

预制菜引热议，还香吗？

岛城超市、餐厅热卖预制菜 消费者褒贬不一 部分商家拒绝预制菜

一句“预制菜是猪狗食”将发展得如火如荼的预制菜推向了风口浪尖。数据显示，2021年中国预制菜行业规模为3459亿元，同比增长19.8%。不管是大型餐饮连锁企业，还是小型餐厅，都纷纷涌入了预制菜赛道。广东、江苏等地甚至出台政策为预制菜的发展保驾护航。

晚报记者探访青岛各大超市、饭店了解到，预制菜已成为餐饮业的重要品类，尽管预制菜市场火爆，但人们对预制菜的态度却褒贬不一。有人认为预制菜方便省时，但也有餐饮从业者拒绝使用预制菜，仍然坚持由厨师亲手烹饪菜肴服务消费者。

天汪 预制菜上热搜引发热议

预制菜又上热搜了。9月14日，某直播间内，智纲智库(王志纲工作室)创始人王志纲与俞敏洪、董宇辉聊天时称：“我从来不吃，预制菜是猪狗食。”此言论引发网友热议。尽管智纲智库工作人员回应媒体称，王志纲上述言论属于心直口快的个人发言，是作为一个美食家身份来说自己的感受，不针对某一个行业或某一个个体，但预制菜这个近期大火的行业，还是被推上了风口浪尖。也有业内人士认为，王志纲此言说法较为片面，单凭个人的态度对于预制菜这样一个新的业态作出评价，存在科学上的误区。

事实上，关于预制菜的讨论从未停止。

背景 千亿资本涌入预制菜赛道

在疫情的推动之下，预制菜迎来了发展的新风口。数据显示，截至今年1月，我国预制菜相关企业已达到6.81万家，比两年前增加几万家。据中商产业研究院数据，未来6-7年，中国预制菜预计将有上万亿的市场规模。

看准了预制菜巨大的发展前景，各地甚至都开始组团式发展。今年3月，广东省专门出台《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》支持培育具有全国乃至全球影响力的预制菜全产业链研发平台、产业园、龙头企业，加快推动广东预制菜产业高质量发展。

今年4月，潍坊市高调喊出了打造“中华预制菜产业第一城”的口号。根据规划到2024年潍坊预制菜市场主体数量将达到3000家、全产业链规模突破3000亿元。在“十四五”期间，潍坊代管的诸城还将打造500亿级的预制菜产业集群。潍坊只是山东预制菜行业发展的一个缩影。据统计，山东省预制菜企业达到4964家。其中山东有7家预制菜上市企业，包括春雪食品、得利斯、好当家、惠发食品等企业，总市值超过300亿元。



岛城一超市内销售的预制菜。

探访 超市、餐厅热卖预制菜

预制菜同样在青岛发展火爆。记者探访利群、盒马鲜生、佳世客等大型商场发现，预制菜俨然已经成为商场冷冻专区的标配。记者在位于银座商城的盒马鲜生看到，其冷冻专区摆满了各式各样的预制菜，几乎市面上的网红产品这里都有销售，从广东叉烧包、上海桂花糕、西贝莜面，到水煮鱼、麻辣小龙虾、红烧排骨，来自全国各地的特色菜应有尽有。特色美食的招牌再加上时尚的包装，使得预制菜在商场颇受欢迎。记者在盒马鲜生看到，尽管预制菜的价格并不便宜，例如一盒麻辣小龙虾的价格在50元以上，但并不乏愿意购买的消费者，他们中以年轻人居多。

除了超市里销售的品牌预制菜外，一些餐厅也将自家的热门菜品制作成预制菜对外销售。位于八大峡的观海大酒店每个星期都会面向顾客销售自家生产的预制菜，从面点到半成品菜都有，酒店通过小程序在微信群里发起团购，观海大酒店的预制菜也受到酒店顾客的欢迎。观海大酒店前厅部经理马伟告诉记者，购买预制菜的通常都是店里的熟客，基于对餐厅的信任为家里的老人、孩子购买预制菜，这样他们不仅可以减少烹饪环节，还能吃上美味可口的饭菜。

调查 连锁餐饮企业采用预制菜比例高

除了直接面向消费者外，餐饮连锁店也是预制菜的消费大户。近期，中国连锁经营协会与华兴资本联合发布的《2022年中国连锁餐饮行业报告》显示，中国预制菜行业下游最大的需求来自于餐饮行业，销售渠道85%以上集中于B端(企业)。上述报告指出，中国预制菜市场主要包括4类：冷冻生制、冷冻熟制、冷藏生制和冷藏熟制。头部连锁餐饮企业中预制菜使用比例较高，其中真功夫、吉野家、西贝、小南国等连锁餐饮企业预制菜占比高达80%以上。

