

要 闻

直面三大槽点,预制菜如何消解成长烦恼

调查与思考

■ 本报记者 蒋梓桦 金春华

“预制菜能好吃?”“价格能透明不?”“先解决科技与狠活吧!”……“西贝事件”余波未平,近期,一则关于网络餐饮服务应实施“明厨亮灶”等举措的征求意见稿,又让预制菜话题升温。

随着生活节奏的加快、食品工业与冷链的发展,越来越多方便快捷的预制菜亮相大众餐桌。据艾媒咨询数据,2024年中国预制菜市场规模已达4850亿元,同比增长33.8%。当餐饮行业日趋工业化,预制菜为何难以摆脱争议?其背后是消费者认知的偏差,还是产业发展必然经历的阵痛?此次争议再次引发业内和公众的思考。

消费者的三大槽点

“少了些锅气!”家住杭州屏风苑的李阿姨一直对预制菜没有好感。她已习惯每天赶早市买菜做饭,只为那一口“热腾腾的新鲜”。

记者走访发现,公众对预制菜的第一大槽点便是“不好吃”。

在中国人几千年培养出来的味觉识别系统中,煎炒烹炸等高温制作,让食物出现美拉德和焦糖化反应,人们通过眼看鼻闻牙咬后得到色香味的满足感,才叫“好吃”。这种“热气+油香+火候”的复合感受,经由苏轼“纤手搓成玉数寻,碧油煎出嫩黄深”等描写,更深深刻入中国人的记忆里,成为美食的标准。

不好吃,为啥还要吃?大多是因为“没时间”“懒得做”。

比如“下班到家已经天黑了”的刘女士,一边跟记者说着话,一边用“酸菜包+冻鱼片”,3分钟整出一道酸菜鱼,再用微波炉“叮”一下端出一盘红烧肉。

销售员小楼成天在外跑,出租屋里也没像样的地方做饭,经常用预制菜应付。

他们对菜品的评价都是“快是真快,但真的不咋好吃”。

预制菜的第二大槽点是,绝大多数餐饮机构不会主动说明出售的是预制菜,这让消费者觉得“不值当”。

不少消费者抱怨,大老远跑去餐厅消费,就是想吃点在家烧不出或不方便烹饪的,结果商家在后厨烧了几道预制菜端出来。

最近有一个脱口秀段子就是关于预制菜上菜速度的,“点了一桌子菜,上得最慢的居然是可乐”,引发一片笑声与吐槽。但在七八年前,“30分钟沙漏上菜”可是餐饮店的卖点,深受年轻人喜欢。

人们更不满的是“预制菜不便宜,但我还常被当冤大头”：“8块钱的鱼香肉丝,加点葱花热一下卖38块?”“88块钱的急冻波龙块,加点芝士卖288块!”

第三个被广为诟病的是“科技与狠活”,也就是大家担心的预制菜不安全、不健康。

去年,央视“3·15”晚会曝光的安徽阜阳劣质槽头肉生产梅菜扣肉预制菜事件,让整个行业蒙上阴影。

记者采访了解到,国家禁止在预制菜中添加防腐剂,并对各类食品添加剂有严格规定。不过,受害者仍担心“预制菜里添加剂太多,不健康”。

问题

- 随着餐饮行业标准化、规模化、产业化成为发展趋势,预制菜作为其中的重要一环备受关注,近年为何始终难以摆脱争议?

调查

- 消费者吐槽:口感“缺锅气”、价格不透明、安全存疑虑。
- 产业现实:国家标准与公众认知存在鸿沟,餐饮降本增效驱动预制菜普及。

思考

- 破除信任壁垒:强制菜单标注“预制”,把选择权还给消费者。
- 打通标准堵点:尽快落地国标,统一术语、分类和复热预制等标识。
- 强化透明监管:推广溯源与飞行检查,用信息公开消解焦虑。

“差的原材料才进工厂二次加工。”这也是不少消费者担心预制菜以次充好、以劣充优的直觉判断。

预制菜真有那么糟吗

消费者吐槽的“不好吃、不值当、不安全”这“三宗罪”,真的就是预制菜的全部吗?

