小记者走进“周家口”作文选登

今儿收获真不少

小记者:王小丫
编号:6360
学校班级:周口榆树园小学五(2)班

今天,周口晚报带领小记者去参观了周家口牛肉和馒头的加工厂,别提我有多高兴了!

首先由刘总讲话,在刘叔叔的讲话中我们知道了馒头是东方人的健康食品,有的馒头铺是用最便宜的面粉做的,而且还添加各种防腐剂、增白剂,可是周家口的馒头是用大型企业特制的面粉的,不添加任何防腐剂、增白剂。牛肉是经过17检验才能出售的。周家口的牛肉是“斗牛小子”他们的口号更是有力——周家口只做好牛肉!

刘叔叔讲完话之后,让我们品尝了馒头和牛肉,那馒头吃起来津津的、甜甜的和平常的馒头就是不一样,还有那牛肉,口感非常好吃了还想吃。

品尝完之后我们去了馒头加工厂,进去先看到的是分割擀压机,面从左边的扣进去时是扁的,可从右边出来时就成圆条形状的了,让后这些圆条又来到了卷柱刀下,在那里圆条就变成了馒头形状的了。听刘叔叔说,卷刀柱一分钟能切156个馒头,而且都一样,真是馒头界最有名的“双胞胎”。馒头切好后就要进入62米长的蒸锅,馒头在里面蒸上60分钟的“桑拿”就熟了,蒸好后还没结束还要在紫外线杀菌灯底下杀一下菌呢!

参观过后,老师们还给我们留时间采访。“叔叔做馒头都有哪些步骤?”“一、选料,二、配料,三、和面,四、压面……”一共有13种呢!“那你们每天生产多少个馒头?”“我们每天生产20万个馒头”哇!真是一个惊人的数字。“有多少品种”“南瓜、黑米、杂面等等”……在采访过后我不懂的问题都明白了。牛肉有7道程序,一、解冻肉并分割,二、按摩,三、腌制,四、煮肉,五、分割……

这次活动之后让我大饱口福、大饱眼福,还增强了我的采访能力,今儿收获真不少!

(辅导老师:王国营)

有幸见到最长的馒头“锅”

小记者:田海玉
编号:6076
学校班级:周口七一路一小六(1)班

2012年1月7日下午,周晚报设组织60名小记者到周家口食品有限公司,参观学习牛肉和馒头的生产过程。

经过周家口有关负责人介绍后得知:“目前公司开发的产品主要有六大系列20多个品种规格。公司严把原料进口关,牛肉所用肉均为严格伊斯兰教规屠宰的牛肉,全部原料均经过严格检验并开具动物检疫合格证明。馒头生产线全长62米,集醒面、发酵、蒸制于一体,目前国内最长。所生产的馒头,不添加任何防腐剂、增白剂、色素,确保天然、安全、营养、健康、放心、口味麦香自然。”他们还让我们品尝了牛肉,好吃、好吃、真好吃,我都舍不得下咽。

最后他们又送给每位小记者一些礼品。

(辅导老师:任静)

一次长见识的参观

小记者:王紫音
编号:6747
学校班级:周口闫庄小学四(3)班

小记者:周家璇
编号:3530
学校班级:周口七一路一小五(3)班

难忘的味区

周家口的馒头和牛肉为什么那么好吃呢?为什么有些人说周家口的馒头和别的馒头不同呢?今天我就带着问题来到了周家口食品公司。

我一到周家口食品生产地就有周家口食品公司的总经理给我们一一介绍周家口食品公司的全面信息。我便得知:周家口清真肉制品生产车间的建筑面积6000平方米,车间卫生消毒系统、温控系统均排在国内同行业先进前列。周家口食品公司的总经理还对我和其他的小记者说要让我们为他们宣传,我便一口答应了下来。

听完总经理的一番讲解后,总经理便让我们品尝牛肉和馒头。

品尝完美味的牛肉和馒头,我们去参观了车间,我们先参观了馒头车间,这时,总经理当起了讲解员,他先说周家口的馒头是用米酒发的面,馒头可以做成N多造型,如卡通馒头、花点馒头……经理又给我们介绍了机器。我们先看的是压面机,面团在里面要揉14次至25次。接着介绍的是分切机,它一分钟能切126个馒头呢。最后看的是自动摆盘机,它可以减少污染……

之后我们去参观了牛肉生产车间,我们先看到的是一个大大的东西,总经理说它的温度是零下8度,它主要是用来切割、清洗牛肉的。接下来总经理又介绍了许许多多的机器。

看完生产车间后,我和小记者们便依依不色地离开了周家口食品公司。

河南周家口食品有限公司是河南万果园实业集团旗下的一家公司,主要生产肉制品和馒头类食品。

我们首先参观了馒头生产车间。据工作人员介绍:周家口馒头从和面到发酵、成型、出炉都是一次性完成的,在全长62米的生产线上实行全机械化制作,避免了由于人员接触而造成的二次污染,并且不添加任何防腐剂、增百剂、色素,确保天然、安全、放心、口味麦香自然,最大限度的保证市民能够吃上放心、安全的馒头。

