



这就是我认识的肯德基



开心的肯德基之旅

倪弘毅

明通小学二(2)班

当妈妈告诉我,我有机会参加春城晚报小记者肯德基后厨探秘之旅时,我很兴奋,期待着10月20日早点到来。

这天下午2点,活动开始了,一进入餐厅我就闻到了浓浓的香味。我们坐下后听果果姐姐给我们讲课。她讲了膳食宝塔,虽然这些知识很有用,但我一心想着进入肯德基的厨房,这个地方实在是太神秘了,里面到底有什么呢?我喜欢的美味是怎么做出来的呢?快跟我一起进去看看吧!

戴上厨师帽、系上小围裙,我一蹦一跳地跟着讲解员进入了期待很久的后厨。后厨地方并不大,但是里面有一个超大的冰箱,就像是麦德龙超市里巨大的冷藏柜一样。讲解员告诉我们里面装着薯条、鸡块、鸡腿肉和做汉堡的食材。一边说着讲解员打开了巨大的四门冰箱,哇,里面的东西真的太多了!有薯条、

鸡腿肉、鸡块、蔬菜……令人眼花缭乱。每一包食材上都贴着“七彩标签”,标签上写着进货的日期,一个星期后这些食材没有用完的话就要报废了,这样才能保证食材的新鲜。

参观完了后厨,到了我最期盼的活动——DIY汉堡。工作人员为我们准备了面包、沙拉酱、猕猴桃酱、黄瓜、番茄、鸡腿肉、黑芝麻、白芝麻等新鲜美味的食材。我迫不及待地戴上手套开始制作汉堡,我选择了生菜、黄瓜、番茄、沙拉酱、面包、鸡腿肉和黑芝麻,我做的汉堡一定达到了果果姐姐的要求,营养均衡。你猜我做的汉堡好不好吃?吃着自己精心制作的汉堡,再加上美味的薯条和果汁,我心里乐开了花。

这次活动很有意义,令我很难忘。你们也赶来加入我们小记者的行列吧!去发现更多有趣的事情,学习更多的知识。



《我最爱吃肯德基》

/ 梅曦月

明通小学一(5)班



自制肯德基汉堡

柴梓昕

云师大附小金安校区二(5)班

如果有人问我“最喜欢吃的食品是什么”,我会毫不犹豫地告诉他肯德基,其中炸薯条和汉堡是我的最爱。星期五放学后,妈妈告诉我周末要去参观肯德基的后厨并且可以自己制作汉堡后,我高兴得一晚上没睡着。

到了星期天,吃过午饭,我和妈妈早早地来到了集合地点。不一会,肯德基的工作人员果果姐姐就带着我们开始了探秘之旅。果果姐姐先给我们讲解了膳食宝塔的一些知识,让我知道了原来平时我们吃的食品是分等级的,要想吃得健康,就要按照膳食宝塔的分级,摄入不同的食品。以前奶奶一直告诉我多吃肉和蔬菜就会长得高长得快,现在我可以自信满满地回去告诉奶奶:只吃这些是不够的,还要多吃水果、多喝牛奶,而且不能挑食。

肯德基的汉堡和鸡翅到底是怎么做出来的?带着这个问题,我们穿戴好围裙和帽子后,跟着工作人员进到了后厨。里面不仅有超大的冰箱,还有各种炸鸡翅和薯条的工具,都是我没见过的。果果姐姐告诉我们,这里的鸡翅和薯条都是有保鲜时限的,超过了时限就不能使用了。哈哈,太好了,我第一时间出去告诉妈妈,再也不用担心这里的食品安全问题了。

最令我期待的环节就是自己制作汉堡了。果果姐姐把所有制作汉堡的材料都摆在了桌子上,让我们根据自己的喜好随意选择。我按照学到的膳食搭配选了很多既有营养又好吃的食品,吃着自己制作的汉堡,别提多开心了。

