

据《2021中国预制菜行业分析报告》数据显示，2021年中国预制菜市场规模已经达到2459亿元，预计到2026年，预制菜市场规模将突破万亿元大关。预制菜的出现，顺应了当下人们对饮食便捷、健康的需求。

然而，尽管预制菜行业正蓬勃发展，但也有不少人对其抱有怀疑态度。顾虑主要表现在预制菜的原始口感以及口味的还原度问题，中式菜品的“好吃”与否与烹饪过程紧密相关，需要“二次烹饪”的预制菜，如何最大程度还原“现煮”的过程，才能更好地打消质疑。

联手顺德名厨，深度还原美食原始风味

厨电产品似乎能够成为预制菜与“好吃”连接的“桥梁”。今年月，国民家电格兰仕发布行业首款预制菜微波炉，它一改我们对于“微波炉只能用于加热食品”的固有印象，针对预制菜的口感还原问题，特别设定了多种预制菜的适配菜单，实现快速解冻与快速烹饪，高度还原预制菜的原始美味。



??以预制汤品为例，若想令冷冻的汤品重新沸腾，预制菜微波炉要让汤品快速完成-18°C~100°C的温度变化，还要避免因长时间沸腾而导致汁水变少的情况。经过格兰仕烹饪中心团队反复调试，这款预制菜微波炉实现了将汤品沸腾时间控制在10秒以内，不用长时间等待，也能喝上一口靓汤。？



??不仅如此，在对预制菜菜品的还原上，格兰仕预制菜微波炉历经上万次烹饪火力的调试，并邀请顺德名厨进行美味还原度评估，深度还原顺德拆鱼羹、金汤花胶鸡、鳗鱼炒饭等纯正顺德美食风味。此外它还通过细分特色主食、家常菜、羹汤、小食等不同菜式的重量与加热时长，匹配相应烹饪操作指引，从色泽、外形、气味、质地、口感等方面最大程度激发食物的初始健康。

??整合多种美食数据，打造一键智能烹饪

??这款格兰仕预制菜微波炉还加以特置能效高、功率更稳定的电子变频器来保证加热效率与烹饪风味，即使连接加热多份预制菜，也能确保菜式的原始风味得到充分还原。？



??在操作体验上，格兰仕预制菜微波炉以粤菜为标准，整合格兰仕烹饪大数据与顺德美食大数据，对预制菜的包装、油水分量、食物原材料等变量进行千万次调试，用户只需将不同的预制菜放进微波炉里，就能解锁对应的烹饪模式，从解冻到烹饪只需一次操作，出炉就能食用，即使是厨房小白也能轻松掌握。

??体积小重量轻便，探索厨房以外的更多可能

??重量体积方面，这款格兰仕预制菜微波炉拥有20L的大容量内腔，但机身尺寸仅约占457*272*393mm，小巧不占地。同时9kg的产品净重便于携带，解锁微波炉

与户外露营、房车旅游的更多可能。？



??价格方面，目前这款格兰仕预制菜微波炉活动售价999元，想提升饮食标准但又不想做饭的朋友，不妨尝试一下预制菜与预制菜微波炉的“新组合”。