



小记者体验 2015-7 (总第272期)
2015-8 (总第273期)

走进四海酿造 解密酱油生产

小记者体验活动走进威海四海酿造有限公司



▲小记者们在热情提问四海酿造的工作人员。

本报1月27日讯(记者 刘洁 实习生 穆舒婷) 24日,齐鲁晚报小记者走进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。

好奇的小记者一直向威海四海酿造有限公司的解说员问个不停,“有没有葱啊?”小记者丁嘉琦的一句话惹得大家哈哈大笑。站在面酱池玻璃屋前,推开窗户,一股浓浓的酱香传来,勾出了孩子们的馋虫。

酱油、醋、面酱的生产都离不开长时间的发酵,得知面酱要经过360天的发酵,小记者们感叹:“能在餐桌上吃到可真不容易,一定不要浪费。”

小记者作文

“来之不易”的调味品

24日,我们小记者来到了威海四海酿造有限公司,参观酱油、食醋还有面酱是怎样制成的。

进入厂区以后,我们就看到好多大罐子矗立在厂区内,工厂负责接待的技术员阿姨介绍,这些大罐子里面都是酱油的半成品,还需要经过复杂的工序才能变成我们吃的酱油。从大豆加入米曲霉一直到完成各种工艺最终变成成品,需要两个月的时间。

接着,我们来到生产食醋的车间,一进车间就闻到了一股浓浓的醋味,一下子就把我从车间里呛了

出来,技术员阿姨说,醋是用大米、麸皮等发酵的,也要两个月时间才能成功。

最后我们来到了面酱池的玻璃屋前,一个个大面酱池子呈现在我们眼前。技术员阿姨告诉我们,面酱从原料发酵到变成成品要经过360天的时间才能完成。

原来我们平常吃的这些调味品要经过各种微生物长年累月的作用,更有这么多叔叔阿姨的辛苦劳动才能得到,真的是来之不易!

统一路小学
一年级一班 苏乐颜

小小酱油十二步成

24日,我们齐鲁晚报的小记者一起来到了威海四海酿造有限公司。通过技术员阿姨的介绍,我知道了酱油、面酱还有醋的酿造过程。印象最深刻的是酱油,酱油车间里有浓郁的酱油

味,经过原料处理-润水-蒸料-接种-制曲-发酵-取油-过滤-精制-灭菌-包装-检验,最后做成成品。要这整整十二步才制作出我们餐桌上的酱油呢!

另外,我还学到了很多知

识。小小酱油需要这么多步骤才能制作完成,所以我们要珍惜工人叔叔阿姨们辛勤劳动的成果!

锦华小学
五年级六班 张知非

小小食客乐游酿造厂

24日我参加了齐鲁晚报小记者活动,参观四海酿造有限公司。

酱油生产车间外,我看到了好多个3米多高的大罐子,讲解员阿姨告诉我:那是加工完成后用来装酱油的容器。一个罐子可以装30吨酱油。

来到醋的生产车间,里面醋的味道太让人印象深刻了,

讲解员阿姨说,此时是醋味正浓的时候,在这里工作的人一般不会感冒,因为醋会杀菌。

我还知道了很多关于醋的知识:陈醋和米醋是粮食酿造的,白醋多是配兑的。在超市里选购醋的时候,醋酸度数越高,说明酸味越重。

之后我们来到一个玻璃房子外面,那里是用来制做面

酱的。我们透过玻璃可以看见房子里有一个个大池子,池子里面有很多面酱。场面真壮观。

我和妈妈还买了四海酿造厂自己做的腐乳,腐乳闻着很香,勾出了我的馋虫,啊,我迫不及待地品尝啦!

经区实验小学
三年五班 王曰良

我的四海酿造参观记

24日,齐鲁晚报小记者参观威海四海酿造有限公司的活动,在小伙伴们的好奇中开始了。

工厂的技术员阿姨作参观

向导,给我们讲解了酱油、醋还有面酱的生产工艺和生产流程。

这次体验活动,不仅让我了解到酱油、醋、面酱的生产原料,生产过程,还让我知道了我

们食用的这些调味品都是粮食做的,生产周期都非常长,所以我们应该拒绝浪费。

新都小学
二年级二班 肖天翼

真是吃食容易种食难

24日,我又盼来了一次小记者活动。去参观四海酿造有限公司。

活动很有意思,因为工作人员给我们讲解了酱油、醋、面酱的生产流程,我看到了好多

生产用的大机器。工作人员介绍了面酱的做法,我就想那辣酱是不是加上辣椒就好了呢?

工作人员认真地给我解答了:辣酱的做法确实是在面酱的基础上加上辣椒,但是辣椒要经

过翻炒、加热等好多工序。这样,酸辣无比的辣酱才能完成。

了解了加工工艺后,我由衷感叹,真是吃食容易种食难啊!

