

预制湘菜产业现状及发展路径分析

王建辉^{1,2,3}, 刘 妙^{1,3}, 陈彦荣^{1,3}, 邓 娜^{1,2,3}, 张 博^{1,2,3}, 李昌珠², 肖志红²,
方 芳¹, 刘冬敏^{1,2,3}, 杨代明⁴

(¹长沙理工大学食品与生物工程学院 长沙 410114

²湖南省林业科学院 省部共建木本油料资源利用国家重点实验室 长沙 410018

³湖南省湘味餐调智造与质量安全工程技术研究中心 湖南浏阳 410023

⁴湖南省产商品评审中心 长沙 410004)

摘要 随着社会发展的提速,人们对食品工业化生产和社会化供应依赖程度不断提高。预制菜有助于餐饮业实现标准化生产,达到降本增效的目的,也顺应了当前“速食”的消费风潮。湖南作为农业、食品工业大省和餐饮大省,在预制菜产业的发展上有着先天优势。本文介绍预制湘菜的产业现状,分析产业发展的优势和不足,提出有针对性的建议,并展望预制湘菜的发展前景,以期为该产业的健康和可持续发展提供参考。

关键词 预制菜; 预制湘菜; 产业现状; 发展路径

文章编号 1009-7848(2022)10-0020-07 **DOI:** 10.16429/j.1009-7848.2022.10.003

湖南,因位居洞庭湖之南而得名。又因湘江纵贯全省,故简称湘。湖湘之地,物产丰饶,文化积淀深厚,于是造就了源远流长、特色鲜明的湖湘饮食文化。湘菜作为中国八大菜系(川、粤、湘、鲁、苏、浙、闽、徽)之一,切配精细,讲究入味,技法多样,酸辣风味独特,具有深厚的湖湘文化底蕴和广泛的消费人群,在国内外享有盛誉^[1]。

预制菜,是以一种或多种农产品为主要原料,运用标准化流水作业,经预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)和/或预烹调(如炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴^[2]。预制菜不仅可以简化制菜过程,提高烹饪效率,还可以减少原材料的损耗,降低人力成本,能够有效协助餐饮业实现标准化生产,达到降本增效的目的。同时,它兼顾了食品品质、营养和口感,迎合了快节奏生活下年轻消费群体的生活

方式。

湖南作为农业、食品工业大省和餐饮大省,在预制菜产业发展上有着先天优势。本文概述湘菜的基本情况,介绍预制湘菜的发展历程,分析预制湘菜产业现状。在此基础上,提出预制湘菜产业发展建议,并展望其发展前景,以期为预制湘菜产业的健康和可持续发展提供参考。

1 湘菜的起源和发展概况

湘菜,源于楚、变于宋、兴于清、盛于民国^[3]。湘菜的发展源远流长,按照发展阶段,湘菜可分为古典湘菜、近代湘菜和现代湘菜。古典湘菜是指洞庭湖区域省份的地方饮食接受北菜风格,逐步从荆楚菜系中演化而来的古代中国菜,以“大苦、咸酸、辛辣”为主要特征。明朝末期辣椒从东南亚传入,至清朝后期,辣椒逐步取代花椒、胡椒,古典湘菜不断演化走向了近代湘菜,近代湘菜具有“味浓、油重、色正、香辣”的典型特征。20世纪80年代改革开放之后,国有餐饮企业开始民营化,国际餐饮巨头进军国内各大城市,在内外双重压力之下湘菜不断革新,逐步形成了以“酸辣香浓、熏腊味厚、质嫩色亮”为特征的现代湘菜^[4]。

2 预制湘菜的发展历程

20世纪八九十年代,麦当劳、肯德基等快餐

收稿日期: 2022-09-16

基金项目: 湖南省自然科学基金杰出青年科学基金项目(2021JJ10007); 湖南省科技重点研发项目(2021NK2015,2019SK2121); 湖南省科技人才托举工程中青年学者培养计划项目(2019TJ-Q01); 长沙市科技创新创业领军人才项目(kh1902130); 湖南佳元禄味型创新创业团队(2019-22)

作者简介: 王建辉(1980—),男,博士,教授
E-mail: wangjh0909@csust.edu.cn

店进入中国市场,我国开始出现净菜配送加工厂。1993年,预制湘菜的开创者王栏树便开始做预制菜,当时起名为“宴席菜”“酒店特色菜”,主要供应各大餐饮企业。1995年创立的彭记坊,也是定位于预制湘菜的生产,其“百味佳肴”系列产品开创了“湘式即热预制食品”先河。

21世纪,随着我国餐饮行业步入连锁化时代,国内深加工的半成品菜企业开始涌现。一批预制湘菜企业,如新聪厨、世林食品等应运而生,并且取得了初步的发展。由于当时条件不成熟,因此

行业整体发展较为缓慢。

2014年,全国首个“中国宴席预制菜标准化研究基地”落户湖南长沙。随着外卖市场的崛起,预制菜在B端步入放量期。2020年受疫情影响,家庭预制菜消费量出现井喷,C端消费进入加速期。据不完全统计,湖南省内具有一定规模的湘菜预制菜加工企业已超过100家^[5]。2021年湖南省预制菜产业总产值超200亿元,已形成如巧佳宴、彭记坊、新聪厨、世林食品等一批成长型预制菜企业^[6-7]。部分预制湘菜企业特色产品见表1。

