

# 预制菜“助攻” 春节年菜 新势力?



预制年菜出样。

“春节年菜已上新”“年市大集出街”……随着春节临近,不少市民打开各电商平台时会发现,各类预制年菜火热上架,品种令人眼花缭乱,从“金汤佛跳墙”“波士顿龙虾”“国潮蜜汁烤猪肋排”“香辣牛大骨锅”等“硬菜”到八宝饭、速冻汤圆等主食,一应俱全。

甬城线下一些商超也力推春节年菜主题菜品,宁波一些知名品牌餐饮门店在预订年夜饭的同时专门推出了预制菜年夜饭套餐,有荤有素,“年味”十足。

“年夜饭你会选预制菜吗?”最近该话题热度攀升。只需通过简单烹调、加热或即食的预制年菜,不仅成为商家力推的时令菜品,也确实吸引不少甬城消费者的关注与追捧。但拒绝者也不在少数。

在“接受或拒绝”的背后,消费者有哪些考虑与主张?



宁波商超里的预制年菜琳琅满目。



宁波商超里的年菜大集。

## 1 预制菜销售,年关又火

在盒马鲜生宏泰店,一块红色的“万市大集”广告牌很醒目,超市一角也摆出了三档针对不同就餐人数的年菜套餐,价格从699元到1299元不等,有四人餐、八人餐和十人餐,基本以生猛海鲜、牛羊禽肉为主,其中“热送到家”颇为吸睛。

“我们年菜套餐里包含了一些对厨艺要求高、耗时耗力的大菜,既有石斑鱼活杀现做、现烤三黄鸡,也有一些预制菜,接到订单后,盒马厨房会将菜品烹制好,配送员用保温箱送至消费者家中,消费者收到的是热

乎乎的年夜饭套餐,再配点蔬菜、虾蟹,年夜饭就很丰盛了。”宁波盒马一位尹姓相关负责人介绍,预制年菜突出的是性价比高,让消费者感受到实惠、美味,同时,送餐员有150多人,以最快速度送至市民家中。

该负责人举例说,像佛跳墙这道菜,市民在家里很难做,而预制菜在家烹制10多分钟就能基本还原大厨风味,让市民品尝到别具一格的特色菜,“往年的年夜饭套餐销量不错,我们预测今年会更好。”

除了线上订购预制年菜外,叮

咚买菜还与10多家沪上线下知名餐厅、酒店联名推出经典年菜礼盒卡券,包括锦江饭店、国际饭店、上海老饭店,礼盒可包邮到家。据叮咚买菜方面预计,在除夕前一周,预制菜将出现销量高峰,整体销量环比有望超60%。

宁波一些知名老字号饭店,如石浦、东福园,也推出现做年菜外送等服务。消费者张先生对记者说:“如今,酒店的年夜饭一桌难求,如果自己不愿做的话,直接预订饭店的外卖也是不错的选择。”

## 2 预制年菜缘何火爆?

90后陈乐怡是一位厨艺爱好者,上个周末已在电商平台采购了500多元的预制年菜。“因为我今年除夕也要上班,用来筹备年夜饭的时间变短了。买预制菜省时省力,预计不到一小时就能搞定一整桌菜,而且有荤有素有排面。”陈乐怡说,随着85后、90后逐渐成为家庭主力,他们也开始接手置办年货、做年夜饭的重任,而预制菜能让他们轻松许多。

“我厨艺不行,只能做一些简单的菜,父母年纪大了,也做不动了,所以会买些预制菜,很方便,味道也不错。”消费者黄先生表示,这两年,预制菜的口味越来越好,菜系也越来越丰富,与其自己费劲炒一桌子不知道好不好吃的菜,不如买预制菜,还可以尝到五湖四海的美味佳肴。

最近一份调查显示,33%的受访者在年夜饭的制作上会选择“自己做+搭配预制菜‘助攻’”,21%的受访

者选择“直接预制菜套餐”,超过五成的受访者选择预制菜相关的方式来制作年夜饭。“方便快捷”是选择预制年菜的受访者提到的最多的词。

对不少青年人来说,不高的厨艺、挑剔的口味加上时间不充裕,而省时省事的预制年菜恰好能弥补这些。同时,知名酒店的一座难求、价格不菲,也不断催生半成品家宴、酒店菜肴外送等新需求,为预制菜的快速发展做了铺垫。

## 3 也有市民表示:DIY更有年味

近年来,国内“预制菜概念”从大型连锁餐饮企业的中央厨房,逐步渗透到大多数餐厅以及外卖餐饮平台。预制菜为餐厅带来两个改变趋势:一是效率提升和人工成本的减少,另一个是餐厅后厨面积的不断缩小。这也意味着前厅座位数的增加。

与此同时,预制菜也开始逐渐从企业端走向消费者端,勾画出“海量新消费市场”赛道。

《预制菜新零售白皮书》显示,在宅经济、懒人经济兴起、消费需求不断升级、食品产业转型、餐饮形态变化、冷链物流发展等多重因素综合作用下,餐饮企业、生鲜电商平台相继布局预制菜行业,很多食品企业悉数进场。预制菜行业有望在未来3年

至5年成为万亿级的餐饮市场。

然而,关于预制菜的争论一直没有停止过,在记者采访中了解到,一些市民表示“DIY年夜饭更有年味”。

“过年,我一直是自己采购自己烧,虽然忙忙碌碌,但年味就在忙之中。”中年市民丁女士告诉记者,相对于新鲜食材自己烹制,她觉得预制菜在新鲜度、原汁原味度方面可能要差一些,“预制菜一般口味较重,而宁波人吃海鲜喜欢清蒸、酱油蒸,这些味道是预制菜所缺少的。”

市民陈乐怡表示,她能接受买预制菜产品回家自己加工,却不能接受外卖和餐厅堂食使用预制菜。在她看来,预制菜就好比自热火锅,虽然方便,“但谁希望点外卖或到店

堂食,吃到的也是自热火锅?”

00后大学生陈同学认为,是不能接受预制菜,只是到店堂食就是要吃特色,品尝大厨手艺,如果都以预制菜代替,那么还有什么意义?“而且,有的餐厅使用了预制菜,却没有告知消费者,价格也丝毫不降。”

宁波市烹饪与餐饮协会相关负责人表示,吃饭有不同场景,聚餐和宴请时,消费者不会选择预制菜,而是会专门找现炒现做、有特色的馆子“打卡”。在一些特殊的用餐场景,比如年夜饭、下班回家懒得做饭等,预制菜才会出现在餐桌上。此外,价格、品质、安全也是决定消费者是否选择预制菜的重要因素。

记者 周晖 实习生 张可欣 文/摄