

广东预制菜少了一点粤菜味道

这个春节，广东预制菜企业迎来了一个丰收年，不少预制菜春节前都卖断货，成为了年夜饭的主角。如广东恒兴集团2021年预制菜销售增长40%，销售总额约10亿元。

来”，进口了越南沙巴鱼等产品，再加工成预制菜“卖全球”，开启了农业国际贸易高质量发展新征程。

“食在广东”纷纷走进新“食”代

看好预制菜的广阔前景，代表“食在广东”的众多种子选手都在暗暗蓄力。顺德陈村带着最有特色的“陈村花宴”正在走进新“食”代，部分企业正在研究以花入预制菜；江门最近出台“十二条”措施助推预制菜产业大发展，其中就包括打响响烤鳗、烧鹅等江门特色预制菜品牌；佛山市近日也成立了预制菜产业联盟，要孵化一批佛山特色预制菜品牌，擦亮美食之都的招牌。

赛道的第一时间，就提出了“短保”预制菜的概念，考虑的也是广东人的饮食习惯。总经理冯卫华告诉羊城晚报记者：“计划定制开发出保质期较短的预制菜，尽量满足广东人在‘鲜’字上的极致追求。”

老字号中，广州酒家、陶陶居的预制菜做得最早，也卖得最好。广州酒家相关负责人告诉记者：“目前广州酒家预制菜产品有十几个品种，广式预制菜如盐焗鸡、豉油鸡等菜品最受欢迎，其他方便处理的预制菜如烧汁鸡扒、适合家庭团聚的佛跳墙也卖得比较好。”

南粤上下都动起来了，他们不约而同，都选择在“粤式预制菜”上面下功夫。近年来深耕粤式预制菜的海润集团，也以业绩说明了粤式预制菜的广阔空间，其金鲳鱼干、佛跳墙等多款预制菜产品，目前月销售额已超百万元，目前正在推动潮州预制菜走向全国，走向世界。

“粤菜师傅”一出手 “食在广东”添风味 “粤式预制菜”热潮奔涌逐浪高

羊城晚报记者 吴江 许悦



预制菜大餐 图片来源/广东省农业农村厅

广东预制菜的热潮一浪高过一浪，继春节期间卖断货之后，最近又在京掀起了一股广东味道的风潮。看好年轻人掌厨的“懒人市场”，全国各地预制菜群雄崛起。先行一步的广东如何突围？羊城晚报记者近半年观察发现了一个有趣的现象：放眼全国市场，最好卖的预制菜多以辣取胜，即使是广东的网红预制菜，也多是酸菜鱼、烤鱼、小龙虾等重口味“选手”。



广东预制菜请来粤菜师傅坐镇 羊城晚报记者 许悦 摄

最有分量的嘉宾即将空降广东预制菜

民间力量“八仙过海”各显神通，“食在广东”如何聚力，借广东味道进一步引领预制菜潮流？这一次，广东请出了最有分量的嘉宾助阵。

以湛江为试验田，“粤菜师傅”来了。最早试水“预制菜+粤菜师傅”的是广东恒兴和御唐府的强强联手，御唐府董事长梁思桥告诉羊城晚报记者：“粤菜师傅的加入，能为粤式预制菜插上美味的翅膀，预制菜如何变得更好吃，这是粤菜师傅们的责任。”

“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程，是省委省政府着眼满足人民群众美好生活需要、支撑高质量发展部署实施的重大民生工程。截至2021年4月，“粤菜师傅”工程实施三年已开发“粤菜师傅”培训标准21个，培训15.4万人次，带动39.1万人次实现就业创业。

最早引领预制菜风潮的广东领军企业国联水产和广东恒兴，

目前都已研发出两百多种预制菜菜式，其中粤式预制菜都占有很大的比例。恒兴集团董事长陈丹告诉羊城晚报记者：“现阶段市场上的确是几个辣菜最好卖，但我们也看到了粤式预制菜的广大市场空间和需求，所以我们一早和御唐府合作引入粤菜师傅，双方将发挥各自的全产业链优势和粤菜师傅专业研发优势，共同致力于推广粤式预制菜。”

