

預制菜上桌 廚房“小白”也能做出豐盛年夜飯



【新華網】在“就地過年”的倡導下，年輕人湊在一起也要吃個“團圓飯”。沒了爸媽的下廚好手藝，怎麼做出一桌色香味俱全的年夜飯？今年，預制菜、半成品年夜飯種類更加豐富，訂餐渠道也更加便捷，從菜肴口味到顏值擺盤俱佳，廚房“小白”也能做出一桌豐盛的年夜飯。

半成品菜是 95 後最愛商品之一

所謂預制菜，是指將各種食材配以輔料，經預加工而成的成品或半成品。其節省時間、節約食材、分量合適、味道鮮明等優點，完美適配懶人經濟和宅經濟下人們對食物的要求。

與傳統“速凍食品”專攻主食不同，預制菜的覆蓋品類更廣，味道更加豐富，對食材風味的保留也更加完整。相比于方便面和罐頭類食品通過油炸和高溫延長保質期，預制菜則更注重“健康”。通過冷鏈運輸或是凍幹脫水等技術，在少破壞營養結構的情況下，延長食品的保質期。

《2021-2022 中國預制菜行業發展報告》顯示，2021 年中國預制菜市場規模超過 3000 億元，占食材總體的比重不到 10%。預計到 2025 年，中國預制菜市場將會突破 8300 億元。

2021 年被稱為中國預制菜品牌的元年，進入 2022 年，春節打頭陣加速預制菜爆發。國家發展改革委近日發布的《關於做好近期促進消費工作的通知》中提到，創新豐富年節餐食，鼓勵提供多品類套餐、自主配餐、網上預訂年夜飯食材等服務，鼓勵制售半成品和“淨菜上市”。

一項關於居民近十年食品消費觀念轉變趨勢的調查顯示，超過 67% 的人認為傳統的烹飪方式麻煩。預制菜以其簡單的操作、穩定的出品，拯救了在廚房邊緣徘徊的年輕人，並迅速俘獲了他

們的芳心。盒馬鮮生的調查數據顯示，半成品菜是 95 後消費者最愛的商品之一，95 後消費者購買半成品菜的比例達到 65 後的兩倍。

“就地過年” 年夜飯禮盒成“剛需”

針對春節的預制菜被商家包裝成了年夜飯禮盒，在“就地過年”的年輕群體中備受歡迎，甚至成為廚房“小白”剛需。

知味觀的半成品年夜飯以禮盒形式推出，10 道菜、12 道菜、15 道菜……根據用餐人數可選適合自家的禮盒。速凍醬鴨、東坡紅燒肉、蒜香仔排幾道“主菜”占據飯桌 C 位，黑椒牛柳、清炒蝦仁、宮保雞丁等家常菜滿足大多數人的口味，奶黃流心八寶飯、杭州小籠包等主食讓賓客吃飽也吃好。除了家常菜，如果搭配一個鮑魚佛跳牆禮盒或者鮑魚花膠雞禮盒，年夜飯瞬間“幾次”拉滿。

鬆鶴樓的年夜飯讓人們輕鬆把蘇州的味道帶回家。從姑蘇滷鴨、如意素鮑、江南烤筍等冷盤，到松鼠桂魚、清燴河蝦仁、金牌牛肋骨、南蕩雞頭米等熱菜，再到薺菜肉絲春卷、棗泥拉糕等點心，每道菜都好似出自大廚之手。如果是工作繁忙的上班族，怕是連準備食材的工夫都沒有。如今有了半成品禮盒，祇需按照店家提供的流程簡單烹飪即可，有的菜開袋改刀即可食用，年夜飯的門檻一下降低了。

上海杏花樓的年夜飯提出“免洗、免切、免調料”，直擊廚房“小白”痛點。速凍預制菜自然解凍後，熱鍋冷油，炒熟後享用。蚝油牛肉片口味香辣、肉質滑嫩，雪菜蒸黃魚入口爽滑、色味俱佳，水晶蝦仁去殼去綫、細節滿分，不用再為年夜飯忙得頭大，簡單輕鬆搞定一桌美食。

為了滿足南北不同口味，理象國推出四派菜系，一桌團圓宴輕鬆過個美味年。香辣紅火黃花魚選擇了寧德大黃魚，淋上辣椒醬，讓喜歡吃辣的人酣暢過癮；鴻運酒燜東坡肉用紹興黃酒小火慢炖五花肉，按照傳統配方烹飪，入口酥軟；福祿香酥八寶鴨將鴨子拆去脊骨，但皮整而不破，肚子裏塞滿鼓鼓的料，肉酥飽香。做上這麼一桌子菜，廚房也不會一片狼藉。

安全和口感要兼備 預制菜還有提升空間

不過，前景看好的預制菜仍有需要完善之處。由於是半成品，預制菜還需要消費者進行二次加工，有些菜品祇有食材，需要自行準備調味品。如果消費者在購買過程中忽略這些元素，可能導致有菜上不了桌的尷尬局面。因此，商家應該細分客群，面向需求“極簡”的顧客進一步簡化烹飪方法，並且詳細告知產品的加工方法、保存方式、食用方式、溫度要求等，保證食品安全。

此外，大部分半成品年夜飯需要冷凍儲藏，有的保質期長達一年，是否添加防腐劑受到媒體質疑。雖然業內人士稱，目前食品行業具有比較成熟的保鮮技術和防腐技術，在不添加防腐劑的情況下，食品在制熟後殺菌，然後密封包裝，低溫運輸、儲存，也能實現較長保質期。並且祇要在國標範圍內添加防腐劑，也不會產生安全問題。但仍有調研數據顯示，有 55% 的受訪者對預制菜最大的顧慮就是“食材不新鮮，添加劑、防腐劑太多”。

與此同時，也有消費者反映菜品逐個解凍需要花費很長時間，口感欠佳。可見，如何打消消費者在食品安全、食材新鮮度、口感等方面的疑惑，還需要企業做出新的探索和提升。