

预制菜在台州,有多“香”?

台传媒记者单霁文/摄

椒盐排骨、糖醋里脊、猪肚鸡……不需要备菜、更不用担心厨艺,将配好料的半成品简单加工,一桌子色香味俱全的大餐便完成了。近年来,省时省力又

省心的预制菜走俏市场,走进千家万户。预制菜,一般指以各类农、畜、禽、水产品为原料,配以调味料等辅料(含食品添加剂),经预选、调制等工艺加工而成的半成品或成品。从类型上看,预制菜一般分为4类:即食食品、即

热食品、即烹食品、即配食品。去年12月26日,艾媒咨询发布的《2022年全国预制菜产业发展竞争状况与年度百强企业研究报告》显示,2022年中国预制菜市场规模达4196亿元,同比增长21.3%,预计2026

年预制菜市场规模将达10720亿元。预制菜听起来普通,却有那么火热的市场,不由让人好奇:它,到底有何“魅力”?近日,记者走访了台州市场,了解消费者、商家和企业对此的看法,以及预制菜生产销售情况。

年轻人是消费主力



作为一个厨房新手,陈佳音没想到,有一天自己也能整出一桌子大餐。酸菜鱼、猪肚鸡、老鸭煲、梅菜扣肉、黑椒牛柳、口水鸡、清炒时蔬、番茄炒蛋,8道菜,她花了不到2个小时制作完成。因为绝大部分是预制菜,仅需要简单加工,即可上桌。

道不输那些大酒店。”正巧,这是她很喜欢的一道菜。抱着试试看的心态,陈佳音拍下一单。很快,快递到了。按照主播说的方法,陈佳音果然在家吃上了美味可口猪肚鸡。之后,不擅长厨艺的她便在家里囤了些预制菜,隔三岔五吃一顿。

加工,但看着满满一大桌冒着热气的菜,还是很有成就感。”除了简单易操作,陈佳音觉得,这也是自己喜欢预制菜的原因。跟陈佳音一样,路桥90后青年姜邵奇在尝试了一次酸菜鱼的预制菜后,就“迷”上了。“对于厨房小白来说真的超级方便,全程不过10分钟就可以完成一道硬菜。价格也实惠,一盒不到20元钱,分量很足。我自己又往里面加了一些蔬菜配料,两个人吃刚刚好。”

和许多因为不会做菜而选择预制菜的人不同,来自温岭的宝妈露露拥有一手精湛的厨艺。不过,在她家的冰箱里,也囤了许多预制菜。“我平时下班到家就6点多了,实在提不起精力做菜。有了预制菜真的省事不少,平时我会在网络平台购买一些清洗完毕的预制菜,商家会将食材都搭配好送上门,直接炒就可以了。”

线上线下都设专区

7月24日下午5点30分,位于临海市靖江中路的一家大型超市内,人来人往。在摆满预制菜的冷柜前,几个年轻人正在挑选需要的食材。透过玻璃,记者看到,冷柜里预制菜品种十分丰富,各种各样的即配小炒菜组合占据大半空间:洋葱肉片、尖椒大肠、西红柿炒蛋、黑椒牛柳、蒜末生菜……这些食材已经清洗完毕且按量分装,顾客买回家,只需要按照步骤下锅炒熟即可。



在不远处的冷柜内,还有蒜香排骨、酸菜鱼、青花鱼、炸薯条、火山石烤肠、意大利面等即烹、即热预制菜,每份价格从10多元至30多元不等。超市相关负责人表示,在预制菜这个概念出来之前,超市已经在售卖相关产品,只是品种没有现在丰富。“这两年,预制菜十分流行,超市也新增许多品种,其中日常小炒菜组合特别受欢迎。我们还开通了外卖服务,很多预制菜都是通过外卖渠道销售的。”

滕镇的一家锅圈食汇预制菜店铺,这里除了销售火锅菜品,也在售卖烧烤、卤味、速食、生鲜等预制菜品。锅圈食汇提供的用于火锅、烧烤的食材,比如肥牛、鸡翅、羊排等,都可以作为日常家常菜食材,消费者可以根据习惯和烹饪方式自由选择。

式采购,食物、调料,甚至连锅,店里都有售卖。”此外,记者在手机上搜索多多买菜、叮咚买菜、美团优选等平台,发现均有预制菜销售,且占比较大。以叮咚买菜为例,设有专门的熟食预制菜板块,点进去,各色菜品应接不暇:49.9元1份的小龙虾、29.9元1份的耗油牛肉片、29.9元一份的奥尔良风味烤鸡、

22.8元1份的五香猪耳、7.8元1袋的新鲜毛豆……菜品被分门别类,顾客只要点击进入相关类目,就能找到。“预制菜方便快捷,省去购买清洗切菜等环节,味道也有保障,非常适合现在快节奏的生活方式。”一家预制菜店铺卖家告诉记者,该店近两年的销量明显提升,“80后”“90后”是主要消费群体。

台州企业开拓预制菜市场

随着预制菜的升温,台州的企业也纷纷加入市场。今年5月底,2023上海旅游产业博览会在国家会展中心(上海)举行。台州市食补堂食品科技有限公司、浙江颜大鲜海洋食品有限公司都带着预制菜菜品亮相,吸引了许多顾客。

