

上海预制菜有了团体标准

本月起施行,首批本地企业已承诺执行

这两年,“预制菜”成了流量密码,围绕预制菜的是与非众说纷纭。究竟是行业发展的趋势,还是让消费者“吃不到好菜”的罪魁祸首?其实,预制菜最大的麻烦在于,尚无国家标准来对预制菜行业“一统江湖”,众商家无标准可循,优质预制菜无法得到凸显,劣质预制菜又得不到淘汰。

好在,上海本月起施行《预制菜》《预制菜生产加工卫生规范》,为本市预制菜的生产与发展指出了一条清晰的道路。与全国大大小小的预制菜团体标准、地方标准、行业标准相比,上海的团体标准颇有创新之处,已得到了良友、清美、叮咚、紫燕、盒马等首批本地企业的承诺执行。

不应走入两个极端

如今,有些网友认为“餐厅已经普遍使用预制菜,想找家没有预制菜的餐厅太难了”。对此说法,上海市食品安全工作联合会首席专家顾振华表示:对于预制菜不应走入两个极端,即“预制菜不应该存在”和“未来预制菜会替代所有菜”。

上海为什么要出台预制菜的团体标准?

顾振华介绍,目前,预制菜产业虽高速发展,但在有关调研中显示,消费者对预制菜的顾虑因素主要包括“食品安全问题”“产品质量不稳定”,尚无预制菜国家标准等。这些因素影响着该产业的发展和政府有的放矢监管。目前,预制菜范围广泛,考虑到适用性和灵活性,宜采用团体标准形式规范预制菜产业,保障食品安全,促进产业发展。

《预制菜》团体标准的出炉,也有望帮助消费者增进对预制菜的了解。

记者从该份标准中看到,预制菜可根据产品用途、产品贮存销售条件、产品加工方式及主要原料多个维度来分类。若按产品用途分类,可分为:即食预制菜、即热预制菜、即烹预制菜、即配预制菜。也就是说,并非只有完全做好只需加热一下的才叫预制菜,符合要求的即烹半成品菜和符合要求的即配净菜都算预制菜。

再比如,根据产品贮存、销售条件分类,预制菜可分为冷冻、冷藏、常温。也就是说,那些每年春节都热销的老字号外带年夜饭,无论冷藏、冷冻、常温,都属于预制菜。

顾振华表示,预制菜并不是一个新品类,而是一个新概念,将以往符合这个概念的食品“装进去”。团体标准对各小类中预制菜的含义进行了明确,比如虽然预制菜包含半成品菜和净菜,但并非所有的半成品菜和净菜都属于预制菜,“比如,能被称为预制菜的净菜,必须是已经过预处理、调制和/或熟制的,可直接作为主要原料与其他食品原料熟制的,也就是说,要在工业化、标准化体系下生产,要有预包装,散装的不能算。”

提出“复原率”概念

上海的《预制菜》团体标准还有一大创新之处,就是提出了“复原率”的概念。

往常,老字号在推介预制菜时,往往会形容预制菜的口感与堂吃现做有几成相似,而复原率就类似于这样的概念:按预制菜标注的方法熟制或加工后,其口感、质地、味道、色泽等感官特性综合评分与现制该产品感官特性综合评分的比值百分率。

《预制菜》团体标准还写明了复原率的检验方法,对预制菜品、现制样品、制样时间、人员要求、检验要求等均有明确。

顾振华表示:“不是所有菜肴都适合做成预制菜,预制菜永远也不可能替代所有的现制菜,这是大前提,喜欢现制菜的消费者不必担心。但另一方面,对于工业化生产、连锁经营的店铺,预制菜替代传统烹饪的趋势也是势不可挡的。优质的预制菜,并不比现制菜质量差,但关键是清晰统一的标准、行业规范要建立起来。”

晨报记者 徐妍斐



“非预制菜”餐厅纷纷亮出厨房

让顾客见证炒菜过程

“这家不是预制菜,锅气很足,好吃!”
“一边吃饭,一边大厨就在你旁边炒,直接看得到,吃起来放心。”

随着网上预制菜讨论的增多,市场上一些非预制菜的餐厅纷纷打起“现炒”的招牌,这其中,明厨亮灶的餐厅走红了。过去,明厨亮灶是为了证明后厨的卫生情况,如今却成了证明不是预制菜最直接的手段。

