

“炒”好预制菜，撬动“舌尖经济”

□牡丹晚报全媒体记者 孟欣

“

我市高度重视预制菜产业发展,去年年初研究制定了《关于支持预制菜产业发展的若干措施》,大力鼓励、支持预制菜产业,为本地乡村振兴增添了诱人的“菏泽味道”。11月20日,牡丹晚报全媒体记者采访多家预制菜企业,一探我市预制菜行业发展情况。

精细化传统工艺,差异化转战新赛道

11月20日上午,在位于鄄城县引马镇土车刘村的山东珍厨食品有限公司预制菜生产车间里,工人正有序开展和面擀皮、调制馅料、包制成型、醒面、蒸制、速冻封装等工序。整套流程后,独具鲁西南特色的酱肉小笼包摇身一变成为预制菜品。“咱的小笼包采用鲁西南传统面曲发酵,首创戥面工艺、二次醒发,馅料是旺火炒制的五花肉粒,采取纯手工包制,很受欢迎。”公司总经理潘国梁说。

牡丹晚报全媒体记者了解到,山东珍厨食品有限公司成立于2023年,是集科研、生产销售于一体的现代化速冻食品加工企业。目前,该公司拥有高标准生产车间8000平方米,研发中心和市级重点实验室各一座。

“作为全国著名的馒头之乡,鄄城面制品从业人数众多,仅在外的‘馒头大军’就超

过10万人,其独有的面制品工艺、手艺,更是让鄄城面制品在行业赛道中独树一帜。”潘国梁介绍道,“目前,珍厨食品主要生产各色口味的卡通包系列产品、肉包系列产品、卷类产品等特色面点产品。”

“刚开始,公司制定的产品路线以广式、西式面点为主,但进入市场后收效不理想。考虑到鄄城是全国著名的馒头之乡、为何不生产中式面点,通过充分的市场调研,我们开始了研发之路。”潘国梁回忆起创业之初时的场景。

小小的包子上,却有着大大的学问。“相信日常大家包子时一定注意到,不少蒸出来的包子存在漏汁、塌陷、死面等情况,我们刚开始研制时也遇到这种情况,且比例很高,这在企业生产过程中是绝对不能存在的。”潘国梁说,为解决这一问题,他先后邀请五得利、中粮等大型企业的五个



珍厨食品准备投入量产的纯手工小笼包

技术团队亲临车间,一遍遍不厌其烦地研讨、尝试,均未取得有效进展。

在一次回老家看望老人时,正在蒸馒头的老人一句话为潘国梁打开了一条全新的思路。随后,传统面曲发酵、戥面工艺、二次醒发等词汇被潘国梁带到研发团队,传统面点师傅也被邀请加入,经过不断尝试,终于将难题一一攻克,但新的难题又摆上了案头。

“传统面点制作工艺多凭借经验和手感,企业流水线式大规模生产却无法做到。”为了量化生产工艺,潘



中润食品根据订单包装鸡肉块

国梁又和研发团队一遍遍地做对比实验,将温度、湿度、时间把控等因素全面进行精细化,形成制作流程和技术数据,“实验期间,我们最少用去10吨原材料,日复一日地对比,不厌其烦地实验,最终攻克了所有难关。”

投产近一年,珍厨食品通过线上和终端渠道销量渐增,订单接踵而至。

作为预制菜企业,在发展过程中面临诸多问题。“首

先是招工难,所幸镇政府结合用工需求,不定时召开招聘会,为我们解决了用工问题。针对企业资金紧张问题,政府部门帮我们积极联系银行,筹得资金;技术上帮着联系院校和科研院所,推荐进入江南大学等大学深造;销售渠道上帮着联系电商团队、直播达人,以及罗永浩、东方甄选、破冰驿站等平台,助力企业拓宽销售渠道。”潘国梁感激地说。

预制菜产业,实现乡村振兴的有力抓手

当日下午,在位于牡丹区小留镇的中润食品科技(山东)有限公司生产车间里,穿戴全套无尘服的工人正在生产线上各司其职,忙着原材料验收、分割切配、调料腌制、封装入袋、速冻锁鲜等工序,一袋袋加工完成的腌制肉品静待订单发货。