对此，中国烹饪协会中央厨房技术研究院院长冯德和也表示，一款美味的预制菜爆品，必是经过大厨反复试验、调味研发出来的。因此，预制菜企业往往高薪聘请名厨研发产品，目的就是打造风味独特、品质稳定的预制菜品。

近两年来一直致力于推广农产品食品化工程，倾力打造广东预制菜的广东省农业农村厅，正用情用力当“红娘”，让“粤菜师傅”与预制菜联姻成亲。省农业农村厅分管领导说：“将下大力气落实省委省政府部署，构建广东特色农产品全产业链，突出‘粤菜’特色培育发展预制菜产业，促进农业高质量发展。”

粤菜师傅将成广东预制菜突围的最大“利器”

政府引导、企业发力、市场欢迎，发展“粤式预制菜”最需要的农产品资源和产业基础，广东同样具有无可比拟的优势。

很多人不知道，经济大省广东也是一个水产大省。早在2020年，广东渔业经济总产值就达3840.71亿元，位居全国第二。从2020年开始，广东省农业农村厅就将农产品食品化工程列入广东农产品市场体系建设中，以水产企业为突破口，鼓励农业企业变水产品加工为海洋食品制造，同步打造为餐饮企业服务的水产类预制菜中央厨房。

在预制菜上走得最快的湛江，目前正致力于打造国家级“海洋牧场”，是“中国对虾之都”，对虾水产品销售额占全国的60%，对虾出口额占全国的25%、全省的50%；湛江还是“中国金鲳鱼之都”，拥有全国最大的金鲳鱼养殖基地，年产量金鲳鱼8万多吨，占全国的40%、全省的80%，总产值达70亿元，金鲳鱼产业已成为带动农民增收致富的特色产业之一。

广东的水果资源同样丰富。全省菠萝年产量超120万吨，其中徐闻“菠萝的海”就有70万吨，每

3个中国菠萝就有1个来自徐闻；广东荔枝去年产量达147万吨，实现产值140.8亿元；还有龙眼、香蕉、柑橘、柚子等特色水果，为向来善于以水果入菜的粤菜师傅提供了全年的新鲜选择。

在广东预制菜工程上，广东一直以最擅长的工业化思维、工业化举措，解决农业全产业链中存在的痛点、堵点问题。第一阶段起带头作用的企业龙头企业，都已具备完善的农产品全产业链，产业基础完美匹配粤式预制菜的进一步发展。

如在水产资源最发达的湛江，国联水产、广东恒兴等预制菜龙头企业，本身就是从农业起步的“水产养殖大佬”。当懂鱼虾、最会养鱼虾的企业开始做粤式预制菜，粤菜师傅对食材的要求可以得到绝对的满足。

再加上数以十万计的粤菜师傅的加入，可以预见的是，“粤式预制菜”将以排山倒海之势爆发，成为广东预制菜进一步突围的最大“利器”，引领广东现代农业与食品产业集群向全球价值链中高端稳步迈进，成为推动广东乡村振兴的重要载体。

作为大湾区核心城市，东莞商贸云集。受本轮疫情影响，暂停营业一周后，日前东莞全市商场、超市、农贸市场等在严格落实防疫措施的前提下有序营业。线上下单，送货上门；线下促销，吸引客流，东莞商贸行业正逐步恢复“元气”。

线上线下齐发力 东莞商贸行业逐步恢复“元气”

深圳“数字菜篮子”保供稳价让市民放心

羊城晚报记者 王雷 余晓玲

羊城晚报记者 沈婷婷



顾客亮码进入南城海雅百货商场 羊城晚报记者 王雷 摄

超市线上销售占比提升

3月24日下午，嘉荣超市（银丰店）门前，顾客均须测温、扫码、佩戴口罩后入店。记者注意到，货架上各类货品齐全，生鲜、蔬菜、肉蛋、水果供应充足。“最近这段时间受疫情影响，门店的客流量减少，但客单价（平均每个客户购买货品的数量）和客单价（每一个顾客平均购买商品的全额）是增长的，所以超市整体销量及营业额并没有受到太大影响。”嘉荣超市（银丰店）店长柳女士介绍，最近这几日线上销量占比达到40%，而平日线上销量的占比仅为10%左右。为此，超市也加大了配送力度。

