

小龙虾变身“预制菜”，一分钟销35万只

速食菜从宴席走向市民餐桌，方便易食受欢迎 保质期延长也引发质疑，行业亟需规范

“

每年夏季必火的夜宵界“扛把子”小龙虾，在今年又玩出了新花样。除了长沙街头巷尾的餐馆里小龙虾的各种口味和吃法层出不穷外，又有人研究起如何能够方便携带。

已经烹饪好的小龙虾，真空包装后变得携带方便，保质期也从鲜食的1天最多延长至18个月——这种熟制半成品小龙虾成为了不少“吃货”的新鲜吃法，单店月销量超过5万斤。

三湘都市报记者调查发现，小龙虾创新变身预制菜的速度，其实已落在了众多湖湘菜肴之后，而这种预制菜的制作和销售，也正从酒店宴席进入寻常百姓家。

■记者 朱蓉 实习生 包昕仪



夏天的餐饮界少不了小龙虾的身影。对于吃货们来说，除了去馆子里吃现做的小龙虾之外，还可以提前买好预制的小龙虾，想吃的时候随时从冰箱里拿出来加热。（资料图片）

一分钟卖出35万只，小龙虾打开半成品大门

6月30日，记者在天猫、京东、淘宝等多个电商平台上看到，售卖熟制小龙虾的网店队伍还挺庞大。以阿里巴巴旗下淘宝、天猫平台为例，以“小龙虾”为关键词进行检索，得到售卖熟制小龙虾的店铺数量高达15550家。

在天猫超市中，一款4斤装熟制小龙虾的月销量高达28163份。这也就意味着，在过去30天时间内，仅该款产品就销售了超过5万斤。据天猫公开销售数据显示，入夏以后，仅5月26日一天，小龙虾在该网的整体销量便有高达十倍的增长。这其中，一分钟就售出超过1万份，约35万只小龙虾，其火爆程度可见一斑。

小龙虾“发烧友”市民刘女士表示，好吃的龙虾馆总是离得很远，点外卖也要有漫长的过程，“网购就方便多了，想吃的时候从冰箱里拿出来，很快就能吃上。”她表示，自己网购的熟制小龙虾口味还不错，价格也算实惠。

记者注意到，网售熟制小龙虾与餐馆售卖的现点小龙虾价格相差无几。如，一份2斤装熟制小龙虾在网店的售价约为79元，而目前，长沙市内各餐馆卤虾价格约为一斤40元左右，价格几乎持平。

在一款热销小龙虾的购买评价中，方便成为了买家们给出好评的首要理由。网友“小挞”就留言表示，“买了几盒放冰箱里，随时都可以吃到小龙虾，真是懒人必备啊，夜宵热一份，配上啤酒，棒棒哒！”

此外，长沙市内部分主营外卖的餐馆也开始研制熟制小龙虾。一家在湘江中路上的家菜馆就推出了按只进行包装的熟制预包装小龙虾。该店相关负责人魏先生在朋友圈打出了“单只包

装，出差、旅游必备零食”的宣传口号。“真空包装后，如放在冰箱中冷藏可放置3天左右，便于消费者随时食用。”另一位主打真空零食的店主也对记者表示，小龙虾是夏季长沙外卖市场上的“红人”，为了满足市场需求才推出便于携带的真空包装。

“预制菜”渐趋日常化，成为市场新宠

事实上，除了小龙虾走上“预制菜”道路外，还有不少湘菜也已悄悄开始了自己的“预制菜”之旅。在过去，主要针对家宴大菜制菜程序繁杂特点而研发的预制菜，到现在已开始尝试运用现代标准化流水作业，对菜品原料进行前期准备工作，简化制作步骤。消费者购买预制菜品后，只需通过简单的加热或蒸炒等方式，就能直接食用，十分便捷。

据记者了解，因为只需采用不同的烹饪方式稍加处理便可快速出品，让预制菜成为一些餐馆的心头好。

“经常在外吃饭的人就会发现，有些餐馆上菜特别快，一桌子的饭菜不出十五分钟就能上齐，”一位业内人士告诉记者，这是因为有的店家提前购买了预制菜品，厨师只需经过简单的烹饪便可上桌，“预制菜尤其受到酒店宴席的喜爱。”

