

随着消费者代际更替以及“宅经济”“单身经济”等兴起，预制菜日益成为健康饮食生活的重要选择，我国预制菜产业和市场正在迎来“黄金时代”。

9月15日，以“敢为天下鲜”为主题的预制菜智能烹饪设备专业委员会成立暨首台预制菜微波炉发布会在格兰仕4.0科技体验馆举行。活动现场，格兰仕集团带着“最新鲜”的首台预制菜微波炉、首个《微波炉烹饪预制菜感官评价技术规范》标准与“大湾区预制菜产业生态联盟”一起亮相。

## 产业联盟+专委会+行业标准，助推顺德预制菜高质量发展

据艾媒咨询

数据显示，预计未来中国预制菜市场保持20%左右的增长率高速增长，2023年预制菜市场规模将达5165亿，未来6到7年我国预制菜行业有望实现3万亿元以上规模，成为“下一个万亿餐饮市场”。

高速发展的新兴行业该如何制定行业标准？“预制菜要求即时、即热，如何锁味、锁鲜是产业发展的一个难题。”中国烹饪协会副会长、广东省餐饮服务行业协会执行会长谭海城表示，通过工业化、标准化、智能化的设备，可还原味道，助力预制菜进一步走进千家万户，走向世界。

活动现场，广东省餐饮服务行业协会携手顺德容桂餐饮行业协会、格兰仕，共同成立“预制菜智能烹饪设备专业委员会”。作为发起单位之一，容桂餐饮行业协会会长罗兆波表示，预制菜发展给顺德家电企业带来新机遇，创造蒸、焗、烤、炒多功能于一体的智能烹饪设备，能更好地还原菜品味道，满足消费者的多元化需求。与此同时，顺德区质量技术监督标准与编码所还发布了《微波炉烹饪预制菜感官评价技术规范》，旨在通过标准化工作来推动预制菜智能烹饪设备及相关产业发展。



此外，依托预制菜智能烹饪设备专业委员会的专业力量，容桂餐饮行业协会、格兰仕集团还发起成立了大湾区

预制菜产业生态联盟，通过相关生态企业间的专业合作、优势互补，打通预制菜标准体系、产品研发、设备定制、仓储流通、冷链配套、市场营销等全产业链，全要素打造中国预制菜产业第一集群、大湾区高质量发展产业标杆。此外，

“顺德作为家电之都，具备预制菜产业发展配套的独特优势，智能家电和机械装备是两大千亿级支柱产业，拥有厨电企业1600家，机械装备制造企业3000多家，拥有完善的生产链条，由此奠定了顺德‘预制菜+智能烹饪’的生产动力优势。”顺德区农业农村局局长谭逢显表示，接下来，进一步加快规划建设预制菜产业园，以智能制造、科技研发为主攻方向，推动预制菜产业技术变革和优化升级，实现顺德预制菜“顺德味，大师造，顺德造，卖全球”。

针对用户痛点，顺德企业发布首台预制菜微波炉

为了完善预制菜智能烹饪的环节，格兰仕9月15日发布了家用的和商用的预制菜微波炉。格兰仕生活电器中国市场营销本部总监吴毅说，预制菜分即食、即热、即烹、即配四类，有蒸、煮、煎、烤、空气炸等烹饪方式，操作复杂、美味还原度低是目前存在的问题。

瞄准预制菜智能烹饪设备的市场空白，格兰仕发布了家用预制菜微波炉，有汤、饭、羹等20多种

预制菜菜单，解冻与烹饪一

次操作，适合居家、户外、房车等场景。另外，格兰仕还发布了商用预制菜微波炉，满足办公室、机场、高铁、医院等公域场景的需求。



据介绍，格兰仕首创预制菜微波炉的锚定“顺德美食”定制菜单，每个菜单经过了上万份

顺德预制菜反

复实测。顺滋味平台上的预制菜，都是顺德名厨通过“中央厨房”

制作而成。如何在最短时间，将 $-18^{\circ}\text{C}$ 的预制菜冻品还原最佳口感与风味，是预制菜微波炉要攻克的技术难点之一。

以汤品为例，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 $-18^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$ 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。格兰仕烹饪中心的郭工是预制菜微波炉感官测试评测阶段的主要负责人。据透露，仅黑蒜炖排骨汤一道菜，他就尝了100余次。经过格兰仕烹饪中心团队的反复调试，最终，预制菜微波炉实现将汤品沸腾时间控制在10秒以内。

预制菜智能烹饪设备专业委员会执行主任、格兰仕集团副总裁邹能基表示，立足顺德“世界美食之都”“家电之都”的综合领先实力，格兰仕将整合发挥综合领先的智能烹饪技术和智能烹饪设备全产业链优势，通过智能烹饪设备推进预制菜生产标

准化、风味标准化、质量标准化，把粤菜师傅、顺德名厨的好手艺变成预制菜的大数据、精工艺，让顺德美食文化进一步发扬光大、香飘世界。

采写：南都记者 胡嘉仪