记者了解到,随着明厨亮灶越加受到顾客欢迎,有些新开业的餐厅布置开放厨房,正是出于“让顾客见证炒菜过程”,自证非预制菜的目的。

湘菜店自称“快餐中的奢侈品”

“味道不错,非预制菜!一周吃了三次。”“确实是餐餐现炒,现在在普遍预制菜的快餐里比较难得了。”近来,黄兴路一园区内的湘菜店成了附近的大热门,而这家店最令称道的就是“现炒”招牌。

中午11:30,记者来到这家餐厅,发现店内最醒目就要数一块大灯牌——“在预制菜盛行的年代,现炒绝对是快餐中的奢侈品”,在灯牌下方,有两个方形小窗,直接对着后厨灶台。食客可以通过它们,看到厨师们颠锅炒菜的场景。

扫码点餐可见,这家店以湖南盖码饭为特色,有长沙辣椒炒肉盖码饭、湘西猪肝炒肉盖码饭等,前来就餐的食客几乎人均点一碗盖码饭,附赠一份小汤。

“高峰时期,他们集中相同的订单,厨房一锅炒出来,可以分好多份,但肯定是现炒的。”挂着工牌的孙先生常来这里吃饭,看重的就是货真价实“现炒”。一碗热腾腾的长沙辣椒炒肉盖码饭端上桌,油汪汪、亮晶晶,带着刚出锅的特别香气,“好吃才会一直来。”

非预制菜人工成本高

位于杨浦区硕和生活广场的另一家湘菜馆,今年8月开业,店堂布局选择了明厨亮灶。

餐厅负责人陈老板表示,过去饭店明厨亮灶是为了证明后厨的卫生状况,如今让顾客看到现炒过程,也是为了证明自家非预制菜。

“我们是一家地道的湘菜馆,从长沙聘请了十多位厨师,使不使用预制菜,最大的差别就在于人力成本。”陈老板透露,这十多位厨师中,不少手艺好的师傅月收入在万元以上,最高的大厨月收入接近2万元。若使用预制菜,每月这一二十万元聘请厨师的成本就能省下来。

记者注意到,目前市场上旗帜鲜明打出非预制菜招牌的往往是湘菜、山西菜、福建菜等地方菜,这是什

么缘故?

陈老板透露,目前预制菜产品还是以泛地域的标准化口味居多,细分到地方菜领域的较少。“其实现在地方菜的预制菜也开始有了,比如有些本帮菜也做成了预制菜。”

食客钟爱边吃边看炒菜

如今,许多顾客都看中餐厅的“非预制菜”属性,能边吃边看厨师炒菜的模式愈加流行。

“今天吃的这家在点评网站上就是拒绝预制菜,厨师直接在我右手侧。”在网上一条关于预制菜的讨论微博中,有网友写下评论,并贴了一张图。图中,她就餐的桌子紧邻一个透明玻璃厨房,厨房内一名厨师正在颠锅炒菜,而在灶台上方,有着一行俏皮小字“吃碗里,看锅里”。

这是一家位于苏河湾的福建菜餐厅,在大众点评页面醒目处,赫然打出“本店无预制菜”的图标。

而对于尚未明厨亮灶的餐厅,若是现炒烹饪,也会成为口碑相传、坊间推荐的目标。

这些主打非预制菜的餐厅,许多都被食客们赞美“有锅气”。这个词显然非上海的本土说法,但望之很能让人心领神会,有种“热腾腾的出锅气息”的感觉,“锅”字为重点,与各种用电器加热的预制菜有本质区别。

随着预制菜工业的飞速发展,如今,靠舌头来分辨预制菜与非预制菜变得越来越困难,但仍有相当数量的食客,对“下馆子吃到预制菜”保持着心理抗拒。

市民周爷叔是个会烧菜也会吃的“老饕”,一直以来爱好下馆子品鉴美食。过去,他很容易分辨菜肴是不是明火炒制,但现在感觉有点难了。“希望明厨亮灶的餐厅越来越多,让顾客亲眼看看后厨的烹饪过程,是骡子是马拉出来遛遛。这样无论接受预制菜还是不接受预制菜的顾客,都能明明白白消费。”

晨报记者 徐妍斐



制图/潘文健