



烹饪车间内香喷喷的炒菜出锅了。



工人们的双手消毒不少于30秒，才可以上岗。

聚焦一线
行进京华大地 讲述精彩故事
线索征集邮箱: ldwbyw@126.com

高铁“火头军”

□本报记者 周世杰 文 于佳 摄

高铁餐饮已经成为国人出差旅行的必须服务项目。许多人对中国高铁精良的装备感到自豪，殊不知中国高铁上的“火头军”也有自己的特色。

9月12日，记者来到位于大兴芦花路的北京京铁列车服务有限公司所属北京列车餐饮加工配送基地，目睹了高铁冷链餐食的制作全过程……

进入厂房前，工人全副武装，白大褂、头罩、口罩、鞋套一个也不能少。洗手后再用酒精消毒双手，随后，进入一间“风淋房”再次消毒，封闭的小空间内四面八方的风孔一起工作，吹掉身上的浮尘和毛发。“作为直接接触饭菜的车间工人，须经过最严格消毒程序才能进入。”生产车间技术副主任孙轶说。

在热厨生产间记者看到，燃气炒锅、蒸汽炒锅、搅拌燃气炒锅，分别把守着各自的“岗位”。“火头军”们将加工好的半成品投进锅内，再按照研发的比例配好各种调味料，燃气锅在电脑的设置操作下开始按照程序炒制食品。

一口口径近两米的大锅里，正在烹制着各种菜肴。孙轶介绍说，“像这样的一口大锅可以炒300公斤的食品，能装200余份盒饭。热菜出锅后，要立刻装进饭盘车，送进真空易冷机进行打冷降温，然后再进行包装。”

为了保证盒饭的质量和口感，“火头军”生产的盒饭从装箱，到启运，再到配送上车，全程不超过12个小时。

现在“配餐基地”开发各类“康之旅”旅行食品、饮品、用品已达175种，日产餐品2万多份，其中，快餐盒饭系列14种、中式面食系列15种全部实现规模化生产。这里的“火头军”自豪地说：“我们不但要追求食品要绝对安全，而且希望盒饭美味可口。”



快餐封膜前的“美容”，擦去溢出的汤汁。



处理好的蔬菜，肉类要与分类码放整齐。



最后的检验，任何异物都难逃X光机的“法眼”。



工作人员将餐食装箱上车。



“火头军”正在对蔬菜进行清洗、整理。



餐车乘务员对盒饭进行分类冷藏。