

小记者探访四海酿造

记者 王震

14日,本报组织小记者走进位于古寨西路的威海四海酿造有限公司,现场参观了酱油、醋、面酱的生产流程和生产车间。



▲小记者们在参观酿造食醋的过程。记者 王震 摄



▲工作人员在给小记者讲解酱油的生产工艺和流程。记者 王震 摄

四海酱油厂的旅行

今天早晨,齐鲁晚报的小记者们在四海酱油厂的门口集合,我们的工厂旅行开始了。

工作人员首先带我们进入到酱油车间,我闻到了很浓重的酱油味,随着酱油味,我们来到楼顶,里面有制作酱油的材料,如:豆粕、麸皮、面粉等,还有各种大型机器,显然是大型现代化工厂。工作人员说四海酱油主要有,黄豆酱油、老抽酱油、味极鲜酱油和原味酱油。其中原味酱油保证没

有任何添加剂,是放心产品。

随后,我们跟着工作人员来到了醋的世界。进入酿醋车间,有一种刺鼻的醋酸味,工作人员说醋是用大米、麸皮和糠发酵的,再经过固态发酵后高温灭菌制成的,很受欢迎。

最后,我们又在工作人员的带领下来到了面酱池玻璃屋前,场面很壮观。一个面酱池30多吨,这里共有90多个这样的池子。我们都吃过面酱,但面酱是要一年

的发酵和光照时间才能成熟的,所以很美味。而我们自己做的酱从选豆、泡豆、蒸豆、捣豆到下缸,大概需要3-4个月的成熟期,再把辣椒、黄瓜放进去,就更好吃了,我们和四海面酱PK一下吧!

四海酱油厂是我们威海的百年工厂,我们都为他骄傲,到这里我们的旅行就真正结束了,我们都要支持四海酱油,加油!

实验一小 二年级五班 金东润

调味品的妙用

冬天到来,我们十几个齐鲁晚报小记者来到了四海酿造厂参观酱油、面酱、食醋的制造流程。

四海酱油是我们非常熟悉的一种酱油,它的制造方法很复杂。首先以优质大豆、小麦为原料,吸取传统酱油酿造工艺之精华,经过高温发酵成熟浸淋后,用压榨机榨取原汁,再经灭菌、精制而成。该工艺从原料投入至产品包装全过程均为封闭性生产,较古代酱油酿造工艺的卫生状况是天壤之别。此种

工艺酱油除具有古代传统意义酱油的浓郁酱香、滋味与营养成分外,更生有浓浓的清香。

我平常吃的醋部分是四海酿造的。饮醋还有许多好处:人运动后有疲劳感觉,食用醋酸后能使体力较快恢复正常;常食醋有降血压、防止动脉硬化之功效;食醋对病原菌有杀菌效果;食醋对美容有益,多食醋或在洗脸、洗澡水中滴几滴醋能滋润皮肤。

威海九中 邓晓慧