

# 预制菜成年夜饭“新宠”

## 新春走基层

□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，好多次性拿一二十盒的顾客。”李闪不断接听电话，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

上一次年夜饭买预制菜，市民侯先生发现，家里年轻人喜欢海鲜、川菜，长辈喜欢传统的黄河大鲤鱼、酱烧肘子之类的菜品，为了满足全家人的味蕾，他今年跑了三家酒店，买到了海鲜礼盒、蒸碗礼盒和卤味礼盒。“每个礼盒中的菜品都是单独包装的，一个礼盒挑几样，保证大家都能吃得开心！”侯先生对自家年夜饭信心十足。

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

近日，抖音电商发布“2023抖音好物年货节”数据报告，展现春节年货市场消费趋势及大众购买偏好。报告显示，年夜饭预制菜提前进入预订高峰，销量比去年同期增长了248%。

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，一般保质期在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



# 宝丰酒业

## 祝全市人民兔年大吉

### 新年齐欢聚 | 宝丰送好礼

客服热线:0371-55155719 活动区域:平顶山市(含所辖各县市区)

**品国色清香·15 (2022版)**  
**赢红包或10公里代驾**

**活动详情**  
品国色清香·15, 扫描盖二维码即可赢取0.88-488.88元不等**微信红包**或**10公里代驾券**  
综合中奖率: 99.99%

**品宝丰·会堂**  
**赢价值25元芙蓉王一包**

**活动详情**  
品新版宝丰·会堂酒, 集三个侧开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**

**活动详情**  
品宝丰·纯粮酒, 扫描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%

## 团圆时刻喝宝丰 赢红包更有代驾