黄家沟小学
四年级二班 范鲁艺

DIY烘焙蛋糕 好吃又好玩

本报小记者走进信手拈来手工体验馆,做“创意蛋糕师”



▲小记者们展示自己做的蛋糕作品。记者 许君丽 摄

本报1月27日讯(记者 许君丽) 25日,本报小记者体验活动走进高新区信手拈来手工体验馆,20多名小记者在家长的陪同下学做杯子蛋糕,感受烘焙的乐趣。

当日早上9点,小记者们冒雨来到信手拈来手工体验馆。进了教室后,孩子们先是穿上工作服,戴上发帽,依次把小手洗干净后,在座位上坐好。做蛋糕的宋老师先是为大家讲解了步骤,动物性鲜奶油和植物性鲜奶油的区别,接着一步一步教孩子们做杯子蛋糕。中间蛋糕烘

培的过程中,孩子们分了几个小组玩起了你比划我来猜的游戏,现场气氛非常活跃。

当蛋糕胚做好后,小记者们开始根据自己的爱好进行装饰。拿着自己做好的蛋糕,孩子们都露出了开心的笑容。他们有的决定把蛋糕带回家给家人吃,有的还没出门蛋糕就已经进肚了,小舌头舔着嘴边的奶油意犹未尽的样子。

活动结束后,大家表示非常喜欢这次的活动,最后,带着愉快的心情依依不舍地离开。

今天,我怀着高兴的心情,去参加齐鲁小记者的活动——制作纸杯蛋糕。进入了DIY手工工坊,一股清香扑面而来,仔细一闻,里面有一种香水的清香,还有奶油的乳香。又看看工坊里面的各种摆设,烤箱、搅拌机、搅拌碗各种各样,很齐全。除了这些西点制作工具,还有一些手工作品,都是用彩纸制作的,玫瑰花、梅花、百合花……

老师先是为我们介绍了体验馆的情况,接着我们便开

始制作纸杯蛋糕。仔细听完老师讲解之后,她把装满调制好的配料的裱花纸发给了我们,我们都开始往纸杯里面挤。在烤的过程中,老师给我们讲解了植物性奶油和动物性奶油的区别,植物奶油颜色较白,稳固性好,但保质时间很长,吃起来口感一般,动物性奶油是白中发黄,含到嘴里很快就会融化。

终于,蛋糕好了,老师帮我们在上面挤上了奶油,还让我们自己利用发的小糖粒装

饰,有心形的,有星星形状的,有花朵形状的,有粉色的,有蓝色的……我们开始装饰,我拿着小勺均匀地把糖粒撒到挤好的奶油上面,还放上了一个果脯呢!尝尝自己做的蛋糕,真是好吃极了!

作为一次也没有烘焙过的“女汉子”,我体会到了,原来做蛋糕也是这么的快乐!在玩耍中学习知识,渲染自己的智慧,我觉得,这种方式,是颇耐人寻味的!

锦华小学 五年级六班 杨威

好吃的美味杯子蛋糕

今天我要去参加小记者活动了,这次的活动是亲手制作杯子蛋糕。我很兴奋,可是窗外滴答的下着小雨,兴奋的心情瞬间被灰暗挤走,我弱弱地问:“妈,咱们能去参加吗?”“当然能,好不容易报上名,当然要风雨无阻。”我的心情瞬间又从灰暗恢复到兴奋。

一路上,我不停地东问西,不知不觉就来到信手拈来工作室,记者阿姨已经在等我们了。一进工作室,我迅速被墙上的各种装饰吸引了,有各种颜色,各种形状的花,有的

一小簇一小簇聚在一个小篮子里,有的零星几枝插在花瓶中,还有一大束玫瑰花争恐后挤在一起,似乎在争论谁最鲜艳。我再仔细看,这些怒放的花都是用各种颜色的纸做的。正欣赏着,活动要开始了。

蛋糕讲解开始了,我认真地听阿姨讲每个步骤,生怕做出来的蛋糕不美味。首先做一个杯子蛋糕需要的材料有:60克黄油,60克白砂糖,60克鸡蛋,60克面粉,还加点柠檬皮。

第一步,先把黄油软化,然后把白砂糖分三次加入黄

油中,每次加入糖后都要用打蛋器打均匀。第二步,把鸡蛋也分三次加入刚刚打好的黄油中,也要用打蛋器打。第三步,加面粉。这些做完就可以把它放入纸杯中,放入烤箱,用170度左右的温度烤15到20分钟,这样就可以出炉了。

我的美味蛋糕出炉了,您闻到香味了吗?现在来装饰一下,把奶油挤在面包上,最后再加点点果脯就可以开吃了。

统一路小学
四年级六班 于悦