调查中,多数从业者、专家表示,不好吃、缺锅气,确实是预制菜明显的“缺陷”。

国家特一级中式烹调师、杭州伊家鲜掌门人伊建敏表示,不少消费者基于传统饮食文化中对新鲜的追求,认为现场煎炒蒸炸、冒着热气的菜肴才是新鲜美味的,“很正常,也确有道理”。

但好不好吃,他认为也要综合看,大家对好吃的定义未必相同。煎炒烹炸不是中式烹饪的全部,还有水炖慢煮类的炖焖煮煨以及卤烤烟熏冻等多种制作方式,而后几种方式制作的菜肴,比较适合预制。

另一个亟待厘清的问题是:到底何为预制菜?

在很多消费者眼里,不是餐厅后厨洗、切、腌并烹制出来的,都应算作预制菜。

根据市场监管总局等六部门去年3月发布的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》,预制菜是以一种或多种食用农产品及其制品为原料,使用或不使用调味料等辅料,不添加防腐剂,经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,配以或不配以调味料包,符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

“专业定义与公众感知还存在一定脱节。不少人把‘预处理’和预制菜简单画上了等号。”浙江旅游职业学院原厨艺学院院长、中国烹饪大师金晓阳说,根据该通知中的内容,冷冻的包子饺子等主食类食品,蔬菜沙拉等即食食品及凉拌菜、卤味,都不是预制菜。

调查中,大家普遍赞同餐饮消费应该更加公开透明,明确告诉消费者菜肴是否是预制菜。这样既避免引发误会,也可以把一些虚高的价格打下来。

其实,消费者也不是不理解,例如很少听到人们对肯德基、麦当劳、萨莉亚、达美乐等销售预制菜的连锁餐厅,以及杭州等地居民熟悉的一些本土平价餐饮连锁店售卖的预制菜吐槽。年加工量近6万吨、约1亿条的预制菜徽州臭鳃鱼,更是因“好吃又下饭”而红遍大江南北。

在中华老字号杭州知味观门店,市民杨先生挑选了东坡肉、酱鸭等多种预

制菜品。他说:“我们一家人都不太会做菜,预制菜也是不错的选择,只要价格合理,让我知道是预制的就行。”

至于大家最担心的食品安全问题,即所谓“科技与狠活”,其实也要一分为二来看。

接受采访的从业者绝大多数对国家食品安全相关法律法规都有较好的了解,赞同依法整治、打击合成牛排或燕窝、仿生蟹肉棒、香精豆浆等假冒伪劣产品。他们认为,以次充好的行为严重扰乱了市场大环境,理应受到严惩。

但“科技”并不等于“狠活”。

前不久,央视报道了我国航天员在太空烤制牛排,并享用油焖笋等特制佳肴,有营养且美味可口,引得不少“吃货”眼红。

“航天食品这么高的要求,很多都是预制菜,足以证明‘餐饮+科技’是可行的。”金字火腿股份有限公司总工程师马晓钟做过研究,发现同样的原料,预制菜和现炒菜的营养价值差异微乎其微。

前段时间,“保质期一两年的西蓝花”遭到了公众的调侃与质疑。金晓阳解释,蔬菜在采摘后立刻使用干燥、密封与超低温冷冻等技术,可以保存较长时间,“居民家里较难做到,是因家用冰箱的冷冻温度多为-18℃,会让食材细胞中的水形成尖锐冰晶,刺破细胞壁,致使营养随汁液流失。但工厂不同,在-45℃以下的超低温,或用特定的冷冻方式,水会形成较为圆润的冰晶,更好地保持细胞结构完整,锁定食物水分与营养。”

预制菜的价格,一般包括原材料以及加工、保存、运输等费用。从业者表示主要看其是否合理。有贵的如盆菜、佛跳墙等,某些电商平台的售价在上千元,因为多是普通家庭比较难做的菜肴,用的是鲍鱼、海参等较贵的原料。而梅菜扣肉、糯米藕等家常菜,售价大概在20元至50元,主打一个价廉物美。

