

佛跳墙、胡椒猪肚鸡、酸菜鱼……就在这几天,不少消费者发现,预制类年夜饭在各大电商平台及线下超市悄然上架——

年夜饭,你会选预制菜吗

本报记者 李昕也

春节将至,市民纷纷开启备年货模式。与此同时,在家就能做大餐的预制菜,也成为一些消费者的选项。

面对预制菜“抢占”年夜饭餐桌,“年夜饭吃预制菜吗”也成为热门话题。消费者“接受”或“拒绝”的原因是什么?预制菜如何成为真正的“硬菜”?记者近日进行了采访调查。



1 “硬菜”也能简单做 预制菜成年年夜饭“担当”

佛跳墙、酸菜鱼、荷叶鸡、鱼香肉丝、如意小炒……刚过“腊八节”,“90后”周萌萌就花268元网购了10道预制菜的年夜饭套餐。

“因为今年除夕不放假,筹备年夜饭的时间会比较紧张。买预制菜二三十分钟就可以搞定一整桌菜,而且预制菜品类丰富,制作零门槛,省时也省力。”周萌萌说。

像周萌萌这样,选择预制菜作为年夜饭的消费者不在少数。市民赵女士在线上平台下单了一款12道预制菜的年夜饭礼盒。里面既有梅菜扣肉、红烧狮子头这样的传统菜,也有香辣烤鱼、胡椒猪肚鸡这种以前没吃过的菜品。12道菜总计花费589元。

在赵女士看来,预制菜除了省时省力,其“非家常”也是吸引她的关键。“以前年夜饭都由长辈一手操办,现在我们成了‘主力军’。简单炒个小菜还行,但操作难度大、烹饪步骤比较繁琐的‘硬菜’做不了,与其过年厨艺‘翻车’,还不如直接用预制菜稳妥。”

26岁的孙晓涵告诉记者,预制菜的性价比,精准“狙击”了像她这类年轻人的消费痛点。“今年回家过年,我准备了几套预制菜礼盒,180多元9道菜,不管自用还是送亲戚都合适。”

记者走访线下商超发现,除了酸菜鱼、鱼香肉丝这类家常菜外,八大碗、羊蝎子火锅、砂锅乌鸡甲鱼等节庆大菜,都以预制菜单品或套餐礼盒的形式出现在超市。

在各电商平台的年货区,预制菜年夜饭品种更为丰富,包装上还大多配有“龙年大吉”“龙飞凤舞”“龙腾虎跃”等应景吉祥语。

在某电商平台,一款售价130多元的佛跳墙预制菜品的销量已经超过了1万份。记者看到,年夜饭预制菜单品价格基本在30元至300元之间,套餐价格大部分集中在200元至1400元区间,能够满足一些“厨房小白”或只会做简单家常菜的家庭在家里吃“年夜饭大餐”的需求。

2 预制菜争议不少 口感和品质受到质疑

虽然预制菜成为一些人的“心头好”,但也有人“不买账”。

1月29日,网上对“你接受年夜饭吃预制菜吗”这一话题发起投票。截至2月1日,已经有8074人参与投票。数据显示,超66%的网友觉得“不能接受”,有20%的网友表示“可以接受”,还有13%的网友需要“看情况”。

“我春节在家做年夜饭,不会选择预制菜。”家住华西小区的陈媛媛告诉记者,她家年夜饭每年都是一家人一起动手做。切菜、烧菜都已分好工,虽然麻烦,可一家人坐在一起边准备食材边聊天,忙活忙活才有年味。

“预制菜没有锅气,感觉总是差点意思。”在市民张辉看来,热气腾腾、有锅气的年夜饭才具备过年的仪式感。

来沧州打工的小赵不认可预制菜的原因很简单:“辛辛苦苦在外工作一年,好不容易回家过个年,谁会想吃没

有家味的预制菜呢?”

“即使今年的预制菜品多了,也不会考虑,因为它口味欠佳。”市民肖敏告诉记者,自己去年曾网购过预制类年夜饭,试吃后发现,根本没有商家宣传得那样美味,满怀期待的年夜饭让人大失所望,也影响了家人的心情。

在某行政单位上班的魏女士,对快速走红的预制菜很关注。不过今年春节,她和家人还是想准备传统的年夜饭。“预制菜无法还原食材的口感和新鲜度,市面上大部分预制菜高油、高盐、高热量。”魏女士坦言,在“科技与狠活”的加持下,预制菜很容易让人怀疑是否有太多的添加剂。

魏女士的想法也代表了很多消费者的担忧。在网络调查中,消费者购买预制菜遇到的问题里,“口味一般”“分量不足”“实物与图片不符”占比比较高。

3 把好食品“安全关” 让其成为“放心菜”

调查数据显示,今年年初,淘宝平台上对“预制菜”的搜索量相比去年增长3.4倍,京东年货节期间预制菜成交额同比增长47%。

一方面是无法阻挡的扩张势头,一方面是消费者对其质量的担忧。比如:预制菜与宣传不符、味道不佳、食材不够新鲜、操作不规范等食品安全问题;线下餐厅使用预制菜未提前告知;预制菜标识、标签信息不全等。

业内人士指出,如何化解“信任危机”,让预制菜成为真正的“放心菜”,这需要市场监管部门加强监管力度,商家把控好食品安全和产品质量,保障好消费者合法权益。

据相关报道,预制菜国标报送稿已经出炉。其中最大的亮点是禁止添加防腐剂,同时必须冷链运输。分析人士普遍认为,此举将大幅提高行业准入门槛,有助于预制菜行业健康发展。

链接>>>

如何选择预制菜?

1. 选购口碑较好的知名品牌产品;
2. 注意查看预制菜的生产日期、保质期及储藏、运输条件,并按照说明妥善保存;
3. 检查产品是否有包装破损、胀气、漏袋等食品安全问题;
4. 仔细查看预制菜产品的配料表和营养成分表,尽量选择低油低盐的产品。

预制菜如何吃?

- 目前市场上大部分预制菜产品“多肉少菜”,为了更有营养地食用预制菜,我们可以采用以下几种方式:
1. 二次加工时搭配些新鲜蔬菜。比如买了牛肉的预制菜,烹制时可加入一些土豆或者胡萝卜等;
 2. 对于预制菜高油、高盐的问题,可在烹制时少放一些调料包;
 3. 在餐桌上准备些可生食的蔬菜,如黄瓜、西红柿等,增加维生素及膳食纤维的摄入量。

讲文明树新风 公益广告

中国少年 红心大



沧州市精神文明建设委员会 宣