

今年,预制菜首次被写入中央一号文件,成为新晋热词。作为一个拥有众多美食的城市,十堰的预制菜市场如何?十堰餐饮企业有何作为?近日,记者就此进行了探访。

■文、图/记者 王琪

站在预制菜风口 家乡美食销往全国

2018年十堰超市就有预制菜 买回家可直接烹饪

预制菜是什么?就是以农、畜、禽、水产品为原料,配以各种辅料,经过预加工的成品或半成品。预制菜帮人们省去食材采购的过程,简化了菜品制作步骤。

去酒店参加婚宴,梅菜扣肉、红烧猪肘这种工序复杂的菜品为什么能快速上菜?没错,因为你吃的可能就是预制菜中的即烹类产品。

2018年开始,十堰的一些超市尝试即配食品,将蔬菜、肉类清洗、分切后,分装成不同的食材组合,市

民买回家可直接烹饪,这是生制类预制菜。记者在万达好邻居超市,看到了腌制好的鸡肉丁配豌豆,一盒10块钱左右,刚好能炒一盘。在花园城好邻居超市,记者看到“同庆楼”生产的红烧牛排、蒜蓉凤尾虾、松茸菌老鸡汤等即烹类预制菜,价格在30-60元不等。

如今,越来越多的预制菜走进人们的视野,改变了人们对传统食品的认知及消费习惯,让人们在家轻松做菜,“小白”也能变大厨。

李二鲜鱼提前布局预制菜 品类丰富畅销全国

在预制菜赛道上,十堰餐饮企业嗅觉灵敏,在此次中央一号文件出台之前就已提前布局,不断深耕,佳品频出。

作为十堰地区知名餐饮连锁品牌,湖北李二鲜鱼餐饮连锁管理有限公司(以下简称李二鲜鱼)自2018年起就将发展目光从餐饮店拓展到预制菜,持续研发即食类产品。从初期的李二风干鱼、李二豆干、李二泡椒鱼皮到现在的酸菜鱼汤底料包,这些产自李二鲜鱼的美食不仅进入十堰千家万户,还销往国内各大城市,广受好评。预计今年下半

年,李二鲜鱼将在十堰商场超市上架当天现杀的冷藏鱼片或鱼块,直接将料包和冷藏鱼打包销售。人们在家里简单操作,就能吃到和店里一样鲜美的鱼火锅。

如何保证预制菜的品质,做到原汁原味呢?李二鲜鱼创始人李声平说,这正是预制菜的难点。为了让食客吃到鲜美的鱼肉,李二鲜鱼安排员工全国各地挑鱼。“我们首选水质优良、污染少的产地,确保鱼肉营养鲜嫩。”李声平说,每次大规模捕鱼时,他都要通过手机视频观看现场,“捕活鱼吃活肉”。

严把食材关保证口感 单条草鱼需重2.5—4斤

口感是美食的关键,李二鲜鱼经过研究,发现鱼的重量和菜肴味道有大关系。“一开始要求每条草鱼重2.5—6斤,后来试验发现,单条草鱼的重量超过4斤,鱼肉就不那么嫩了,后来我们调整要求,把单条草鱼的重量改成2.5—4斤。”李声平说。

随着预制菜的不断发展,李二鲜鱼又将目光从预制菜加工看向产业链的上游端——原材料供应。李二鲜鱼在汉江流域建立鲜鱼供应基地;在四川设立花椒、酸菜等原料供应基地,同时配备了配送中心。

说起做预制菜的初衷,李二鲜鱼产品供应链负责人陈秀宝说:“我是四川人,之前每年从十堰回家都不知道

带什么特产回去。李二风干鱼做出来之后,广受好评,我们就想能不能把风干鱼做成十堰特色小吃,销往全国。”

目前,全国有300多家李二鲜鱼分店,其火锅在山东、陕西、河南等地最受欢迎。为了让更多人吃上李二鲜鱼火锅,从去年开始公司研究冷藏鱼技术,形成产业链。活鱼从捕捞到登上餐桌,最多一天时间,这意味着每条鱼从捕捞到宰杀再到上架超市,不能超过半天。



十堰各大超市都可以看到预制菜的身影。

他把黄龙鱼头制成半成品 在家15分钟就能吃上美食

提起剁椒鱼头,十堰人的脑海里首先浮现的就是鲜辣嫩滑的黄龙鱼头美食。作为十堰地区最早一批经营黄龙鱼头庄的老板,杨勇能做一手地道的美食,后来干脆注册了自己的商标“鄂上黄龙鱼头”。5年前,杨勇开始尝试出售半成品菜肴。他对接酒店,把剁椒酱和鱼头打包出售。目前,全市三分之二的酒店售卖的剁椒鱼头,都是由鄂上黄龙鱼头提供的预制菜。据介绍,今年5月,这款剁椒鱼头预制菜有望登陆商场超市和电商平台,让人们在家15分钟吃上原汁原味的剁椒鱼头。

“我们总店位于十堰西高速路口,很多外地人一下高速路就直奔我们总店吃鱼头。当时,我想要是在外地也能吃到十堰新鲜的剁椒鱼头就好了。”杨勇说,他研究出了一种鱼头保鲜的办法,将鲜鱼宰杀后

直接放血,在零下28摄氏度瞬间锁鲜,前后不到10分钟。

杨勇介绍,鄂上黄龙鱼头用料考究,必须精选3斤以上、30厘米长的丹江口花鲢鱼头。这种鱼需要饲养3年以上、体重15斤以上,才能达到上桌的标准。

除了鱼头大而鲜之外,剁椒酱作为鱼头的“灵魂伴侣”一定得够味。不同于北方和四川剁椒的鲜红色,鄂上黄龙鱼头的剁椒酱金黄鲜亮,让人很有食欲。杨勇说,别看小小辣椒,他们调研了很长时间。十堰人爱吃鲜辣,但不偏爱四川、贵州那种高辣度,他们选定了十堰地区栽种的一种优质黄色辣椒,腌制发酵一年,最后做出了一种酱香而不呛口的剁椒酱。这种剁椒酱投放市场后,在武汉、济南、西安等地十分畅销,一年卖出10万余份。

为餐饮业注入“强心剂” 有望成下一个“万亿餐饮市场”

在十堰,除了有李二鲜鱼、鄂上黄龙鱼头外,还有清食明月、竹溪蒸盆等知名餐饮企业相继加入预制菜行列,但目前,十堰尚未出现专做生制类预制菜的食品公司。

近日出台的中央一号文件,给

十堰餐饮企业注入一针“强心剂”。陈秀宝认为,文件公布后,政府会给予预制菜行业一定政策、资金支持。“这个行业将受到更多关注,同时迎来更大竞争,未来将有更多企业进入预制菜赛道,我们必须加快脚步,抢占市场。”

小小一盘预制菜,一头连着田间地头,一头连着国人餐桌,带动一二三产业融合发展。数据显示,2021年我国预制菜行业规模为3400多亿元,预计未来市场会保持20%左右的年增长率,预制菜市场有望成为我国下一个“万亿餐饮市场”。



随着预制菜的出现,人们在家也可以做原汁原味的黄龙鱼头美食。