

北京高铁推出多款“热链餐”

本报讯 孙宏阳 安旭东 京酱肉丝、焦溜丸子、酱爆鸭片……高铁盒饭上新啦！还有现烤的披萨。今年春运，如果您从北京西站乘坐北京局高铁出发，就有可能品尝到新推出的多款“热链餐”，由星级酒店大厨做好后，冒着热气送到高铁上，无需二次加热。笔者探访高铁“热链餐”厨房发现，为了提高餐食品质，从筛选食材、洗菜择菜，到改刀加工、烹炒烧制都颇有讲究。

大厨凌晨四五点钟开始忙碌

北京西站南广场，京铁大酒店内，“藏”着北京局高铁“热链餐”的中央厨房。任何人进入厨房前，都要换上工作服，戴好口罩、头套，不让头发丝掉落。每天凌晨四五点钟，这里就开始忙碌起来。

“蔬菜、肉类等原材料早上送到后，我们要先验收，不达标的当场退回。”中铁旅集团京铁大酒店厨师长冯伟带着笔者，依次走过冲洗肉类的开生间、洗菜择菜的粗加工间。此时，粗加工间的浸泡池里，正泡着满满一池青翠的快菜。“清洗蔬菜时，我们要用淡盐水浸泡半小时以上，去除农药残留。洗肉跟洗鱼的水池也要分开。”冯伟扯着嗓子说道。

离厨房中心区越近，耳边越热闹，切菜声、烹炒声混合在一起，饭菜香气扑鼻而来。正在制作的京酱肉丝、焦溜丸子等5款套餐，都是今年春运期间新

推出的，套餐里还有驴打滚、艾窝窝等北京特色小吃。

为了把高铁套餐做好，在星级酒店做了20多年菜的冯伟，丝毫不马虎。“先说这焦溜丸子，得先把丸子炸熟，随后升高油温复炸，控制好火候，才能吃起来外焦里嫩。再说这北方人爱吃的京酱肉丝，一定要选择嫩里脊肉，加入蛋清、淀粉、葱姜水，抓拌上‘浆’后下油锅‘滑散’……”冯伟身边，一个个灶台前，身穿白色工服的厨师们正忙着颠勺、出锅、装盘。

出锅后放入保温箱迅速上站台

这边厨师刚做好，隔壁的配餐间里，工作人员立即开始分装，流水线作业。可以看到，不同菜品对应着装入橘黄色环保餐盒，并套上“封条”后，这些餐盒又被装入橘黄色的大保温箱，箱底还垫着加热板，起到双重保温效果。

数十份盒饭装箱后，这个大保温箱“启程”，在工作人员护送下，仅用了三四分钟，就来到了上车前的“中转站”——分拨中心。随后，由专人“接力”运输，走专用通道，来到从北京西开往阜阳西的G1577列车上。临近中午，旅客们在车上扫码下单，就可以吃上还冒着热气、刚出锅的饭菜了。

“不需要二次加热，出锅后迅速送到旅客面前，最大限度保留刚出锅菜肴的味道，就是热链餐最大的特点。”中铁旅集团副总经理田春林介绍，为了满足

不同旅客需求，丰富餐食品类，除了中式套餐，此次推出的金色夏威夷披萨、培根披萨，也属于热链餐，接到订单后，由瑞尔威酒店的天佑京铁烘焙店现场烤制，再从这家位于北京西站北广场的烘焙店，走“快速通道”送上站台。所有热链餐食，全部由中铁旅下属京铁列服公司进行高铁列车销售，实现产供销全流程服务。

高中低不同价位 13个品种

春运期间，为了给旅客提供更多餐食选择，中铁旅集团还研发了三种不同价位的新品冷链餐食，有小土豆雪菜鸡丁拌饭、卜辣椒炒肉拌饭和川香排骨套餐。

同时，对现有的杏鲍菇烧牛肉套餐、笋衣扣肉套餐进行了升级，由原来四菜一饭提升至五菜一饭，新增了蒸南瓜、蒸玉米的杂粮搭配，采用蒸的烹饪工艺，更好地保留了食材本身的味道。每一种套餐都富含十余种新鲜食材制作组合而成，口味更丰富，营养更均衡。

“经过餐食提质后，冷链餐食形成了高中低不同价位、13个品种供旅客根据自己的喜好进行选择。”田春林介绍，下一步，将继续关注广大旅客用餐反馈情况，不断研发、丰富高铁冷热链餐食的品种，未来还计划将新出炉的蛋糕、西点送上高铁列车。

目前，北京局所有高铁列车上，冷链餐食日均销售量近两万份。

方庄街道餐饮街被认定为“北京市特色消费街区”

本报讯 近期，北京市公布了35家市级特色消费街区名单，方庄街道餐饮街位列其中，作为代表与红桥市场、中粮祥云小镇、华熙LIVE·五棵松、永宁古城、凤凰汇里巷、凯德MALL·大兴、前门大街、首钢园六工汇、杨梅竹斜街等其他9家街区，参加了北京市大型商场工作会暨北京市特色消费街区推广活动启动仪式，获颁北京市特色消费街区证书。

方庄餐饮街形成于20世纪90年代，伴随全市首个整体规划、整体建设的住宅区域——方庄地区的建成，蒲芳路沿线自发集聚了众多优质餐饮门店，“品美食，就到方庄”成为一代人不言而喻的默契。全聚德、金鼎轩、兰特伯爵、都一处、东来顺等等，口味应有尽有、档次丰富多样，只要来到方庄便可以品尝到来自天南海北的美味佳肴。

随着人口规模效应显现，方庄地区的消费需求也不断向多领域延伸，方庄餐饮街逐渐发展扩大成为方庄商圈。方庄商圈拥有时代Life、NTP新城广场、方庄购物中心、物美玉蜓桥店、方庄市场等大型商业体，传统百货业态与新兴商业综合体业态互补共生，满足多元消费需求。

近年来，随着方庄街道区域综合型城市更新深入推进，方庄商圈活力持续焕新。方庄文化艺术中心开业运营，汇聚三联韬奋书店、李可染艺术基金会、吕思清与美杰青年艺术家团队等文化IP，为方庄商圈增添了一抹可贵的文艺气息。

（据《丰台时报》）

广告

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价：144.00元
季度订价：36元