

“新农人兴农人”
系列报道 ⑬

编者按

随着乡村振兴的持续推进,湖湘大地涌现出一大批新农人,他们逐梦乡村,给农村发展带来了新面貌,成长为助力乡村振兴的“兴农人”。今日女报/凤网特策划推出“新农人兴农人”系列报道,关注新农人中那些优秀女性,看她们如何用聪明才智,在广阔的沃土之上谱写精彩人生。

首个预制菜行业国家标准研讨落地湖南

预制菜,她们振兴乡村的“硬菜”

今日女报/凤网记者 罗雅洁 通讯员 唐玲

吃什么?这应该是每一个上班族的苦恼。自己做,厨艺有限,也没时间;叫外卖,又怕卫生没有保障。在这样的情况下,预制菜应运而生。

据有关数据显示,2021年我国预制菜产值突破3400亿元,其中肉类菜肴占比超过70%。酸菜鱼、梅菜扣肉、鱼香肉丝、水煮牛肉、麻辣小龙虾……30分钟一桌菜,人人都能轻松当大厨。

在11月1日落幕的第二十三届中国中部(湖南)农业博览会上,国内30家预制菜产业上下游优质企业齐聚长沙,为市民带来预制菜盛宴。借助本届农博会,首个预制菜行业国家标准研讨落地湖南。

在本届农博会上,不少湖南的预制菜企业亮相,一些女企业家把预制菜变成了振兴乡村的“硬菜”。

扫一扫,
分享新农人传奇

东安鸡预制菜为何能获农博会金奖

“我们公司推出的东安鸡预制菜获得了这次农博会的金奖,在开心激动的同时,我也感到了压力,因为这不仅是一份荣誉,也是一份责任。”永州市东安县雄雉食品有限公司董事长蒋银艳告诉今日女报/凤网记者,在长沙参加完农博会之后,她的团队又马不停蹄奔赴上海参加另外一个博览会,继续推广东安鸡预制菜。

蒋银艳坦言,在做预制菜方面,他们其实还是“萌新”:“我们的工厂去年才投资建设,今年上半年正式开始投入生产。”但在做东安鸡餐饮上,公司已有了十几年的经验。“我们线下有五家餐饮门店,东安鸡一直是主打。”

为什么想做东安鸡预制菜?

蒋银艳表示,在做餐饮的过程中,很多客人都爱上了东安鸡,吃完一份不够,还想打包一份带给亲戚朋友。“我们就会再做一份放进一次性饭盒里给客人,但如果客人想在线上购买,这样的打包方式肯定是不符合食品安全生产标准的。”所以,为了拓宽东安鸡的销售渠道,蒋银艳和团队这才开始了东安鸡预制菜的研发和生产。

“鸡要四个月左右大,体重不超过1.25公斤,辣椒得是花桥辣椒,生姜得选择紫云生姜……”蒋银艳告诉今日女报/凤网记者,他们生产的东安鸡预制菜,选材和门店是一样的,没有多余的防腐剂、添加剂。

“一份菜品就是一只鸡,只要按照说明书上的方法加热,味道和线下是一模一样的。”而且,产品用顺丰快递全程冷链运输,下单后,消费者只需坐等美食到家。

“东安鸡的口味是酸辣鲜麻脆嫩六味俱全的,很多人吃完了鸡肉,觉得汤汁就这样丢掉太可惜了。”

为了让这份汤汁也能“物尽其用”,蒋银艳和团队不断研发,结合东安鸡的口味,量身定制了一款面条搭配。“这种面条在市面上是买不到的,口感非常爽滑劲道,久煮不烂,煮好后放一两个小时都不会坨。”

在生产东安鸡预制菜的过程中,蒋银艳也推动了当地女性的就业。

“我们工厂,80%以上的员工都是40岁左右的女性,她们有些之前是下岗职工,有些是家庭主妇。”蒋银艳说,其中月薪最高的能拿七八千元,最低也有三千多元。因为所有的原材料都来自本地,“我们和当地的一些合作社,包括私人农户达成了合作,原材料直接从田间地头配送到工厂。”

