预制菜成年夜饭"新宠"

口本报记者 刘蓓

蒜蓉粉丝蒸扇贝、西冷牛 排、清蒸黄花鱼、佛跳墙…… 兔年新春临近,家住市区矿工 路中段瑞星花园小区的市民 贾女士早早定下了自己婚后 的首顿年夜饭菜单。"我基本 都是买的预制菜,除夕夜加 热就可以吃了,特别方便。" 贾女士表示,自己和老公的 厨艺还在学习阶段,兔年新 春,他们打算将双方家长请 到自己的小家吃饭,因此选 择了种类丰富、省时方便的 预制菜。

年夜饭是新春佳节的 "重头戏",象征着团圆美满。 近年来,除了去饭店吃年夜 饭,买来预制菜在家加工,成 为越来越多市民的选择。

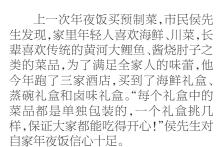
海鲜、佛跳墙等 菜品受欢迎

1月13日上午,在市区建设路中 段,一家酒店的五六名工作人员正 在分装海鲜礼盒和佛跳墙礼盒。"我 们装的速度一直跟不上顾客买的速 度。"一名工作人员说话间,手中的 动作始终没停。只见一个个比拳头 大一圈的红色陶瓷钵被分装进佛跳 墙礼盒中,一盒6钵。

"这个佛跳墙回家隔水炖一下就 可以吃。"市民李女士家住云泽巷一 家属院,她选购了一个佛跳墙礼盒 和一个海鲜礼盒。她表示,以前年 夜饭都是家里做的梅菜扣肉、蒸鱼 和各式凉拌菜等家常菜,今年她想 将海鲜大餐作为年夜饭,就近购买 了饭店的预制菜。

据该酒店工作人员李闪介绍, 佛跳墙一盒6碗,海鲜礼盒里面是10 道菜,这两个礼盒每天的销量都在 200 盒以上,非常受市民欢迎。此 外,他们今年还推出了传统八大碗 等预制菜礼盒,销量也不错。"有团 购的,也有买来送亲朋好友的,好多 一次性拿一二十盒的顾客。"李闪不 断接听的电话,基本都是顾客要预 制菜礼盒的。据介绍,炸货礼盒也 即将上线。

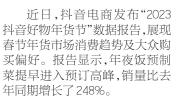
市民多家选购 确定菜单



鹰城市民年夜饭餐桌上不可缺少的 还有各种炸货,市区不少饭店推出了炸货 礼盒。"以往过年,我们家都是婆婆老早就 开始准备炸货,鱼块、鸡块、豆腐、各类丸 子,一炸就是一整天。"今年32岁的刘女 士说,她每年都会帮婆婆炸丸子,两个人 都累得腰酸腿疼。上周她在微信朋友圈 看到,建设路与诚朴路交叉口附近的一家 餐厅推出了炸货礼盒,里面有鸡块、莲 夹、牛肉丸子、排骨和鱼块等,荤素搭配, 她丝毫没有犹豫,直接下单三盒,"今年不 用受累了,给爸妈、公婆各分一盒"

据这家餐厅老板介绍,自上月22日 正式推出炸货礼盒以来,他已经卖出400 多盒。他说:"我们也是第一年做预制菜, 没想到卖得不错,盒子都是定制的,现在 已经买不来了。"他只订了500个盒子,"卖 完收摊儿!"

注意加热方式 及保质期



对此,市餐饮与饭店行业协 会秘书长李卫国认为,年夜饭最 重要的是阖家团聚的情感属性, 预制菜摆上年夜饭餐桌背后,是 年轻消费者需求的反映。"这几 年疫情原因,市区很多饭店是赔 钱状态,为了适应市场需求,大 家推出各种品类的预制菜也是 情理之中。"不过他表示,预制菜 行业需在菜品口味还原度、品质 把控等方面继续精进。

李卫国提醒市民,加热预制 菜时一定要注意看食用说明,选 择合适的加热方式,以保证用餐 安全。此外,食用预制菜还要注 意保质期。通过真空包装机包装 的预制菜,经过高温高压蒸煮后, ·般保质期在6个月以上,可以在 常温的环境下存储。而气调包装 机包装的产品保质期相对较短, 仅7天左右,还需要冷藏。

■广告



赢红包更有代驾 团圆时刻喝宝丰



品国色清香・15(2022版) 赢红包或10公里代驾

取0.88-488.88元不等微信红包或102

综合中奖率: 99.99%



品宝主・会堂 赢价值25元芙蓉王一包

完整盒盖即可在购买终端店兑换价值25元芙蓉王一包 兑换截止日期:2023年2月28日



品宝丰·纯粮 赢红包享换购



品宝丰·纯粮酒,扫瓶盖内二维码即可赢取0.88-488.88元不等微信红包或超值换购(凭中奖信息加10元换购本品一瓶) 综合中奖率: 99.99%