如何走向规范共赢

无论是消费者还是从业者,普遍认为预制菜将继续发展下去。

“未来,餐饮市场会出现分化。”伊建敏认为,“一端是现炒现做,满足品质需求;一端是便捷预制菜,满足刚需且经济实惠。”

近日,商务部等五部门发布《城市商业提质行动方案》,引发餐饮从业者关注。餐饮店往往是商业综合体的标配,但商场的租金贵,后厨空间小、基本禁止使用明火等限制,又让从业者纠结不已。使用预制菜,成为一种新选择。

绍兴一家烤鱼店负责人钱先生算了一笔账:用预制菜会增加15%左右的原

料成本,但人力成本减少了两成,后厨面积节约一半,出餐效率又实现了倍增。

“没有预制工艺,连锁店很难做大。”马晓钟说,统一工艺能降低成本,也能保证口味一致,符合连锁餐饮的核心要求。

预制菜还能让美味佳肴突破时空限制。浙江温州盛产鱼饼、肉燕、瘦肉丸等美食,但保存是难题。“通过预制,保存时间可延长至3个月,让全国消费者都能享受。”金晓阳说。

“企查查”数据显示,国内现存预制菜相关企业约2.8万家,去年新增注册量首次突破万家,同比增长120.43%。它们贡献了大量的税收和就业。

对定义的分歧也或将解决。日前,国家卫健委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案通过审查,即将公开征求意见。届时,预制菜“身份”将有统一说法,餐饮门店是否使用、如何使用预制菜,也将首次纳入强制信息披露范畴。

行业人士认为,标准出台可以更好地向公众科普到底什么是预制菜,也可以规范餐饮行业对预制菜的使用,而之前无论是“即食、即热、即烹、即配”的分类,还是“半预制”“半成品”的说法,其实都含糊不清。

杭州一家预制菜企业的负责人建议,借鉴智能驾驶的分级体系,让人一听就明白什么是预制菜及相关等级。衢州一名市场监管工作人员也希望尽快明确预制菜的基础定义、行业标准,方便基层执法。

至于是否需要强制标注,比如写上“现做预制”还是“预制复热”,或者标明“30%预制”“100%预制”等比例,以及是否会引发虚标、假标等新问题,业界建议在公开透明前提下,通过市场选择与严格执法等举措来规范。

“消费者不爱预制菜有很多原因,信息不透明和劣币驱逐良币等不良行为,才是症结所在。”浙江省公共政策研究院副院长蔡宁建议打好“组合拳”:加快国标落地,加强飞行检查等监督手段,引入第三方检测机构,让消费者扫码就能溯源。行业协会也要发挥统一认识、加强自律等作用。

去年,杭州修订推进杭帮菜高质量发展十大行动,其中“产品创新行动”就指出,加强杭帮菜经典名菜向预制菜的转化。

“预制菜发展的关键,在于找准定位。”伊建敏打了个比方,有的菜如龙井虾仁、清蒸鱼是“天生丽质型”,靠原材料取胜,预制会失去精髓;有的菜如叫花鸡、佛跳墙是“浓妆艳抹型”,口味较重,本就需要提前加工,也更适合做预制菜。

在他看来,浙江发展预制菜,应充分考虑并利用好传统餐饮文化、食品工业基础、农渔产品资源以及冷链物流体系等条件,构建有区域特色的预制菜产业生态,“比如,舟山等地可发展海鲜类预制菜,丽水的香菇、金华的火腿菜等也是不错的品类。”

多位餐饮业人士还建议加强行业人才队伍建设、坚持厨德厨艺导向等。

熬过阵痛期,预制菜还有的是机会。在发达国家和地区,生活快节奏、家庭小型化、老龄化等因素,共同催生了庞大的预制菜需求,市场渗透率早已超60%。国内市场大概率也会经历类似的经济与人口演变,但目前中国预制菜的渗透率仅10%至15%,前景可期。

