

许多上海人记忆中价廉物美的早点如今悄然回归——

馒头粢饭豆浆产自现代化流水线

1 早餐帮帮车升级成“房车”

凌晨3时多,47岁的许遵林就从位于嘉定徐行镇的家中出发,骑车来到嘉定城区塔城小区。作为上海新迎园早餐餐饮管理有限公司的首批员工,许遵林的早餐帮帮车在附近已经小有名气,生意也很不错。

“这辆车已是‘独生子女’了。”性格开朗的许遵林乐呵呵地说,今年公司将第一代移动式早餐帮帮车全部升级成固定式的“房车”,唯独自己所在的这个售卖点因为没有合适的摆放地而无法升级。

打开餐车、预热铁板……公司的物流配送车很快送来当天售卖的早餐,许遵林忙着做开张前的各项准备。来这里买早点的老客人几乎不用开口,许遵林就知道对方要买些什么。匆匆赶来的大学教授说句“老样子”就是一袋豆浆加一只梅干菜包;小区阿姨买完菜回家要捎上两袋豆浆;对面商店上班的几个小姐妹通常要来得晚些……如果老客人来晚了,许遵林下班后还会等上一段时间,“不然他们就要饿肚子了。”

与许遵林一样,每天清晨,120辆新迎园早餐帮帮车都会出现在嘉定城区、各工业园区和街镇,为市民提供价廉物美的早餐。作为市政府实事工程,新迎园今年又新开了20家固定式门店“迎园食汇”,靓丽的橘色、整洁的店堂让市民就餐更加惬意。中午时分,周女士和2个老姐妹在位于清河路的“迎园食汇”就餐,粢饭糕、双档汤、咸肉菜饭、红汤面……3个人一共花了27元。“以前这里是台湾人开的面馆,一碗面要五六十元。”周女士说,现在这家店价格便宜又清爽,早饭还有外卖。

2 6条生产流水线保障供应

肉包1.5元/只,菜包1.2元/只,粢饭2.5元/只,鸡蛋饼4元/只,黑豆豆浆2元/袋……嘉定早餐帮帮车和“迎园食汇”每天提供的四五十种早点中,半数以上都由中心厨房提供。人们或许想不到,看似简单的包子豆浆白粥等,全部来自现代化的生产流水线。

新迎园食品加工中心位于嘉定六里创业园区,设施装备先进。作为本市早餐工程的八大食品加工中心之一,占地1.3万平方米的新迎园中心厨房配备了6条生产线,其中包子生产线每小时可产6000只包子、1.2万只刀切馒头或4000只花卷;粥品生产线每小时生产2000杯花色粥;豆浆生产线每小时可生产2000袋豆浆;米饭生产线每小时可生产500公斤米饭……日均可配送600辆早餐帮帮车、200家早餐快门店、100个以上团餐服务点及3万余盒快餐。

新迎园食品加工中心监控中心显示出每条流水线的即时画面。包子生产线上,工作人员在做菜包,和面、压面、包馅、醒发、蒸熟、冷却、包装等各个环节几乎全由机器自动完成,每个包子大小一模一样。“包子蒸熟后将通过速冻隧道冷却,20分钟内从60多℃降到4℃左右,”新迎园早餐餐饮管理有限公司总经理金永琴介绍说,这样可最大程度限制细菌的繁殖;豆浆生产线中有一道“137℃瞬间高温杀菌”的工序,可有效去除豆腥味……“粢饭是用传统工艺放在木桶内蒸出来的,红汤面用的红汤必须熬煮6小时以上再配送门店,”金永琴说,要想做好早餐工程并不容易,每一个品种都要花心思,中心厨房的建成保证了各类早点品质不走样。

来自市商务委的统计数据显示,截至今年12月14日,全市早餐工程实事项目网点建设完成1005个,完成计划的114.2%。其中,固定式早餐门店454家,超额完成预计建设400家的任务;非固定式早餐网点(帮帮车、移动早餐车)551辆,超额完成480辆的

首席记者 薛慧卿

冬天的早晨,一碗热气腾腾的白粥,一杯香浓可口的豆浆,一根松脆酥软的油条……美好的一天,从早餐开始。

曾几何时,许多上海人记忆中价廉物美的早点淡出街头,而今又悄然回归。连日来,记者实地走访嘉定、长宁、杨浦等区的早餐门店、帮帮车及为其配送的中心厨房,询问市民:“今天早饭,你吃了么?”



■ 上海百佳好实业有限公司的中央厨房位于青浦朱家角镇,这里生产的豆浆等早点在第一时间送到“放心餐亭”
本版摄影 本报记者 陈意俊



■ 清晨4时半,热气腾腾的馒头和豆浆就送到了青浦盈港路的“放心餐亭”

3 社区食堂菜式多价格便宜

周末上午,华阳路“早陆晚玖”门店内,从事财务工作的小陈点了一碗白米粥和一只香菇素包,总共2.7元。“这个价格一点也不比路边小摊贵,”小陈一边吃着早餐,一边打开iPad看新闻。“只要有时间,我都到这里来吃早餐,”小陈说,餐厅的装修很有品位,还有免费WiFi提供,性价比很高。