近年来，随着预制菜技术的不断更新，它不再是酒店、餐厅的“业内专属”，许多消费者也可直接购买“预制菜”，在家烹饪。

6月30日，记者走访高桥冷链食品市场看到，不少店家有预制菜品销售。一家专营食材的门店负责人介绍，有不少酒店来这里进货这类菜品，无需配料，只要加热一下就能直接上桌。

“平常我们自己也会吃，味道都是很好的。”该负责人表示，“过去都是酒店成批量采购，现

在很多都是直接零售给消费者，尤其过年过节前，销量更大，“不少预制菜只需切一下，再和其他配菜翻炒一下就成了一道菜，普通市民也会来买。”而另一门面内相关工作人员也表示，不仅有适合摆盘的半成品菜，还有适合做盒饭的小袋装的预制菜，“有的上班族就会买来当做午饭，一个人的量正好。”

“会买一些放在冰箱中以备不时之需。”长沙一金融从业者陈女士告诉记者，对一些店家的招牌预制菜，如梅菜扣肉等，她也十分喜爱，有时会囤几份以招待客人。

能节省做菜时间，但是“牺牲”了口感

各种预制菜层出不穷，究竟好不好吃？市场是否买账？采访中，一些人认为，这是食品行业产业化的成果，能够提高效率，节省时间。

“现在人都比较忙，过年过节一家人聚在一起吃饭的时候，做饭的时间就要花费很久，还要上街买菜。”记者在高桥冷链食品市场遇见了正在采购的市民王先生，他的手中拿着雪菜鱿鱼、黑椒牛仔骨等预制菜。

据他介绍，自己刚搬家，今天邀请了客人来家里吃饭，“一部分还是会自己做，可有些比较麻烦的菜，准备起来就很花时间，我觉得买这样的更省事。”

当然，也有消费者认为，为了方便快捷，可能会牺牲掉部分菜品的口感，“这让人有点难以忍受，是对美食的不尊重。”

在美食爱好者李小姐看来，品尝每一道菜都是一种享受的过程。“我不怕等，也不怕麻烦，选材、搭配、烹饪这一系列的工序都是不可省的，”她说，“食物还是要用心做才好吃，如果是这种直接加工好的，去吃快餐不是更快更方便吗？”

保质期达18个月引质疑，加工过程需监管

一道不放在冰箱冷藏可能不足24小时就会变味的菜品，在经过预制菜的一些工序后，保质期则被延长至30天甚至18个月，这让消费者对食材在制作时的新鲜程度，清洗、制作过程中的卫生环境以及对各种添加剂是否严格把关心存疑虑。

而记者也同时注意到，不少预制菜对运输和储藏都有冷链需求，而这在商品配送、储藏过程中，已经算得上有点门槛的“高标准”。上述问题，都成为预制菜是否能够放心入口的关键所在。

2016年9月，湖南省卫生计生委公布的文件中显示，已经将制定预制菜生产卫生规范列入湖南省食品安全地方标准制（修）立项计划。在该文件中，建议项目承担单位为湖南省食品安全技术协会及部分省内预制菜龙头企业。而早在3年前，由国家质量监督检验检疫总局及其直属的中国标准化研究院，与湖南省农业产业化龙头企业合作共建的全国首个“中国宴席预制菜标准化研究基地”也已在长沙落成。

“餐饮行业对食品安全的把控是重中之重，预制菜将这一过程的源头延长至了上游生产厂家，这也就对相关生产厂家提出了更高的要求，那么，对这些企业的食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购查验、索证索票制度就理所应当的要加强。”长沙餐饮业业内人士表示，目前，部分过去仅针对酒店等行业销售的预制菜也开始做出快消品牌，希望拓展市场，这既是行业发展的必经之路，也对预制菜这一行业的从业企业提出了更高的要求。

记者手记

让美食更有温度

现代人生活节奏的加快，越来越多的一次性用品出现，就连煎炒煮炸的菜品，也开始相继推出了预制菜，将制作流程一一简化。对时间宝贵的消费者而言，这不失为一种尚佳的选择。

不过，在这一过程中，如众多美食簇拥者所希望的那样，如何最大程度的保留美食的健康美味，不让吃饭夹菜成为索然无味的程序流程，这或许将是预制菜生产研发厂家们下一步将需要考虑的事情。

在不少消费者的眼中，吃饭都是一件温暖和幸福的事情。在速冻、真空的预制菜品中添加更多的人情味，让消费者更放心、更开心的吃上有美食温度的预制菜，在这一市场需求中打破僵局，将是预制菜品的烹饪研发者们在这一蓝海市场中取胜的关键。