纪念台盟浙江省委成立30周年大会在杭召开

本报杭州11月17日讯(记者沈吟)11月17日,纪念台盟浙江省委成立30周年大会在杭州召开。

30年来,台盟浙江省委会始终坚持中国共产党领导,秉持爱国爱乡光荣传统,围绕浙江发展大局,立足两岸发展大势,在蓬勃发展的多党合作事业中,接续奋斗、守正创新,以实干担当谱写奋进篇章。

中共浙江省委向大会的召开表示祝贺。近年来,在中共浙江省委和台盟中央的领导下,台盟浙江省委坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,聚焦中心大局,积极参政履职,致力两岸融合,加强自身建设,各项工作取得了显著成效。

台盟浙江省委将强化政治铸魂,传承弘扬与党同心、爱国为民、精诚合

作、敬业奉献的优良传统,坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”,永葆同心同向同行的政治本色;强化本领锤炼,围绕落实“4+1”重要要求和“132”总体工作部署,聚焦“十五五”发展重点任务和关键领域,扎实调研、精准发力,书写服务中心大局的优异答卷;强化以人为本,秉持“两岸一家亲”理念,深化交流合作,增进两岸同胞心灵契合,完善人才培养机制,发挥盟员主体作用,画好强国建设、民族复兴的最大同心圆;强化能力建设,践行新时代“四新”“三好”要求,扎实推进全面从严治盟,提升制度化、规范化水平,展现参政党地方组织的良好形象,为高质量发展建设共同富裕示范区,谱写中国式现代化浙江新篇章,为促进两岸融合发展和实现祖国统一贡献力量。

浙江省“最美公务员”拟选树宣传人选公示通告

经研究,决定对俞雅琴等11名全省“最美公务员”拟选树宣传人选予以公示,征求广大干部、群众的意见。现就有关事项通告如下:

1.受理方式 在公示期限内,任何单位和个人均可通过来信、来电、网络等形式,向省委组织部反映公示对象存在的问题。反映问题应实事求是,内容具体详细,并提供反映人真实姓名、联系方式以便查核反馈。对线索不清的匿名举报,将不予受理。省委组织部将严格遵守工作纪律,履行保密义务。

2.公示时间 从11月17日起到11月24日止。

3.联系方式 联系处室:浙江省委组织部干部监督室(举报中心) 联系地址:杭州市市府大楼三号楼,邮编:310025 联系电话:0571-12380(受理时间为上午8:30—12:00,下午14:00—17:30) 联系短信:18905712380 联系网站:www.zj12380.gov.cn 中共浙江省委组织部 2025年11月17日

浙江省“最美公务员”拟选树宣传人选公示名单

俞雅琴,女,汉族,杭州市富阳区洞桥镇党建群团办公室主任、一级主任科员。

李玲,女,汉族,象山县畜牧兽医总站站长、三级主任科员。

张建霞,女,汉族,温州市鹿城区残疾人联合会康复部主任、一级主任科员。

周劲松,男,汉族,海宁市人民法院袁花人民法庭四级高级法官。

蔡伟丽,女,汉族,德清县舞阳街道妇联主席、二级主任科员。

蒋国林,男,汉族,绍兴市柯桥区平水镇农业农村办公室主任、一级科员。

朱毅,男,汉族,义乌市委改革办室务会议成员,义乌国际贸易综合改革试验区管理委员会政策法规局局长。

毛渊杰,女,汉族,江山市人民检察院二级书记员。

杨卫华,男,汉族,舟山市定海区海洋行政执法中队四级主办,舟山市定海区渔船检验站副站长。

叶岭方,男,汉族,温岭市箬横镇一级主任科员。

彭德伟,男,汉族,景宁畲族自治县卫生健康局党委委员、副局长、二级主任科员。

青年社科志愿服务助力乡村振兴

本报讯(记者王啸 通讯员夏意 王逸)11月16日,由团省委、省社科联联合主办的2025年浙江省青年志愿服务项目大赛“浙哲共富行”专项决赛在绍兴市柯桥区落下帷幕。专家根据参赛项目的实施情况、服务效果、创新性和可持续性等多维度标准,结合项目展示与现场答辩形式进行综合评定,最终评选出金奖5项、银奖10项、铜奖20项。