工作人员及顾客入场均须测温、扫码、佩戴口罩等；场所每日进行三次全面消杀，收银台、服务台等场所则要求不间断擦拭消毒，空调出风口一周一次消毒。同时，根据疫情防控要求，超市按最大接待能力的50%限制客流量，还安排了工作人员引导顾客分流。货物供应方面，柳女士表示，疫情防控期间，相关部门为超市开通了绿色通道，超市内货源有保障。

百货商场促销多吸引客流

位于鸿福路的莱蒙商业中心门口，防疫温馨提示格外醒目。每当顾客进出，大门口右侧的自动化测温仪都会就测温情况发出语音播报。记者在商场内看到，除了属于

密闭经营场所的电影院和动漫主题乐园暂未营业之外，服装店、美容店、手机店、零食铺、餐饮店等均正常营业。不少商家在店门口摆放了“新品上市”“全场3.8折”“今日巨惠，买一送一”“限时特优”的促销信息，吸引客流。虽然不是周末，而且近期东莞天气出现降温并伴有雨水，但丝毫阻挡不住市民逛街购物的热情。“我今天调休，趁着商场营业了，而且普遍都在做活动，赶紧过来买几件接下来穿的夏装。”正在货架前挑选衣服的市民说。

深圳 日新增病例降至个位数 罗湖送出助企惠民“大礼包”

羊城晚报讯 记者郭起、林园报道：3月24日，深圳举行疫情防控新闻发布会。深圳市疫情防控指挥部新闻发言人林汉城介绍，深圳市每日新增阳性病例数快速下降，3月23日首次降至个位数、仅新增9例，社会面初筛阳性病例数仅有1例，疫情形势总体可控。发布会上，罗湖区首次公布了惠民助企的相关措施。

罗湖区副区长肖嘉睿表示，在助企惠民方面，推出《罗湖区抗疫情助企惠民纾困“十条”措施》（以下简称“十条”措施），全面帮扶受疫情影响严重的小微企业和个体工商户。“十条”措施重点聚焦“三区”内小微企业、个体工商户以及困难群众，同时针对批发零售、住宿餐饮、文体旅游等重点行业企业，给予定向扶持，全力降低企业经营成本。罗湖区对承租区政府、区属国有企业物业的服务业小微企业和个体工商户，减免6个月租金。同时，鼓励罗湖区集体股份合作公司对承租集体物业的服务业小微企业和个体工商户减免租金。

美好家园 共同守护 “免费领取，人手一份” 东莞市民温暖防疫一线

羊城晚报讯 记者王雷报道：连日来，在东莞防疫一线，不少市民以不同的方式为抗疫助力，暖心故事不时涌现。临近饭点，位于黄江镇福海大道的潮汕兄弟大排档砂锅粥门前已经摆满了打包好的炒面、汤粉、瘦肉粥，桌上的红纸写着：“免费领取”“每人一份”。店主洪鑫彬介绍，最近几天店里都会为抗疫一线的工作人员以及周边的街坊邻居准备免费餐食和一日两

东莞



市民给防疫一线人员送下午茶 通讯员供图

科技赋能让蔬菜带上“身份证”

为了摆上市民餐桌的蔬菜有源可溯，保障食品安全，双方携手探索蔬菜全产业链溯源。作为技术保障，腾讯安心平台产品总监刘聪介绍，区块链有着“不可伪造”“全程留痕”“可以追溯”“公开透明”“集体维护”等特性，作为质量溯源系统的底层技术，解决了“一物一码”的难题。

刘聪告诉记者：“正在帮助企业实现从商品生产、流通、过程、营销的全链路数字化管理，为每一件商品定制专属‘身份证’，让商品全流程来源可追溯、去向可查。”当腾讯安心平台的食品溯源技术全面铺开，从海吉星出去的每一根（棵）蔬菜，都将有一个专属的二维码“身份证”，消费者只需扫描二维码，便能看到一个满载蔬菜名称信息的窗口，这些信息包括生产基地、品种名称、联系人地址、蔬菜生产批次、地块、浇水、播种情况以及农药、化肥施用等环节的概况。”