对于东安鸡预制菜的未来,蒋银艳很有信心:“我相信,只要吃过东安鸡的人,就一定会爱上这个味道。”

在她看来,乘着预制菜的东风,东安鸡这道八大湘菜之首一定会被越来越多人喜爱。同时,他们也在研发永州血鸭等预制菜,希望让更多永州当地美食走出去。

做预制菜做成湖南省扶贫龙头企业



德旺公司获得“湖南省示范性就业帮扶车间”称号。

“这是我们的预制菜产品第二次上农博会了,但这次比上次效果好很多。”说起公司的预制菜,湖南德旺农业科技开发有限公司负责人焦建清喜笑颜开,她说,公司生产的扣肉、红烧肉预制菜非常受欢迎,很多消费者试吃过后赞不绝口。

焦建清介绍,德旺其实早在二十多年前就开始做预制菜了。“当时叫半成品菜,主要销往省外的湘菜馆。”她告诉今日女报/凤网记者,湘菜在全国都很受欢迎,所以,德旺就加工生产特色湖南菜,销往全国各地的湘菜馆。“外婆菜、梅菜扣肉、手撕鸡都很畅销。”

经过这么多年的发展,焦建清对如今的预制菜市场感慨良多。“以前,这些菜是没有生产标准的,现在从配料、加工到运输,都有了标准。”比如扣肉的选材,要选取猪中间的三层五花肉,每一块肉必须有虎皮,这样吃起来才肥而不腻,满口留香。

“做预制菜,既要有传统风味,也要不断创新。”焦建清说,如今德旺生产的

预制菜,更加注重口味的调和。“我们以前的产品,一定会加入湖南特有的辣椒和红油,但有些地方的人吃不了辣,所以现在我们都不加了。”

这两年,预制菜正成为餐桌新宠,大大小小的预制菜企业层出不穷,焦建清对预制菜的火爆感到欣喜,对自家的产品也很有信心:“一是我们口味好,回购的老客户很多。二是产品品质有保障,我们通过了清洁生产审核评估验收,有‘湖南省高新技术企业认证’、ISO9001质量管理体系与ISO22000食品安全管理体系认证。”同时,其所有的产品也是顺丰快递全程冷链运输。焦建清表示,目前公司年产值上亿元。

德旺公司坐落于浏阳市龙伏镇龙伏村,预制菜销售的火爆也带动了当地的就业。“早在2017年,我们就为贫困户设立了一个精准扶贫车间,那也是长沙市第一个精准扶贫车间,为当地村民提供了100多个就业岗位,对30多户特困户进行直接帮扶,累计为贫困户发放工

资500余万元。”同时,德旺为农村留守女性提供农业信息、实用技术、经营管理、农产品销售等培训服务,每年至少培训了150名农村致富带头人。2021年,德旺的精准扶贫车间升级为“湖南省示范性就业帮扶车间”。

今年68岁的戴阿姨就是这个精准扶贫车间的受益人之一。四年前,身为贫困户的她来德旺找工作,焦建清对她留下了深刻的印象。“这个年纪在城市都退休了,但她不甘于只接受帮助,她说她很勤快、能做事。”焦建清感动于戴阿姨的自强不息,于是就录用了她。如今的戴阿姨,一个月可以拿到3000元的工资,实现了她靠自己双手挣钱的目标。

预制菜产品也成为了德旺公司做公益的“助手”。2020年年初,德旺为武汉捐赠了价值40余万元的41200份预制菜肴。“每年临近年关,我们还会请镇里100多名环卫工人吃团拜宴,他们如果喜欢吃我们的预制菜,我们也会送给他们。”同年,德旺在湖南省妇女儿童发展基金会下设“德旺专项基金”,继续为公益事业尽一份力。

这些年来,德旺先后获得湖南省就业扶贫基地、湖南省巾帼脱贫示范基地、湖南省扶贫龙头企业、湖南省巾帼文明岗等称号。获得这么多荣誉,焦建清深感责任重大。“我们还要继续为农业发展、农民增收提供坚实的保障,为消费者提供安全、优质的绿色食品、健康食品。”



蒋银艳做直播推销东安鸡预制菜。