徐爱琴是台州市食补堂食品科技有限公司的主要负责人,也是温岭传统食补品制作技艺的非遗传人。她介绍:“公司主营食补药膳系列的炖品,早些年一直都是在门店售卖,以堂食为主,顾客很有限。”

美食,徐爱琴决定开发食补品预制菜。寻找加工场、购买设备、研发技艺……目前,该公司推出了20多种预制菜,分礼盒装、套装、单品家庭装三大类,其中礼盒装有五行食补汤礼盒、双娇女神汤礼盒、牛三宝神汤礼盒等;套装有喉舒三宝套餐、居家食补套餐、元气食补套餐等;单品家庭装有黄精桂圆黑豆汤、小暖红枣姜枣粥、枸杞五花红胶等。“研发完成后,我们开通线上线下销售渠道,年销售额达到几百万元。”徐爱琴介绍,“不管是年轻人还是老年人,对我们产品的接受度都蛮高。因为在家炖一个补品挺麻烦的,年轻人忙得没有时间做,老年人食量不大,在家地多吃了吃不了。我们的产品都是一人食量,只需要加热就可以食用,很方便。”

简单烹饪步骤的背后,是对海产品去腥锁鲜技术的创新与严格把控。“我们会进行三去,即去鳞、去鳃、去内脏;三洗,到达加工中心洗一遍、三去之后洗一遍、腌制去腥后洗一遍;三锁,即油锁、酒锁、真空锁;三冻,即冷冻、杀后腌制冻、冷库冻,以保证最新鲜的口感。”“颜大鲜”工作人员陈潇介绍,这个过程中的“一种海鲜去腥锁鲜工艺技术”“一种海鲜产品杀菌锅及其杀菌方法”等发明都申请了专利。



今年5月,食补堂预制菜礼盒亮相2023上海旅游产业博览会。 杨 辉 摄



台州市博物馆将“博物馆君和盘盘”台博IP形象以印章形式呈现。

小小印章“印”出文化认同

台传媒记者诸葛晨文/摄

这个暑期,“集章打卡”成为一个热词。台州市博物馆、黄岩区博物馆相继推出一批新印章,记者也加入集章打卡队伍,前去一探究竟。

7月25日下午,大学生小范和朋友一起走进台州市博物馆。在咨询服务台前,小范掏出一本小清新风格的印章本,比划着盖章的位置。“我本来就有集章的习惯,在小红书刷到‘台州市博物馆出新章’,就特地赶过来看看。”博物馆志愿者介绍,目前,台博共为市民游客提供13枚印章。其中,台州市博物馆馆标章、“和二仙”图章、“生肖鼠”图章是馆内经典章,还有多款今年暑期推出的新章。收藏在博物馆里的文物、记载在古籍里的文字、陈列在广阔大地上的遗产,都承载着深厚的台州城市文化底蕴,通过一枚枚小小的印章拓印,活跃起来。



如三款文字章上的诗句,不少台州人耳熟能详。“永袭宠荣,克保富贵”出自吴越钱氏《金书铁券》,还有描绘台州的诗句“台州地阔海冥冥,云水长和岛屿青”“龙腾凤阙不肯住,飞腾直欲天去”,朱自清的“我对于台州,永远不能忘记”。

另外,台州市博物馆首次尝试将“博物馆君和盘盘”台博IP形象以印章形式呈现。萌萌的“抹茶皮肤盘盘”“牛奶皮肤台博君”形象搭配“桃浦(TOP)”“打CALL不要停”等网络流行语,丰富的组合、新颖的样式,尤其吸引年轻人前来打卡。在现场的服务志愿者告诉记者:“台博的印章一直都有,暑假来馆里盖章的游客渐渐增多,有时甚至为盖章排起长队。来盖章的大多数是年轻人,通常会带着自己专属的印章本前来盖章。”

同样排队长队盖章的现象,在黄岩区博物馆也有。黄岩区博物馆宣教科主任蒋艾琳介绍,7月中旬,该馆推出一系列新章,成为暑期的一项热门服务。7月25日,记者又来到黄岩区博物馆。在一楼咨询服务台,几位家长正带着孩子盖章,后续不断有人加入盖章队伍。黄岩市民李小姐特地组织了一帮亲友小孩前来博物馆打卡,“暑期带小朋友出行,博物馆是避暑纳凉的好地方,也是学习知识的宝库。在朋友圈看到黄岩博物馆打卡印章活动,被印章上的高颜值纹样吸引,就赶来了。”

蒋艾琳介绍,此次黄岩区博物馆在原有馆标章、黄博拓印、Q版赵伯澐基础上,推出了4组新章,“印章的纹样均来自馆藏一级文物”。

如红色“虎头”印章纹样,提取自北宋沙埠窑莲花纹青瓷执壶;“观音像”印章纹样,提取自北宋线刻观音画像砖。馆内的赵伯澐缂丝服饰也大有来头,是迄今唯一发现成系列的宋代士大夫服饰,有“宋服之冠”之称。“练鸂纹”四色印章、“莲花纹”印章、“双蝶缠枝”印章纹样,均取自南宋赵伯澐出土的缂丝服饰,分别对应交领莲花纹亮地纱袍和练鸂穿花纹罗衫、对襟双蝶缠枝纹衫。



黄岩区博物馆一楼咨询服务台前,几位家长带着孩子盖章。