



前身 脱胎于快餐的

在2022年6月发布的中国烹饪协会团体标准《预制菜》中,对预制菜的定义是这样的:“以一种或多种农产品为主要原料,运用标准化流水作业,经预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)以及预烹调(如炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴。”

全球预制菜的萌芽期在20世纪40~60年代。美国在20世纪40~50年代,社会工业化程度提升,人口密度增加,用餐需求增加刺激速冻类预制菜食品销售量增长;日本在20世纪50~70年代,因政府扶持,物流冷链完善,实现现代商业模式发展,冷冻食品供应量增大。日本预制菜的萌芽期正是美国预制菜的发展期,人口增长带来餐饮需求爆炸式增长,标准化快餐巨头纷纷起家立业,预制菜走上“快车道”。

我国预制菜的发展可以追溯到20世纪90年代,随着西式快餐的进入,我国开始出现净菜配送加工厂,同时面向C端用户的预制菜也在悄悄起步,上海新雅粤菜馆就是其中之一。新雅粤菜馆创建于1926年,到了1998年,他们率先在餐厅开设预制菜档口,当时共有10个品类,其中就包括至今热销的蚝油牛肉和清炒虾仁。这两款产品至今长盛不衰,据新雅粤菜馆负责人介绍,每月销量可达10万份。菜品全部在后厨手工预制,搭配调味,沿用了20世纪20年代的配方,食客以零称的方式现场购买。



预制餐饮 一时风光无二

◎ 记者 刘青

大仲马在他的“美食词典”里提到,炖一锅好汤,除了需要大块的肉、骨头,还必须有胡萝卜、牛蒡、韭菜等十余种食材,依序放入所有材料后,以文火慢煨7小时。“7小时”在现代的美食界早已经改变,如今享受一锅浓汤可能只需下一个订单。

预制菜正在成为一种餐饮业发展趋势,但规模化的食品工业究竟会给我们的餐桌带来什么样的影响?当前餐饮界有一种共识,高端餐饮企业现在的独特出品卖点,预制菜尚无法企及。

但美食的未来,一定会有科技助力。

风口 米其林催生

香港新晋米其林一星餐厅是高端餐饮涉足预制菜并大获好评的典型之一,这家由阿根廷大厨奥古斯丁·费兰多主理的餐厅主打西班牙口味,结合了主厨家族的西班牙饮食传统和费兰多在日本所磨炼出的精湛手艺,开业6个月即获得米其林一星殊荣。他们推出的预制龙虾饭套餐包括了餐厅招牌菜——以厨师巴尔比已故祖母的名字命名的蓝龙虾米饭、北海道Yumepirika米饭和布列塔尼蓝龙虾、西班牙腌牛肉、新鲜欧芹等。为了保持餐厅风味,套餐还特别搭配了一个陶罐和架子。

纵使米其林餐厅推出外卖看起来总有一种妥协的意味,但是更多的高端餐饮正在走这条路。譬如2022年11月获得米其林二星称号的成都玉芝兰,它的预制菜想要打造更丰富的用餐场景。2020年,玉芝兰将招牌菜泡椒凤爪重新设计制作,推出预制包装产品。这道菜由主厨兰师傅独创,结合川粤烹制手法,选用日本白醋、



四川泡椒、广东凤爪,口感极其清爽。玉芝兰经理王晨誉介绍说,餐饮线上化是未来趋势之一,餐厅在保证线下店提供特色服务的同时也做线上生意,中餐许多产品都值得再设计,由线下走向线上。玉芝兰的泡椒凤爪除了直接面向C端消费者,也提供给B端小酒馆,但相对于C端的火爆,B端预制菜表现出明显的分层分段式选择特点。

餐厅出品与工业化出品之间相差甚远。玉芝兰的泡椒凤爪从餐厅到工业化食谱经过调整,以便更适合工业流程。虽保持核心风味,但预制产品与堂食依然有着明显的细节差别,风味复刻八成就可以被称为“优秀”。现代餐饮做的是城市味道,在这样的情境下,越来越多的餐厅菜品正在进入预制菜单,其品类不断增加。探访地方风味后,中华餐饮协会有关专家发现:相比传统八大菜系,未来小众地方菜系的发展空间更大。

广度 科技提升快餐

预制菜领域最重要的参数是安全与健康,口味在其次。速冻技术是预制菜高速发展的助推器,它让预制菜在主要和次要参数上都拿到了理想的分数。彩丰楼的戎师傅早在2000年就已经接触到少量预制菜品,但当时的产品口感、风味、色相都完全达不到要求。

但近年来,已经出现一些“优等生”:拥有丰富食品经验的周松明在2020年创立专注预制菜品的宴松食品,国内的大型知名供应链企业都在使用速冻技术。速冻是将预处理的食物放在-10℃~-40℃的装置中,一般在30分钟内通过最大冰晶生成带,速冻后的食品中心温度达到-18℃以下。速冻食品内的水分形成无数针状小冰晶,冰晶分布与原料中液态水分布相近,对细胞组织结构损伤

很小。解冻时,冰晶融化后的水分迅速重新被细胞吸收,食材的汁液不会流失,从而较高度地保证食材的天然品质。

在左拉的《妇女乐园》一书中,大型百货公司以现代商业模式碾平传统小店,预告一个时代即将落幕。预制菜的大规模化食品工业会给我们的餐饮业带来怎样的影响?目前餐饮界有一种共识,即强调降低成本和标准化的预制菜主要适用于中低端餐饮企业,高端餐饮企业以其独特的餐食出品为卖点,这是预制菜无法企及的。但美食的未来,一定会有科技助力。正如前文提到的王晨誉所说,未来没有人可以绕开预制菜,一家餐厅的发展可能有上限,但预制菜的发展空间无限,餐饮企业有责任把好的产品以不同的方式提供给更多的食客。

