



新闻热线 87777777

『心系寻常百姓 可读可用可亲』

# 宁波晚报



扫码关注  
宁波晚报视频号



扫码关注  
宁波晚报公众号

今天 多云到阴有阵雨 22℃-30℃  
明天 多云到阴有阵雨 22℃-28℃

宁波日报报业集团主管主办《宁波晚报》编辑部出版  
国内统一连续出版物号 CN 33-0087

2026年9月8日 星期二  
丙午年七月廿七

第11388期 今日 8 版



大厨炒菜。

空姐核对餐品。

经济舱正餐。

## 万米高空的美味 从何而来？

记者实地揭秘航空餐诞生全过程

乘坐飞机出行，一份温热可口的航空餐，总能舒缓旅途疲惫。不少旅客都很好奇，飞机上各式各样的舱位餐食，究竟是如何制作并送上云端的？近日，记者走进宁波东航食品有限公司，深入航食生产一线，实地探访宁波飞往新加坡航班餐食的完整生产流程，近距离了解航空餐规范细致的生产流程。

### 卫生安全是底线 全程杜绝污染隐患

走进航食加工车间，卫生消杀是第一道标准流程。记者现场体验，进入生产区域前，需穿戴全套防尘服饰、双层防尘帽与口罩，经过粘毛除尘、手部深度消毒等多道工序，全程杜绝污染隐患。“航空餐直接服务旅客，卫生安全是底线，每一个环节都容不得半点马虎。”车间工作人员向记者介绍，所有上岗人员、探访人员均需严格遵守消杀规范。

热食制作车间内，有着20余年从业经验的大厨正在炒制本次航班经济舱主打餐食香菇鸡球，翻炒之间香气四溢。餐食制作部副厨王小红告诉记者：“这趟新加坡航班经济舱正餐为二选一模式，香菇鸡球受众更广，我们按照7:3的比例搭配干炒牛河，兼顾多数旅客的口味需求。”

出锅后的热食不会直接封装，全部送入速降设备快速降温。“快速降温是保障餐食新鲜安全的关键工序，能快速抑制细菌繁殖。”王小红介绍，待餐食中心温度降至10℃以下，便可转入专用冷库低温冷藏，等待统一装配。

### 餐食经过严格检测 全程冷链闭环运输

相较于经济舱，本次国际航班公务舱餐食配置更为精致丰富，设有五彩虾仁饭、照烧鸡饭、黑椒牛肉饭三款标准化主食。所有餐食严格依照专属食谱制作，每批次都留存样品溯源。封装完成后，需逐一通过X光设备进行异物检测，核验无异常、粘贴专属航班标签后，方可入库冷藏。

餐食出库后全程冷链闭环运输，航机保障部主任陈少华带领团队，将控温完好的餐食按航班顺序有序装车，仔细核对每一组航班信息，封存锁箱后统一运往机场机坪。作业车辆通过可升降车厢与飞机舱门精准对接，平稳完成餐食装机工作。空客320机型分设前后双厨房，前舱服务公务舱旅客，后舱保障经济舱旅客。物资清点对接完毕后，待航班升空，机组人员加热餐食即可分发。

### 航空餐口感一般？ 其实有严谨的行业考量

不少旅客认为航空餐口感普通，实则有着严谨的行业考量。据工作人员解释，航空餐选材要规避带骨、带刺、易变质食材，优先保障运输与食用安全。同时，高空低压、干燥环境会弱化人体味觉感知，加之餐食经冷藏复热，口感与现制菜品存在差异，但所有餐食均严格遵循国家航空食品卫生规范，安全品质全程可控。

一份小小的航空餐，从食材甄选、精细加工、杀菌降温，到安全检测、冷链配送、上机加热，历经十余道标准化工序。规范细致的生产流程，既筑牢了食品安全防线，也让每一位出行旅客，在云端旅途收获一份安心与温暖。

见习记者 蒙子涵 通讯员 郑雨婷 吴克英



航空餐食车和飞机机舱对接。  
蒙子涵 摄

责编 董富勇 胡晓新 审读 朱忠诚 美编辑图 许明

