尔铁塔”，同时把面皮向上转。这样双手协调，才能把“硕大”的馅包进小小的面皮里。最后，要把它拿到模子里成型，如果做到这一步，恭喜你，你已经做到一半了，一个未烘烤的月饼做好了。

我的第一个月饼是蛋黄月饼，可我怎么也捏不出“埃菲尔铁塔”，却捏出一个“大碗”。不过这样更简单，一会儿，一个蛋黄月饼“出模”了。下一个，我选择了做五仁月饼。我还是用“大碗法”，但这次却没那么幸运，五仁馅里面有花生、榛子等五种硬邦邦的馅。我只好强行按着它，把它硬塞到面皮里去，然后出模。

因为烘烤间温度比较高，师傅担心我们的安全问题，参观了解了烘焙过程后，我们就来到会议室等待制作的月饼出炉。

等工作人员将月饼分发给小记者时，大家那叫一个兴奋啊，很多小记者都喊着要把月饼带回家给爷爷奶奶吃，也有的小记者忍不住在现场大口吃了起来，真香。

本报小记者 赵宜辰



看，我们做的月饼。



家长也忍不住加入小记者一起做月饼。

本报记者 董惠 李涛
小记者 孙晓雯 王棋正
李公繁 王沛臻 孙晨
王耀荻 韩巧晗
整理报道