

5分钟就能出锅的鱼香肉丝,20分钟就能上桌的佛跳墙……

人人皆可当大厨 预制菜到底“香不香”

5分钟就能出锅的鱼香肉丝,20分钟就能上桌的佛跳墙……各式各样的预制菜正悄然飞上各家的餐桌。那么,预制菜如何保持原有的地道风味?保存时间长达一年之久,是否能保证食品安全呢?记者邀请到国家肉鸡产业技术体系加工研究室主任、岗位科学家、研究员徐为民和扬州大学中餐繁荣基地主任、扬州大学旅游烹饪学院副院长孟祥忍,带大家走近新晋“网红”——预制菜。

从“一只鸡”到“一锅汤”需要这几步

从一只活蹦乱跳的鸡,到仅靠加热就可以端上餐桌的喷香诱人的一锅鸡汤,需要几步?徐为民介绍,做好预制菜其实并不容易,以鸡汤为例,其中就有着不少讲究。

首先是原料的选择。“鸡的品种、养殖周期中什么时候风味最好,都有一个标准的选择。往往老百姓是没法做的,加工厂反而能做到这些。”徐为民透露,在原料选择上,预制鸡汤应以100日龄以上的黄羽肉鸡或淘汰蛋鸡为宜,因其饲养周期长,一方面肉质紧实,可保证鸡肉的咬劲;另一方面,此类鸡体内积累的肌内脂肪和鲜味物质(如呈味氨基酸和呈味核苷酸),为鸡汤风味提供了充足的来源。其次是加工的工艺,徐为民告诉记者,鸡汤预制菜在预冷工艺中一般采用速冷技术,使汤汁温度在短时间内迅速从90℃以上降低至20℃以下。这样一来,不仅有效防止了鸡汤的色泽和风味被破坏,控制了微生物污染,还能最大程度地保持鸡汤特有的色、香、味。“我们以前在家弄个锅煮,其实不能保证每一次的口味都很好,



但通过现代食品加工装备的自动化生产,应该说是参数化的生产方式充分保证了预制菜的风味。”

挑选一只标准化的鸡,再加上标准化的加工,一道道符合“美味标准”的菜应运而生。专家介绍,想要最终端上老百姓的餐桌,还有流通过程和复原过程这两个步骤需要考虑。“通过很多次的实验,我们发现最终的产品采用冷冻保藏,通过抑制微生物生长和生化反应,保留鸡汤原有品质,避免采用高温高压处理产生的‘蒸煮味’。”

购买预制菜回家,虽然省去了洗菜、择菜、烹饪的过程,但还是需要加热的。徐为民表示,对于如何复原不同的预制菜品,比如是用微波炉还是需要上锅煮,对此专家们都制定了详细的使用方法。“从原料到加工成产品,都有正规的检验标准,每一环节都保证了它的安全性。”但经过处理后被做成预制菜的鸡肉,是否还能保持原先的营养价值?“完全可以。”

徐为民肯定地回答。营养价值是指食物中营养素及能量满足人体需要的程度,碳水化合物、油脂、蛋白质、维生素、水和无机盐(矿物质)是人体所需的六大营养素。他表示,鸡肉的主要营养素为蛋白质、脂肪,而经过热处理后不仅营养价值不会丢失,反而蛋白质和脂肪经分解后更易被人体吸收。

大家都吃预制菜了那厨师以后怎么办

行业的发展离不开需求的推动。无论是餐饮商户抑或消费者端,对预制菜都有着蓬勃的需求,都在推进预制菜产业链的构建。

孟祥忍指出,对于餐饮商户来说,预制菜的出现无疑降低了人力成本,同时保证了菜肴的标准化出品。对于普通大众消费者来说,购买零售的预制菜不仅能节约花在买菜做饭这件事上的时间,还能更好地提高生活质量,享用天南海北的地道美食。

“相较于消费者端追求的本味、新鲜、手工、原生态,商户的需求可以推动和促进预制菜产业的阔步前行。”

不过值得注意的是,抢抓预制菜产业发展“新风口”,培育和发展预制菜产业,是否意味着与手工告别?孟祥忍并不这么理解。在他看来,未来可能会出现预制菜与手工坊菜并驾齐驱的消费状态,追求食材本味的高端餐饮,仍能构建从田间到地头的原生态风味。

预制菜已发展十多年

预制菜并非全新的赛道,早在20世纪60年代,预制菜在美国就实现了商业化经营。自从肯德基等快餐进入中国,市场上出现净菜配送工厂,预制菜在北京、上海、广州等地开始相继发展。

2000年前后,国内陆续出现半成品菜生产企业,对肉禽和水产进一步加工。2020年,突

如其来的新冠疫情让预制菜需求激增,预制菜年夜饭开始在餐饮界广受关注,自此,预制菜步入了快速发展期。“无论是净菜、中央厨房还是如今的预制菜,归根到底是农产品的精深加工问题,也是乡村振兴战略的重要环节之一。”孟祥忍解释道,从“十一五”“十二五”到“十三五”,从主食的工业化技术与装备,到传统食品的工业化技术与装备,再到中央厨房的关键技术与装备,在他看来,预制菜产业能被写进中央一号文件早有铺垫。

