

粮丰园食品厂月饼非遗技艺活动

小记者优秀习作选登

粮丰园参观记

茂名市西粤路小学 三(8)班 吴紫茵 编号:241202



朋友们,你们知道“粮丰园”是什么吗?那我告诉你,“粮丰园”是我市最棒的月饼品牌之一。8月31日上午,我有幸跟随茂名日报社全媒体小记者一起去茂名市电白区探索粮丰园非遗月饼制作技艺的奥秘。

我们小记者一走进粮丰园的大门,就闻到了月饼的香味。我们来到了粮丰园月饼非遗技艺体验区,刚刚找到座位坐下,吴老师走了过来,笑眯眯地说:“同学们,今天我们一起来做月饼吧!”我一听可开心坏了。吴老师一边解说做月饼的注意事项,一边做月饼示范。

我们竖起耳朵一边认真听吴老师的讲解,一边看做月饼的示范动作,领会技术要领。听完老师的讲解,我二话不说,就拿起饼皮开干了。我们将面粉开锅、搅拌、揉面、包馅、打饼……不一会儿,我们的月饼都做好了,工作人员把我们的月饼拿去烤。

随后,我们参观月饼生产车间,了解月饼制作工艺流程。来到月饼生产车间,空间大、规模大,摆满了各种各样的月饼,莲蓉、豆沙、五仁、拖罗……令人眼花缭乱、目不暇接。我们一边参观生产车间,一边和叔叔阿姨打招呼,一边看他们做月饼,叔叔阿姨做月饼非常娴熟,手艺精湛。在粮丰园大楼,我们聆听“粮丰园”的品牌故事,对粮丰园的发展历史有了初步了解,感受到了“粮丰园”品牌文化的魅力。我还参加了中秋节传统知识的有奖问答活动,聆听老师讲解中秋节的来历和中秋节风俗。

要走了,我们带上已烤好的月饼,高高兴兴地坐大巴车回家了。回到家里,品尝了一下我自己亲手做的月饼。哇!太好吃了!原来自己的手艺好好啊!

有趣的月饼手工活动

茂名市新世纪学校 五(6)班 陈柏宇 指导老师:黎清



今天早上,我和妈妈风雨无阻地来到了茂名日报社,准备坐上大巴车,前往粮丰园的月饼生产基地。

集合完毕,我和小记者们都迫不及待地跳上车。大概三十分钟左右,我们便抵达了粮丰园月饼生产基地。

一下车,宽敞整洁的园区、干净整齐的厂房映入眼帘。刚一进门就闻到香味四溢,让人上头的金腿五仁月饼的味道,嗯,真香!

活动的第一个环节,手工制作月饼!大家纷纷穿上厨师衣服,摇身一变“小师傅。”只见我们的擀面桌上已经放好了馅料和面皮,然后来了一位师傅,开始手把手教我们制作月饼:首先拿出馅料和面团,把馅料放在面团上面,然后用手把面团一点一点地搓在馅料上,直到搓到封口为止,当然了,搓的时候要很小心,避免面团出现破洞。搓好月饼后,最关键的一步就来了,这一步将决定你的月饼是否翻车。将你的手和月饼都撒上些许的面粉,好让月饼和你的手不会那么粘,然后再把月饼放到印盘中,用力按压平实,压得越紧越好,当然了,强迫症患者建议用擀面棍压平。压好之后,就需要用力地拿着印盘,用首端敲击桌子,要很用力,然后你的月饼就成型了!但是如果你在放月饼之前不撒面粉,就会出现像我做第二个月饼时,敲出来面团都烂了的翻车现场!当然了,如果只是一个部位破了点皮,你还可以继续补救,不过请不要再用你原来的那个印盘,因为你原来的那个印盘上面的花纹按压部分已经有些许的面团附着在上面了,还继续用的话就会出现印花消失的情况。做完月饼之后就可以拿去