早餐之余,“早陆晚玖”延伸到了一日三餐。上午9时30分,家住万航渡路的王女士打来电话,预订3份C套餐中午送餐上门,“邻居吃了说好推荐给我的。”当天的菜单,A套餐是香菇滑鸡、油焖虎皮椒、尖椒高丽菜、油豆腐粉丝汤,14元;C套餐是芹菜炒鱿鱼、黑木耳素鸡、杭白菜豆腐、鱼面筋菌菇汤,20元。每套都配有前菜、调味料和米饭。

【相关链接】

早餐实项目网点1005个

建设任务。与此同时,新迎园公司、早陆晚玖等8家主食加工配送中心建设如期完成。

“早餐工程参建企业的中央厨房及标准化门店,在行业内的标杆影响初步显现。”有

“来这里吃很放心!”“早陆晚玖”开业不久,前来尝鲜的附近居民纷纷在留言本上写下自己的感受和建议。“环境好、味道好,下次还会来”“早餐能否增加鸡蛋?”“中午老人饭的饭量是否可分为100克和150克任选?”……居民们很快把这里当做了社区食堂。

早陆晚玖公司总经理陆新畲介绍说,上世纪六七十年代,上海的石库门弄堂和工人新村有许多建在居民家门口的“里弄食堂”。如今,上海经济飞速发展,人们生活节奏加快,加上家庭小型化、人口老龄化,全新的社区食堂应运而生。“早陆晚玖”各门店的菜肴同样由中心厨房统一配送。中心厨房的厨师在现有近300种菜肴的基础上不断研制创新,天天出新菜。升级版的社区食堂将具有“早餐工程、白领午餐、老人助餐、社区便民服务”四位一体的民生服务优势。

关专家指出,早餐工程改变过去“小、散、弱”的夫妻老婆店经营模式,以主食加工配送中心为“纲”,以连锁化网点为“目”,引领了大众化餐饮发展趋势。当然,也有市民提出了更高的要求——早餐工程能不能像港式早茶一样,让市民吃得更丰富、更惬意呢?

【民生工程回访】

大饼1.2元一只,油条1.2元一根,甜浆1.2元一碗,咸浆1.5元一碗,粢饭3元一个……本市首家“早餐工程”样板店今年5月中旬开张(本报5月15日头版报道)半年多来生意怎么样?昨天上午,记者再次来到位于水电路的虹口区三角地水电菜场的清美面点店,被上海人称为早餐“四大金刚”的油条、大饼、粢饭、豆浆价格一分没涨。寒风中,排队买“四大金刚”早点的队伍依然那么长。

油条加咸浆不到3元

店堂里的师傅熟练地将上下两块狭长的面团绞在一起,用筷子轻轻一压,甩几下,然后放进吱吱作响的油锅,面团不一会儿就“涨”得胖鼓鼓、金灿灿的,捞出来放在漏油用的铁丝栏上,油条新鲜出锅了;裹着酥油的面团拍扁后送入半人多高的圆柱形铁桶内烘烤,数分钟后大饼出炉,焦香四溢……记者买了根油条,再加碗咸浆,不到3元。

和记者坐在一张桌上吃早点的小伙子是在附近公司上班的小白领,名叫陈童,他住在灵石路,每天上班要经过这里:“每星期都要来这里吃一两次,常常翻花样,你看,今天是粢饭、大饼和咸浆,5.7元搞定,味道也很正,就是小时候的那种香味。”

食用油用后统一回收

这家清美面点店共40多个平方米,10多个平方米的工坊间还兼做柜台,记者走进工坊间,只见方方正正的粢饭糕原料在桌上码得整整齐齐,还有一大包面团,旁边的架子上是一瓶瓶未开封的海狮食用油。店方负责人介绍说,所有原材料都是清美公司的中央厨房统一配送,每天油炸过的食用油装入不锈钢大桶,统一回收,决不会重复使用。店内一位工作人员告诉记者:“不少客人特地从松江、嘉定等地开车来买早点。‘四大金刚’很受欢迎,尤其是油条,基本上一天可以卖掉1500根左右,最多时近2000根。”

清美公司相关负责人告诉记者,由于加强了管理,并增加面条等品种的供应,目前面点店的经营状况良好,每家小店每月均有1万余元的赢利。“我们争取明年在全市开出更多的‘四大金刚’连锁店。”

4家门店开设在菜市场

虹口区商务委今年大胆创新,引进培育非餐饮企业清美豆制品公司,作为虹口区早餐工程实施主体企业之一。在早餐店选址上,区商务委提出“菜早结合”,让标准化菜市场与放心早餐工程擦出“火花”,既为市民提供方便,也破解了餐饮正规军不做“四大金刚”的难题。“把早餐工程办成有生命力的民心工程,探索出一条可持续发展的早餐工程经营模式和机制,这样就能把‘放心早餐工程’做成‘长寿牌’。”虹口区商务委负责人说,还有很多市民自发提供开店信息,希望“四大金刚”店在家门口开一家,“这给了我们很大的信心,在今年5月上海首家早餐工程店成功的基础上,5家‘四大金刚’店已在区域内‘复制’成功,其中4家门店均设在标准化菜市场,经营状况良好。” 本报记者 袁玮

本市首家『早餐工程』样板店开业半年多生意红火

五家『四大金刚』店在虹口成功『复制』