“公司成立于2020年,主要生产排骨、海带、鸡肉、羊肉、牛肉等腌制品,目前与夸父、李先生牛肉面、华莱士等大型餐饮连锁企业合作,年产值可达1.5亿元。”中润食品科技(山东)有限公司经理杨建文说。

牡丹晚报全媒体记者了解到,因是订单式生产,中润食品的员工流动性较大,为解决这一问题,小留镇政府充分发挥辖区各乡村党员干部作用,将招工信息通过村广播、休闲小广场等渠道散播出去。“11月底至春节前是用工高峰期,各村均组织三五人代表来公司考察工作环境。”杨建文告诉牡丹晚报全媒体记者,“员工基本上是村里的留守妇女,月工资达4000元左右,工作时间灵活,在增加一份收入的同时还不耽误照顾家庭。”

在鲁西新区万福街道鹿

坊村的众志农产品加工专业合作社,预制菜生产车间内正生产着特色预制菜品美食牡丹罗汉肚。

“众志专业合作社是‘村企合作’项目,由村集体和个体企业共同持股,以企带村、以村促企、村企互动。”鹿坊村党支部书记鹿群介绍。

除了牡丹罗汉肚,曹州糟鱼等菏泽市特色美食也在这里得到预制化转型。独具本土特色的预制菜品一经推出,便受到全城各酒店、商超的青睐。“目前,我们的产品进入城区一半以上的大中型酒店,并通过代理向各县区商

超稳定供货。仅牡丹罗汉肚这一菜品,每日产量便达1600斤。”合作社负责人郭超介绍,羊肉汤、柴烧鸡、红烧黄河大鲤鱼等特色预制菜品的生产线也已投入使用,反响良好。

合作社的成立不仅壮大了村集体经济,还为鹿坊村带来20余个工作岗位,有效解决了部分群众因家务等原因不能外出务工的问题。生产车间的平稳运营让村民们吃上“定心丸”,鼓起了“钱袋子”。

“出了家门就是合作社,早上七点半上班,下午两点

半下班,每天能挣110元,中午还管顿饭,接送孩子、忙家务都不耽误。”鹿坊村村民丁红丽,边换工作服,边笑呵呵地说,“以前,我都是干零工,工作很不稳定,现在成了工资稳定的‘上班族’,生活可比以前美多了!”

预制菜一头连着种植业、养殖业,另一头连着餐饮业和居民消费,被视为典型的一二三产融合发展的产业。它的飞速发展,既是居民消费升级、食品加工业不断做大做强的现实映射,又是实现乡村振兴的有力抓手。

严控品质,全面带动种养业发展

所谓预制菜,广义上主要包括即食、即热、即烹、即配等食品,是指以农、畜、禽、水产品等为原料,配以各种辅料,采用现代化标准集中生产,经预加工而成的成品或者半成品,只需简单烹调或直接开封即可食用,具有方便、高

效、出品稳定的特点。近年来,国内预制菜产业发展迅速,成为延长农业产业链条、提高农产品加工增值、促进农民增收致富的新兴产业,并以每年20%以上的增幅快速增长,已形成千亿级的“蓝海市场”。

采访中,牡丹晚报全媒体记者还发现,部分预制菜企业的原材料采购仍与本地结合不紧密。“我们的羊肉来自内蒙古的赤峰,牛肉主要来自巴西、阿根廷的进口牛肉,叶菜采购于江苏,木耳、胡萝卜等非叶菜均就近采购。”

潘国梁告诉记者,“主要还是品控的问题,比如叶菜,我们采购的全是可进行追溯的,主要是预防农药残留。再比如牛肉,我们对瘦肉肥肉比例、筋膜剔除等要求比较严,进口的牛肉精细化把控较为严格。”对此,杨建文也持相同

态度。

目前,我市预制菜涉及的食品类别主要有罐头类产品、肉制品、方便食品、速冻食品等,多家食品加工龙头企业已经布局或正在布局预制菜产业,激发出乡村振兴新活力,助推农民增收增收。