



图为工作人员将出锅的热食准备送往速冷库。 中新社记者 九美旦增 摄



图为工作人员装配飞机餐。 中新社记者 九美旦增 摄



图为工作人员装配飞机餐。中新社记者 九美旦增 摄

3月14日，记者探访位于兰州新区的甘肃东方航空食品有限公司，揭开航空餐食的“神秘面纱”。与酒店的普通菜品不同，飞机餐的制作工序更为复杂。原料验收、烹饪加工、成品包装、餐食储存和配送等环节都有严格的标准。看似简单的餐食，在研发阶段要反复试制和品鉴，在生产阶段最少要经历十几道工序，每一个生产环节都有严格的温度要求，全程冷链控制直至交付到航班上。每一份餐食需经操作人员的反复检查，确保旅客“舌尖上的安全”。