今天的活动太有意思了,真希望天天都有这样的活动。

肯德基探秘之旅



赵诗钰

春城小学二(2)班

10月20日下午,我们春城晚报小记者在老师的带领下到肯德基参观。我特别激动,这是我第一次参加小记者的活动。

终于到了!先是肯德基的工作人员果果姐姐给我们上了一堂关于膳食宝塔营养知识的课,此刻我终于理解了为什么爸爸妈妈每次都让我吃那么多蔬菜,我暗下决心以后改掉挑食的坏毛病。接下来是果果姐姐检测学习成果的时间,我们分组玩游戏,玩得不亦乐乎!随后肯德基邀请了西山区棕树营街道办工作人员检测果蔬农产品指标,用实验的方式让我们小记者更加关注食品安全。

终于可以参观肯德基厨房了。哇!厨房里干净又整洁,摆放的食材还真不少,有超大的霸王翅,有穿着“黄金甲”的香辣烤翅,还有诱人的金黄鸡腿和薯条等。参观完厨房,就到令人兴奋的汉堡制作环节。工作人员给我们准备了面包、炸鸡块、番茄酱、生菜、黄瓜等食材,开工!汉堡虽然看似制作简单,做起来却不简单哦!我首先拿了一片面包涂上酱,放上黄瓜片,呀!你看,我的黄瓜片还没放稳,酱就滑了下来,我连忙舔一口,好咸!继续,这次我小心翼翼地放上生菜叶、黄瓜和盐,再连忙放上炸鸡块,使劲按住,结果发现番茄酱都流了出来,我一看,差点没汁了!最后一步——盖顶,哇!一个汉堡展现在我眼前了,看得我直咽口水。最后,果果姐姐还让我上去给其他小记者分享我制作汉堡的心得,我其实就是在膳食宝塔的内容,科学合理地搭配果蔬,完成了这次汉堡制作。瞧!在我分享的时候,就已经有很多小朋友控制不住,开始偷吃自己制作的汉堡了。大家在欢声笑语中,结束了本次探秘之旅。

今天真是玩中有学,学中有吃,吃中有乐。这真是一次难忘的学习之旅呀!



探访肯德基后厨

王培宇

云师大附小呈贡校区二(8)班

说到肯德基,大家都熟悉,一个知名快餐店。我曾品尝过里面美味的汉堡包、薯条、冰淇淋等等,每次想到这都会忍不住流口水,可今天不一样,我带着好奇心,以春晚小记者的身份来到肯德基的后厨,了解肯德基后厨与汉堡制作的奥秘。

下午2点,我们小记者怀着激动的心情进入餐厅,肯德基的工作人员果果姐姐先是让我们了解了食物宝塔小百科,一位身着白衬衫的“科学家”叔叔现场检测果蔬农残的指标,有了他们对食品安全的把关,让我们的生活健康有了保障。

现在,到肯德基的后厨探秘环节。进入之前,我们都被严格要求穿戴着帽子和围裙,并按照规定消毒洗手,确保安全卫生。我们进入到肯德基的冷冻库,这里的温度在零下

27摄氏度,每一袋食品都被贴上了七彩时间条,七种颜色分别代表一周中的7天,每一天的时间条上都写着“开始使用时间”和“废弃时间”,确保食材的安全。

终于到了我们最盼望最喜欢的制作汉堡包的环节。肯德基的工作人员给我们端来了面包、炸鸡块、番茄酱、生菜等等一大堆的食材,我们小记者个个垂涎欲滴。在果果姐姐的指导下,我自己动手把面包分成两半,依次放入鸡块、生菜,最后再挤上美味的番茄酱,合上面包,大功告成了。虽然过程简短,但是妙趣横生。当我吃到自己做的汉堡时,觉得味道棒极了。

在这探秘之旅中,我知道了为什么汉堡包里要放生菜,因为这样才能让食材搭配均衡,营养健康。对于我们来说,合理饮食可以让我们用强健的体魄去塑造自己的未来,拥抱美好的明天。