之后,我们又参观了肉制品生产车间。肉制品生产车间建筑面积6000平方米,主要加工牛肉、羊肉、豆制品。加工牛肉共须17道工序,其中最主要的工序有6道:一、零下18度冰冻牛肉;二、放入佐料,让牛肉在滚筒里转动8小时;三、牛肉0-4度恒温腌7天;四、腌好的牛肉煮八成熟;五、八成熟的牛肉真空包装;六、130度杀菌半小时。

最后,公司为我们每名小记者赠送了一份精美礼物。

这次采风,我见识了这么多,难道不是一次令人难忘的采风吗?

(辅导老师:霍粉香)

学到了做牛肉的知识

小记者:张京京
编号:7737
学校班级:周口一高初中部七(12)班

今天是1月7日星期六,小记者办了一个活动,我们一起去了商水。

到了周家口食品有限公司了我们都说:“哇!这风景太好了。”下了车排好队刘总跟我们讲话:“朋友们,小花朵们你们好。”大家齐声说好。

刘总跟我们介绍了什么是馒头,馒头是人们不可缺少的东西。馒头是用南瓜肉、玉米粒和南瓜粒做成的馒头不加添加剂,色素剂。

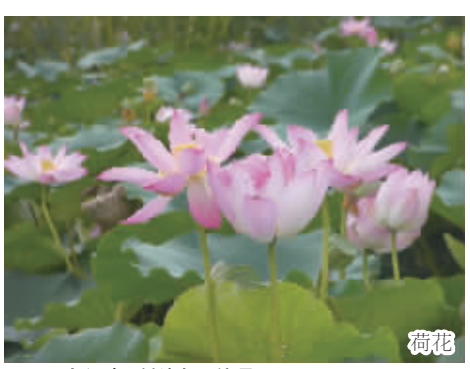
周家口肉制品车间面积是6000平米车间设计、设备选型,采用目前国内先进的肉质品生产工艺,车间卫生消毒系统、温控,通排风系统均在国内同业选进前列。设计班产真空软包装牛肉系列20吨,年产值3亿元。

我们又去了牛肉的专做房基于好牛肉的标准,只选用两岁健康黄牛只选用精部位牛肉,每一块牛肉必需经过十六道检验,必需腌七天以上百年秘制配方,精心制作而成的。

今天这个活动就要结束了,我们要感谢周家口食品有限公司给了我们这样的机会让我们学习到了怎么做馒头和牛肉还要感谢的是周口晚报公司给了我们一个锻炼的机会谢谢你们。

小记者拍天下

本栏目刊发小记者用相机拍摄的作品。小记者们,要当一名合格的小记者,学摄影必不可少,从今天起把你眼中最美的景、最想留下的瞬间拍下来吧,挑选出感觉不错的“片子”发送到www.zkwbtmy@126.com。



荷花

小记者:刘津旭 编号:5168
学校:周口实验小学五(4)班

鸟巢

小记者:卢迪 编号:3377
学校:周口四中七(4)班

山峰

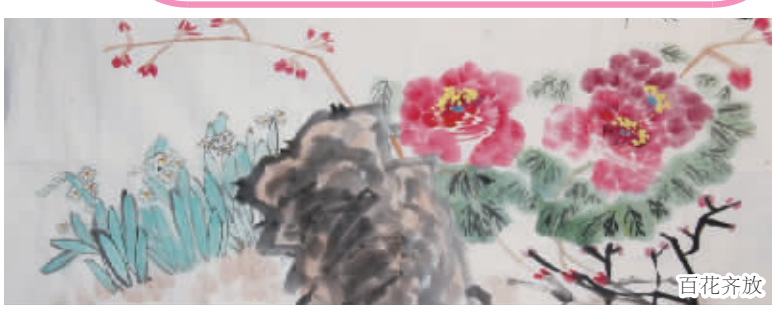
小记者:李子昂 编号:5148
学校班级:周口实验小学五(3)班

落日

小记者:王文博 编号:7800
学校:周口一高初中部九(7)班

翰墨留香

本栏目刊发小记者的书画、动漫、剪纸等作品。小记者们,如果你有这些爱好,快快拿起手中的笔开始创作吧!作品创作完成后,请用相机拍下来发送到www.zkwbtmy@126.com。



百花齐放

小记者:王茜 编号:7281 学校:周口六一路小学六(2)班 (辅导老师:张兰花)

大萝卜

小记者:吴攸 编号:5851
学校:周口六一路小学三(3)班

葡萄熟了

小记者:金灵锐 编号:5825
学校:周口市六一路小学三(4)班
指导老师:石鹰

童年

小记者:袁珩 编号:3507
学校:周口六一路小学一(5)班