

从自热火锅、羊杂，到热一下就能吃的烤羊腿、煎牛排，再到烧麦、莜面鱼鱼……这几年，各类预制菜产品层出不穷，这些半成品菜经过简单加热和蒸炒后，几分钟就能上桌。制作方便、营养美味的预制菜，成为呼和浩特消费者的新选择。



品种繁多的
预制菜受青睐



预制菜走俏， 未来前景几何？

“做饭如此简单”

记者连日来实地了解了呼和浩特市市面上售卖的预制菜品种及价格。有餐桌上常见的小酥肉、红烧丸子、干炸里脊、火锅、卤香焖面，也有牛羊肉烤串、茴香油条等，种类丰富，价格实惠，牛羊肉烤串价格普遍在35元/袋，红烧丸子30元/袋，鸡米花和原味鸡块13元/袋，小酥肉16元/袋，干炸里脊18元/袋。

记者发现，除这些较简单的预制菜，还有饭店里售卖的家常菜，如水煮牛肉、蒜香小排、酸菜鱼等，佛跳墙这样的传统名菜也有。市民高女士对记者说，自己不会做饭，平常去饭店，节假日时就购买一些预制菜，“很适合上班族快节奏的生活，简单加工一下就行，味道也不错。”

近一年来，市民李娅的早餐增添了很多新品种：手抓饼、烧麦、水晶虾饺、皮蛋瘦肉粥……“多亏了这些半成品，”李娅说，“商家提前完成大部分制作步骤，只需蒸一下、煎一煎或开水冲泡，就能吃上热腾腾的早餐，非常便捷。”做饭变得如此简单，这是她从前想都不敢想的事儿。

采访中记者了解到，半成品是预制菜的一种。赛罕区东瓦窑批发市场经营预制菜的经销商李阿龙说：“预制菜是将食用食品及其制品，按照标准化配方进行清洗、切

制、配料、包装等工艺制作，生产出来的食材就称为预制菜。预制菜也可称为方便菜肴制品。”

烧麦烤羊腿想吃就吃

随着越来越多消费者选择预制菜，内蒙古一些企业也开始发力预制菜的生产和销售，并不断推出新产品，满足市场需求。

4月15日，记者来到德顺源桥华店，这里的速冻烧麦卖得很好，不少消费者在就餐后会买上几盒，还有不少人线上下单购买。

“我们做速冻烧麦有几年了，市场反响较好，尤其是2020年春节以来，最多时直播1小时能卖出10万元，从中也感受到市场对预制菜的需求旺盛。”内蒙古德顺源餐饮管理有限公司董事长张志强介绍，为发展预制菜，该企业投资建设了中央厨房，在加工过程中严格控制卫生、食品安全等环节，除速冻烧麦，还研发出羊杂、过油肉、炖牛肉、炖羊肉、带鱼等预制菜，只要简单加热或烹饪就可食用。

内蒙古御盛斋食品有限责任公司也加大了技术研发投入，推出一系列新品种预制菜。该公司销售负责人张宇告诉记者，公司年生产2100吨牛羊肉制品。近几年预制菜受到年轻群体欢迎，为此他们选用内蒙古优质牛羊肉，先后研发出10多种预制菜品，红焖羊肉、羊杂、烤羊腿、手扒肉、烤羊排等预制菜品

的销售网络在北方地区已实现全覆盖。研发团队还根据市场反馈及时调整产品配方，推出更健康、美味的预制菜产品。

行业待规范 监管要加强

便捷、营养美味的预制菜，虽然正成为消费新选择、投资新热点和产业新赛道，但也暴露出一些亟待规范的问题。业内人士认为，只有加强监管、规范，打通物流运输难点，才能使内蒙古的预制菜行业健康发展，让广大消费者买得放心、吃得安心。

张志强认为，预制菜品普通家庭需要，餐饮业市场需求其实更为可观，不过，内蒙古预制菜发展也受到市民接受程度、物流运输费用高、产品质量良莠不齐等因素制约。他认为，对没有取得预制菜生产许可证和食品流通许可证的小作坊需加强监管，不能让无证商家生产的、卫生条件和产品质量无法保障的预制菜流入市场。

张宇也担心预制菜的产品质量问题，他说，目前市场缺乏规范以及制作标准，当参差不齐、没有质量保障、价格低廉的产品出现在市场上时，会造成市场混乱，对企业的发展和消费者的食品安全都不利，因此，行业亟待出台标准进行规范。

业内人士认为，预制菜需要在短时间内保持新鲜度和口感，对物

流配送的时效性、技术和设施要求较高，目前内蒙古地区的物流运输成本较高，线上销售受到制约，亟待优化。

大力推进产业发展

今年，“培育发展预制菜产业”写入中央一号文件，新定位、新标准、新机遇，预制菜以前所未有的高度进入公众视野，未来产业的发展方向更加清晰。

记者从自治区农牧厅了解到，近年来，内蒙古高度重视预制菜肴产业发展，引入广东、山东、四川等预制菜产业发展先进省份的经验做法，预制菜产业发展初具规模，不仅带动农畜产品价格上涨，而且已经成为推动农牧业产业全链条升级的重要路径。2022年，全区预制菜企业已发展到100多家，产值达30多亿元。

接下来，自治区农牧厅将大力推进预制菜产业发展，以转化牛羊肉为重点，支持龙头企业发展预制菜产业，挖掘蒙餐等资源优势，丰富预制菜产品种类。此外，还将召开内蒙古预制菜产业发展大会，加强产销对接。与相关部门和行业组织尽快制定国家标准或行业标准，明确行业准入条件，并通过公开通报、风险评估等级、引入社会监督等举措加强监管，筑牢食品安全防线。

文·摄影/草原全媒·北方新报记者 刘惠 刘睿