



如今,许多年轻人注重生活品质,热衷于下厨做饭,邀好友共聚餐桌,展现出对烹饪的浓厚兴趣。近日,记者走访发现,为顺应当下年轻人的需求,城区多家超市售卖“快手菜”“净菜”、速冻食品等半成品食材,还开设“食堂”,“卷进”餐饮赛道。

“超市拓宽零售创新赛道,是希望借助美食将习惯网购的年轻消费者重新拉回来,实现引流。”一名超市负责人告诉记者。

■文、图/记者 王琪 实习生 李欣颖



清洗干净、搭配好的“快手菜”受年轻群体欢迎。

开“食堂”卖“快手菜”

超市入局餐饮 借助美食引流

“快手菜”让“小白”变大厨 一小时可完成6个菜

今年22岁的小郑,最近在市中心租下一间公寓。为了庆祝自己乔迁新居,她决定下厨邀请朋友来做客。作为一名“厨房小白”,她上网查资料做好计划,提前从超市购买粉丝蒸扇贝、清蒸鱼、酸辣大白菜、香辣牛肉等多种“快手菜”。回家之后,她撕掉“快手菜”包装盒上的保鲜膜,按照说明,依次将油、作料、菜倒入锅中翻炒,一会儿色香味俱全的菜肴就出锅了。

从香辣牛肉到清炒时蔬,一共6道菜,用时不到30分钟。小郑如愿当了一回大厨,一桌美味得到朋友们的称赞。“假如在外请客,这桌菜至少要花300元,我买菜才花了不到200元。”小郑算了一笔经济账。

“快手菜”带来更多的便捷。“以往到菜市场买菜至少一小时,回家择菜、洗菜、切菜又要两三个小时,光备菜都要半天时间。如今有了‘快手菜’,选购简单多了,主菜、配菜直接搭配好,也清洗干净了,可以直接下锅炒,我连买带炒一个小时就完成了。”小郑说。

在环球港SK-Fresh生活超市,记者看见专门售卖“快手菜”的冰柜,上面贴有“已清洗”标签。市民张女士告诉记者:“我不太会做饭,也不知道如何搭配菜色,现在有了‘快手菜’,直接买回家,不用清洗,直接拆开下锅炒,价格也比较实惠。”

记者在现场看到,去皮切好的新鲜冬瓜每盒3.86元,新鲜豆芽每盒2元,鱼香肉丝、青椒肉丝每盒16元,价格亲民。超市员工介绍了“快手菜”与“预制菜”的区别:“预制菜”是提前加工的半成品菜,通常采取冷冻、真空包装保存,买回家加热之后就能食用,味道比较固定。而“快手菜”是采用新鲜食材,当天清洗搭配好,消费者买回家需要自己烹饪,味道可以根据个人喜好调整。“‘快手菜’都是当天现做现卖,卖不掉下班后会处理掉,不会放到第二天继续卖。”

半成品食材琳琅满目 极大提升市民烹饪兴趣

超市冷冻柜曾是速冻水饺、汤圆等传统速食的专属领地,如今企业在开发新品上越来越“卷”。走近超市冷藏区,这里俨然成了一个汇聚各种美食的“宝库”。

在好邻居超市的冷冻柜中,除了各种口味的水饺、馅饼、春卷、包子、烧麦外,还有韩式炸鸡、意大利面、披萨、日式厚烧等异国风味的食品,种类繁多,琳琅满目。

顾客小张和朋友购买了两张冷冻披萨饼底,她告诉记者:“我喜欢吃披萨,经常尝试做不同的口味。如今,超市里有现成的披萨饼底,买回去自己动手做馅料,很方便。”小张随后又选购了饭后甜点“椰汁啵啵”“香芋黑米”,这两种甜品都是揭盖即食。

在快餐产品区,重庆豌杂面、贵州酸汤粉、四川燃面等地方特色美食被摆放在显眼的位置。“快餐产品很受欢迎,尤其是一些知名品牌的商品经常卖断货。连一些半成品调料包的销量也不错,其中酸菜鱼调料包买的人最多。顾客买回家,直接和鲜鱼肉一起炖,味道和饭店的差不多。”超市导购员介绍。