青岛一位餐饮从业人员告诉记者，现在市面上大型的餐饮连锁店大部分使用的是预制菜。这些餐饮集团通常都有自己的中央厨房，在这里制作完成以后送到市区各个门店，顾客点餐后进行简单加热就可以上菜，这也是市面上一些连锁餐厅上菜快的秘密。此外，一些主打外卖的餐饮门店同样也喜欢采用预制菜，外卖对烹饪速度要求极高，预制菜契合了外卖商家的这一要求。

反应 消费者评价褒贬不一

预制菜从某种程度上来说缓解了餐饮行业因疫情带来的行业危机，无论是餐饮商家还是消费者都从中受益。但消费者对于预制菜的态度却是褒贬不一。

一。市民王女士是预制菜的忠实拥护者，王女士平时工作较忙，每天下班到家就已经六七点钟。在她看来，用预制菜不仅能最快速度做好可口的饭菜，还能品尝到来自天南海北不同的特色餐饮，很方便。每逢周末，王女士都会到超市采购一些预制菜储存在冰箱里，下班晚了回家直接加热预制菜即可，王女士的家里也十分接受这种烹饪方式。

并非所有消费者都对预制菜拍手叫好。市民王先生就对预制菜投下了反对票。他告诉记者，前不久他带着全家人到万达茂一家大型连锁餐饮店吃饭，餐厅上菜非常快，但就是菜的口感很一般，他点的一道糖醋里脊就没有吃出肉味，感觉菜品并不新鲜，自己以后不会再去这家餐厅吃饭。

态度 部分商家对预制菜说不

尽管预制菜大大缩短了餐厅的上菜时间，但仍有一部分餐饮商家对预制菜明确表示拒绝。位于河南路上的大鹏烧烤在青岛小有名气，餐厅负责人徐娜明确告诉记者，店里的菜品都是员工当天到菜场采购，厨师现场制作完成，虽然上菜时间相对较慢，但菜品质量和口味绝对可以保证。十多年前，徐娜和先生共同创立了大鹏烧烤，徐娜的先生是厨师出身，信奉菜品要现做才好吃，不会使用预制菜。在徐娜看来，使用预制菜无法从源头上控制菜品的来源和配料的使用，作为餐饮从业人员并不是很放心。

观海大酒店前厅经理马伟同样表示，尽管餐厅上菜速度会相对慢一些，但是从菜品的品质和口感考虑，也不会使用预制菜。餐厅对外销售的预制菜则是从受欢迎的菜品中挑选出一些适合制作成预制菜的菜品，餐厅可以保证质量和口感。

观点 口味和营养考验企业技术

目前，预制菜在口味和营养还原上还不能完全令人满意。从事多年预制菜制作的青岛客来食府餐饮管理有限公司相关负责人孙青表示，预制菜最大的难点在于品质保真技术，所涉及的原料选择、加热条件、冷却方式、贮藏保鲜及复热等过程均会对菜品还原产生明显影响。

营养方面，青岛市场监管局食品部相关工作人员称，营养价值方面半成品肯定不如新鲜食品营养密度高，比如维生素和矿物质元素。该工作人员也透露，预制菜为了延长保质期，会加入较多的食盐；为了口感，加入较多的油和糖，而这些明显不太健康。“不过，预制菜的质量也参差不齐，比如有的企业使用液氮技术也会锁住一部分营养，防止流失。”该工作人员表示，预制菜的口感和营养也分不同产品而言，非常考验其加工技术。

观海新闻/青岛晚报 记者 李沛 薛飞



新闻多一点 餐厅用预制菜 需要告知吗

关于餐厅使用预制菜的原因，岛城一位餐饮业人士告诉记者，目前餐饮业原材料的预先处理占了很大的比重，有些菜肴加工需要以小时计，耗费大量的人力成本。而预制菜可以降低对厨师的依赖，为餐饮企业节约人力和租金成本，提升运营效率。

对于餐饮业利好颇多的预制菜，却被消费者质疑。《东南早报》曾报道，江苏消保委此前曾开展相关调查，结果显示，74%的受访消费者不知道自己点餐吃的可能是预制菜，87%的受访者不愿意在外卖和餐厅里吃到预制菜，高达93%的受访者认为商家应在

点餐前告知使用了预制菜。

北京盈科(青岛)律师事务所律师孙伟表示，《中华人民共和国消费者权益保护法》第八条规定，消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利。第二十条规定，经营者向消费者提供有关商品或服务的质量、性能、用途、有效期等信息，应当真实、全面，不得作虚假或者引人误解的宣传。

在孙律师看来，餐厅使用预制菜，有必要告知消费者，让消费者明白来源，放心消费。