车间烘烤了。

趁着月饼烘烤的时间,我们来到了活动的第二个环节,参观月饼生产车间!我们经过一楼的时候,那里摆放了许许多多的大箱子,这些大箱子里面满是月饼!来到三楼,我们看见了很多工人在一台台我们看不懂的机器旁工作,比如说水检测仪、速冻生产线传送带、自动封口机、自动装盒机,但巧妙的是,每一个环节,每一台机器都是相连的,这个步骤连着那个步骤,每个步骤都紧密相连,环环相扣……我们了解到了氮气和X光等在月饼保鲜中的作用,把月饼盒里面的氧气换成氮气,不容易滋生细菌。听工作人员说,这里自动化生产车间的日产月饼可多达30万个,这意味着每天都有很多人可以吃到粮丰园的月饼。参观完三楼,我们来到了二楼,也就是月饼烘烤区!在这里,月饼享受的待遇特别好!因为这里有两条隧道炉,传送带将月饼自动传送至内包区,精准把控烘烤时间与温度!哇,这年头,月饼的待遇比我们都好,都坐上电梯啦!

参观完厂房之后,我们又回到了做月饼的地方,接下来就到了我们最兴奋活动的第三个环节——有趣的猜灯谜小游戏!大家都争先恐后地举手回答。老师在大屏幕上放出几段句子,让我们来猜谜,或是猜成语。第一个谜:明天日全食。谜底:月!因为太阳都被完全吃掉了,明减日不就等于月吗?第二个谜:平日不思,中秋想你。有方有圆,有咸有甜。谜底:月饼……

猜灯谜小游戏结束后,活动已然来到了尾声。过了一会儿,我们亲手制作的月饼已经烤好新鲜出炉啦,并且包装成盒,等待我们把月饼带回家。老师及工作人员们叫着我们的名字,一个个小孩开心地地上去领取荣誉证书,最后大家拿着自己的月饼和证书,拍了一张大合影。

回家的时候我特别开心,因为我把这份承载着亲情、祝福、美好的“意外惊喜”带回了家,与家人共享。

探寻月饼“出生”的秘密

茂名市乙炔小学 五(7)班 张子骁 编号:240519 指导老师:余云容



一年一度的中秋节又快到了,每年这个时候,市面上就会有月饼出现,不同品种、不同颜色、不同形状、不同馅料……我一直都很好奇,这些月饼是怎么制造的呢?于是我便参加了小记者走进粮丰园的活动,探寻月饼“出生”的秘密。

我们一来到就可以看到广州酒家集团粮丰园食品有限公司的大门,活动开始,我们首先体验传统的月饼是怎么制造的。我们迅速穿戴整齐工作服,真有点迫不及待了!制作的过程很有趣,但也不容易。在体验中,我们发现最大的难点,那就是把大大的馅儿包进薄皮里。因为如果把薄皮撑破了的话,这个月饼就等于“翻车”了。这个包馅料的过程有点像包包子,需要不断地捏和推面皮,使得面皮

慢慢地把月饼的馅儿包住,然后再放进模具成型。这一步是非常关键的。在月饼师傅的指点和帮助下,我的2个月饼都制作成功了!

在等待月饼烘烤的时间里,我们到工厂制作车间参观。只见一排排琳琅满目的机器正在轰鸣,叔叔阿姨们操控着这些机器,然后一只只规规矩矩的月饼从流水线的履带上流出来,我们不得不惊叹这些月饼的美观划一!紧接着,我们来到了第二个车间。月饼在这里经过烘烤,变得黄灿灿、香喷喷。我们继续来到第三个车间,这个车间是包装车间,月饼装好包装,放上了吸氧剂。接着叔叔阿姨们给月饼做“体检”,检测是否有金属含量,以及月饼的菌落总数等是否超标。等通关成功,月饼们就可以送往五湖四海了!

这时我心里不免有点遗憾,虽然这些月饼做得十分圆且十分规矩,但始终有点过于单调;工艺复杂的大月饼,这里的机器都不能做。看来,机器还是无法完全代替人工呀。

通过今天的活动,我知道了月饼“出生”的秘密,同时也开始思考传统制作的月饼和流水线生产的月饼各有什么优点和不足。在制作工艺上,传统工艺制作的月饼略胜一筹;但要论批量高效生产,流水线制作的月饼更优,这恰如“梅须逊雪三分白,雪却输梅一段香”。你们觉得呢?



欢迎关注
“茂名·小记者”
微信公众号