如今,半加工食品不再是“懒人经济”的代言词,相反,它成为一种新的生活方式。许多年轻人愿意花时间研究食谱,将这些半成品食材依据个人喜好加工成美食,享受动手的乐趣。

在网络平台上,关于半成品食材的烹饪技巧和心得分享的点击量很高,很多人因共同爱好美食而组群交流,成为搭子。在这里,食物不仅是裹腹之物,更成为沟通情感、展示创意的媒介。

超市开设“食堂” 借助美食吸引客源

12月21日中午,在六堰的武商量贩十堰生活馆内,食客们围坐在餐桌旁边吃边聊,十分热闹。

目前,城区多家超市开设“食堂”。在武商超市的“食堂区”,不仅售卖特色小吃,还有知名美食品牌“德华楼”开设档口,部分铺位提供海鲜现场加工,可以马上食用。在万达广场的好邻居超市,熟食区旁边就是“食堂区”,热气腾腾的蒸饺、韭菜盒子等熟食出锅,顾客不用出超市,现场就可以享用美味。市民刘女士说:“有时候下班太晚来不及做饭,我就和孩子一起来超市吃饭。这里的食物花样多,面食、炒菜、香锅一应俱全,吃完饭还能逛超市,采购生活用品。”

在武商量贩十堰生活馆“食堂”兼职的大学生小李告诉记者:“这种形式很像大学的食堂。大家在食堂吃完饭后,可以在食堂附近的超市、水果店、奶茶店逛一逛,一站式解决吃饭、购物问题。”

“在超市开设‘食堂’,是商超多业态混合经营的新尝试,顺应了实体店转型升级的趋势。”一名超市负责人告诉记者,这样的经营模式不仅能直接增加超市销售收入,还能通过餐饮消费引流,带动其他商品销售。

在消费者对饮食质量更为看重的当下,超市现做食品让消费者相对更放心。同时,超市具有果蔬、肉类的供应链优势,品类丰富,议价能力强,可以有效降低成本,实现物美价廉。“我们用好的口感、品质,以及极具性价比的价格让消费者成为忠实粉丝。”这位负责人告诉记者,在网购盛行的当下,超市需要食堂业务来消解网购对实体店的冲击。

春运机票开始预订

大数据显示:本月是订票好时机

■据央视新闻

距2025年春运不到一个月,多家在线旅游预订平台上,春运机票预订已开启。截至12月19日,节前春运阶段(1月14日—1月27日)国内航线机票预订量超364万张,其中,除夕前3天为机票预订高峰期。大数据显示,春运期间,各地飞往海口、三亚、西双版纳、昆明和哈尔滨等城市的航线将是热门旅游航线,机票价格出现不同程度的上涨。

如何订票更划算呢?依据大数据分析往年经验:12月是预订机票的好时机;预计12月30日部分航线可能会出现余票紧张;1月13日后除夕火车票将开售,部分没买到火车票的旅客,可能会转而购买机票,这时机票价格可能会出现明显上涨。

下月我省将新开多趟高铁

前往香港和北上广车次更充裕

■据《湖北日报》

记者前天从中国铁路武汉局集团有限公司(以下简称“武铁”)获悉,1月5日零时起,全国铁路首次调整2025年列车运行图,武铁列车运行图同步调整。调图后,湖北前往香港和北上广等城市车次更加充裕。

省外方向,铁路部门首次往返开行武汉始发至香港的高铁列车G885次、G872次。新增武汉始发进入上海铁路枢纽客车10列,进一步提升武汉至上海的运输能力。优化荆荆高铁运行图,荆门西站分别始发开行1列

至北京、上海、广州方向的动车组列车,荆门西至汉口间共始发开行动车组列车12列。同时,铁路部门还将K473/K474次普速旅客列车由襄阳站停靠调整为襄阳站始发至北京西站。

中短途旅客出行更便捷。汉宜铁路新增开行动车组列车11列;优化“武鄂黄黄”新城快线开行方案,开行数量增加至日常36列、周末等客流高峰期42列;继续开好麻城至淮滨、麻城至九江等6列公益性“慢火车”,方便沿线旅客出行,服务乡村振兴发展。