想要吃得香 标准、技术、人才不可缺

风口下的预制菜如何走得更远?“首先需要更为完善的标准构建。”孟祥忍提出,标准的大方向将界定预制菜安全、营养、健康的走向,这就需要政府层面职能部门去做相关的标准构建。此外,还需加大监管,细化整个品类安全风险点的梳理。

在孟祥忍看来,技术方面预制菜仍存在一些安全、美味、营养方面的“卡脖子”难题。比如从初加工到加热、包装、储存、运输等各个环节,保证中式预制菜所需的技术和装备,仍有自主创新的空间。

今年以来,多家高校成立预制菜专业。扬州大学成立的预制菜膳食工程师微专业,就是面向预制菜产业发展需求,培养具有扎实的预制菜研发技术、保藏与储运技术、中央厨房运作与管理能力及膳食营养与安全素养的膳食工程师人才。“通过标准制定、科技注入、人才培养,可以给消费者提供安全、美味、营养、健康的预制菜。”孟祥忍总结道。

据《扬子晚报》

老人单手拿起25公斤金砖 带走了吗

文旅部门回应:不算数,需垂直拿起25秒

近日,山东烟台招远文旅局官方抖音号发布一项挑战:谁能单手拿起25公斤金砖,就可以带走。据悉,该金砖价值上千万。

视频显示,多位游客挑战失败后,一位老人单手将金砖拿起。事件登上网络热搜,网友纷纷追问大爷有没有把金砖带走。

5月4日,招远市文旅局工作人员告诉记者,“老人当时不是正式挑战,并且操作不符合规则,挑战不作数”。

据招远文旅发布的视频显示,招远文旅局局长迟义贤,站在招远市黄金博物馆一块金砖前,宣布面前的纯金金砖为25公斤,价值1000多万元,如果谁可以按照规则单手将金砖拿起,金砖就可以送给他。

在另一条挑战视频中,有多个游客参与挑战都失败了,围观的游客称“肯定拿不起来,要是拿得起来它早就被人拿走了”。意外的是,在视频末尾,一



名老人用右手将金砖拿了起来。视频由此结束,现场工作人员并未宣布挑战是否成功。

目前,两条视频点赞量超过130万,转发将近60万条,评论15万条。网友纷纷追问,老人有没有把金砖带走。账号运营者则发布置顶评论称,后续情况可关注账号了解。

5月4日,招远市文旅局宣传科工作人员介绍,按照规则,挑战者需要穿戴白手套,单手垂直拿起金砖25秒以上。“那个老人不是正式挑战,他只是试了

试。并且他拿的方式不符合规则,没戴手套,不是垂直拿起来,不作数的。”

这名工作人员表示,游戏规则一直都存在,并不是事后制定的,工作人员在现场也会向挑战者说明,“具体的规则会再通过网络发布,可能局长在视频中没说那么细致”。

公开信息显示,招远市有丰富的金矿和银矿。招远文旅官方账号在宣传中,也是以中国金都的名义,欢迎游客前往游览。
据封面新闻

门卫老人节假日值班 索要三倍工资遭拒

法院:已退休不属劳动关系,三倍工资无依据

退休人员是否可以享受节假日三倍工资?家住河南鹤壁市山城区的李先生便遇到这一问题。他在退休后受聘于当地某物业公司,担任门岗保安。辞职后,他向物业公司索要双休日双倍工资和节假日三倍工资。法院最终判决其诉求不符合法律规定。近日,裁判文书网公布了这则案例。

李先生出生于1956年,现已年过六旬。2021年6月,早已退休的他应聘到当地一家物业公司担任门岗保安。双方口头约定,每月工资1500元,每月休息2天,每天三班轮岗。次年2月,李大爷离职。随后,他向法院提起诉讼,要求物业公司向其支付在岗期间的双休日双倍工资和节假日三倍工资,共计9000余元。
鹤壁市淇滨区法院经审理认为,李先生要求的双休日

双倍工资和节假日三倍工资不符合法律规定,不予支持。其表示,李先生2021年6月到被告物业公司工作时已超过法定退休年龄2天,施行三班倒的工作制度,该约定不违反法律禁止性规定,应为有效,且被告物业公司依约履行了支付劳动报酬的义务。

“劳务关系遵循当事人意思自治原则,双方约定每月休息2天,施行三班倒的工作制度,该约定不违反法律禁止性规定,应为有效,且被告物业公司依约履行了支付劳动报酬的义务。”
其还表示,李先生主张的双休日双倍工资和节假日三倍工资,属于《工资支付暂行规定》规定的范围,该规定适用于形成劳动关系的劳动者。
而李先生与被告物业公司系劳务关系,其诉求并不符合法律规定。
据九派新闻