



预制菜，路在何方？

预制菜行业要想取得长久发展，除了要解决标准化与特色化的矛盾之外，还要解决供应体系建设、冷链运输、保鲜和存储等食品安全管理问题。可以预见，预制菜行业的发展之路还有许多硬仗要打。

□记者 | 陈 冰

10月31日上午8点，杭州余杭区恒生科技园的一栋写字楼里，两位主播正在讲解手上的一款酸菜鱼预制菜产品。

这是某预制菜品牌的直播间，因为双11的到来而比往日显得更加热闹。过去的三年多，这个品牌从无到有，维持着每天24小时几乎不间断的高频直播，累计卖出超过3000万份酸菜鱼，登上抖音酸菜鱼预制菜类目榜单第一。在刚结束的杭州第19届亚运会中，它还成为杭州亚运会的官方供应商。这位“卖鱼”

的温州90后，一年销售10个亿！

不知不觉间，我们其实已经被预制菜包围了。越来越多的预制菜走进餐馆，走进学校，走进超市，走进千家万户的餐桌。

毫无疑问，在生活节奏快得像陀螺的时代，预制菜不仅仅是厨房小白和上班族青睐的美食，更是无数商家的自觉选择。原因无他，省时省钱。

免去了摘菜、洗菜、切菜、炒菜等一系列繁琐的步骤，微波炉叮一下几分钟内就能吃上热乎乎可口

上图：预制菜因为省时省力而受到许多人的欢迎。摄影/陈梦泽

的饭菜，让你摇身一变成为大厨，试问有谁不爱？对于餐厅、酒店以及各种需要大量聚餐的场所，预制菜省下的不仅仅是时间，更是成本。这种立竿见影的省钱“王道”，谁能舍弃？

但当越来越多的预制菜走进餐馆、校园时，人们开始质疑预制菜损害了身体的健康和个人的知情权。当有温度和人情味的饭菜，变成精致的料理包时，总觉得是商家欺骗了消费者，损害了消费者的权益。

据调查数据显示，2022年中国