本次专项赛是“浙哲共富行·青年社科志愿惠民乡村”专项行动的重要组成部分。该行动由省社科联和团省委联合发起,旨在通过青年志愿者之力

量,融合社科普及的能量,服务地方经济社会发展,自今年5月20日启动以来,组织了60支由“团干部领队+社科导师+青年学生”构成的志愿服务队,以暑期集中实践与长期结对帮扶相结合的方式,深入对接全省60个行政村,紧密围绕特色产业培育、治理效能提升、文化传承创新、村民生活提质、绿色环保开展深入调研与精准服务。

省社科联相关负责人介绍,这期间,60支青年社科志愿服务队提供超3万小时志愿服务,形成近40个可持续项目,开展200余场艺术展演,超16万村民受益。

省第三届巾帼法助营商活动举行

本报讯(记者王璐怡 通讯员陆燕)11月17日,浙江省第三届“巾帼法助营商”活动在瑞安举办。现场发布了“AI法治护航”巾帼行动,将AI技术与法治“她力量”进一步融合,为法治护航民营经济高质量发展探索新路径。

AI技术正成为法治“她力量”的重要辅助工具。今年8月,浙江省婚姻家庭纠纷人民调解工作“大比武”活动中,AI仅用几秒钟就完成复杂调解案例推演并给出调解方案,展现了技术赋能法治的潜力。

“AI+家事调解”智能体项目应运而生。如今,这一模式从家事领域延伸至商事领域。杭州互联网法院、瑞安市检察

院、浙江国技互联集团有限公司的代表从不同视角,分享了“科技与法治融合”助力民营企业防范风险、破解难题的实践。

活动现场,3位来自巾帼法助营商志愿服务团的女法官、女检察官、女律师代表共同发布了《巾帼科技法律服务宣言》。省妇联还向各地市妇联赠送了《浙江省巾帼法助营商知识产权保护案件及法律法规汇编》定制法治礼包,更好地为企业家、女科技工作者提供精准法律服务指引。此次活动由省妇联联合省女法官协会、省女检察官协会、省女律师联谊会、省女企业家协会、省女科技工作者协会共同主办。

宁波试运行兆瓦级全要素超充站 单枪最快可实现“一秒一公里”极速充电

本报宁波11月17日电(记者李华 通讯员唐瑾瑾 周斌)17日,国家电网宁波火车站兆瓦级超级充电站投入试运行。该充电站毗邻宁波火车站,位于宁波海曙区翠柏里体育生态中心,是浙江省首座兆瓦级全要素超充站,拥有目前省内规模最大的城区超充枪集群。

“全站共提供充电车位68个,单枪最快可实现‘一秒一公里’的极速充电。”宁波能耀新能源有限公司副总经理王琼京介绍说,该站配置超充设备3

套,为36个超充枪供电,功率最大的1套超充设备达1040千瓦,即1.04兆瓦,使600千瓦的液冷超充枪最快充电速度达到一秒一公里。

11月17日至11月30日试运营期间,该站充电服务费全免,仅收取充电电费,峰时段0.9185元/度,平时段0.6803元/度,谷时段0.2721元/度。

不仅充得快,而且“全要素”互动。该站汇集了超充、V2G、光伏、储能、换电站、司机驿站及社区网格电力服务于一体。

好帮手

11月17日,金华市婺城区白龙桥镇景迪生态农业基地水果大棚里,一台温室智能巡检搬运机器人在高低不平的土地上平稳运行,搬运刚刚采摘的柚子。当日,由浙江省农业机械研究院自主研制的温室智能巡检搬运机器人正式投用。