表 1 部分预制湘菜企业品牌及特色产品介绍

Table 1 Introduction of brands and featured products of some prepared dishes enterprises in Hunan			
主要品牌	创始年份	所在地	有影响力的产品
王栏树	1993年	湖南常德	扣肉、野生菌、云雾笋、脆肚尖、香辣蚌、猪蹄、香酥鸭、腊肠、肚包鸡、外婆菜、卜豆角、牛杂、牛腩煲等
彭记坊	1995年	湖南宁乡	糯米香芋、青椒猪肚、当家脆皮鸭、功夫猪脚、酱汁方肉、当家扣肉、口水鸡、原味牛杂、农家卜豆角、鸡汁脆笋等
唐人神	1995年	湖南株洲	湖南腊肉、土家腊肉、红烧肉、手打肉丸汤、湘式香肠、水晶香肠等
大湖	1999年	湖南常德	荷田小龙虾、剁椒鱼头、金汤酸菜鱼、爆汁小龙虾肠等
绿盛	2001年	湖南宁乡	带皮牛肉、梅菜扣肉、外婆菜、鸡爪、猪脚等
新聪厨	2002年	湖南浏阳	扣肉、外婆菜、扇子骨、鲜肥肠、牛筋丸、牛杂、烟笋、红烧排骨等
林结巴	2005年	湖南益阳	糯米笋、河蚌肉、小鱼小虾、口味大田螺、发耙耙、青椒猪肚、牛杂、扣肉、鱿鱼、肥肠、外婆菜、白辣椒、剁椒鱼头等
掌中勺	2007年	湖南浏阳	牛杂(牛品烩、牛三宝、干锅牛杂、牛三鲜、牛腩煲、腊牛杂)、猪肚、扣肉、扇子骨、笋子等
许大师	2009年	湖南长沙	梅菜扣肉、鲜肥肠、小酥肉、扇子骨、外婆菜、永州血鸭等
厨百福	2021年	湖南浏阳	甲鱼、大闸蟹、鲍鱼煨猪手、百福当家肉、百搭牛腩、寒菌烧肉等

注:以上按品牌创立时间的先后顺序排序。

3 预制湘菜行业发展现状

近几年,中国预制菜产业发展迅猛,行业发展存在多重因素驱动。1)国家经济的发展以及国民收入增长,为行业的发展奠定了坚实的经济基础;2)国家和各级政府陆续出台的一系列政策和法律法规,为行业的发展提供了良好的政商环境;3)科学技术的进步,如速冻技术的出现,冷链物流的完善,为预制菜保质期的延长、工业化生产奠定了基础,为行业发展提供了技术支撑;4)疫情对餐饮行业和家庭厨房的持续影响,加速了餐饮工业化的发展,为行业发展注入了催化剂。在中国预制菜行业蓬勃发展的大背景下,预制湘菜享受着国家政策和时代经济带来的红利,已成为湖南省食品产

业中呈爆发式增长的行业,然而,对预制湘菜产业而言,机遇与挑战并存。

3.1 预制湘菜的发展优势

1)湖湘特色食材资源丰富,是预制湘菜发展的天然优势。湖南地处中亚热带地区,气候温润,山川秀丽,物产丰富,素有“九州粮仓”“鱼米之乡”之美誉,得天独厚的地理条件为湘菜提供了丰富的烹饪资源^[8]。据统计,湖湘地区出产的在品质、营养与风味上具有一定优越性的,或具有一定历史文化及品牌影响力的湖湘特色食材近300个^[9]。宁乡花猪、浏阳黑山羊、武冈铜鹅、临武鸭、东江鱼、江永香芋、攸县香干等都是湖南极具特色的优良食材。同时,湖南省拥有一批优质的调味料企业,

且发展势头迅猛。

2) 湘菜包容性强、适用性广,是预制湘菜发展的独特优势。中国幅员辽阔,人口众多,在不同的地理、气候、民俗等因素的影响下,形成了“南甜北咸东辣西酸”各具特色的菜系。湖南处于南北交汇的中部地区,在地理位置上为湘菜的包容性创造了客观条件。湘菜在发展的过程中,也不断融合其它菜系的特点,使其具有广泛的适用性。以海鲜为代表的粤菜,由于对食材新鲜度的要求极高,导致粤菜预制菜存在局限性;川菜中火锅最受欢迎,因此川菜预制菜以净菜和复合调味料(火锅底料)的形式居多。而湘菜原料广泛,制作上可烹、可炒、可炖、可炸,菜品口味丰富,为预制湘菜的多品类横向发展提供了更多的可能性。

3) 湘菜产业规模不断扩大,预制湘菜需求持续提升。湘菜产业是湖南省的特色支柱产业。2021年湖南省湘菜餐饮营收1869亿元,全国湘菜产业营收4200亿元,在全国餐饮菜系中,湘菜产业规模已稳居第2位^[6-7]。南方日报称“湘菜是深圳的第一大菜”,北京则有“湘菜街头巷尾”的说法^[8]。湘菜中的腊制品、坛子菜等传统菜品,因需要熏制和腌制等相对耗时且复杂的工序,故衍生出预制的需求。同时,湘菜逐步在全国范围连锁化发展,也催生了各地餐厅对预制湘菜的需求。

4) 湘菜产业化标准体系构建完成,为预制湘菜发展提供重要保障。标准化是工业化的前提,菜肴的标准化同样是预制湘菜发展的必由之路。湖南省人民政府早在2007年9月发布了《关于加快发展湘菜产业的意见》。省内汇集近百位湘菜大师和科技人员,历时14年在中国八大菜系中首次科学构建了《湘菜产业化标准体系》,制定并推出湘菜基础标准、原辅料标准、大众湘菜标准、地方湘菜标准、小吃湘菜标准和连锁湘菜标准等子体系共432项标准,出版《中国湘菜标准汇编》(共分5册14本)。这为预制湘菜实现标准化、产业化和科学化发展提供了技术支撑和科学指引。

3.2 预制湘菜的发展困境

1) 上游供应链不完善,规模化程度低,食材的数量和品质保障难。追求新鲜和美味是中国人长久以来的饮食习惯,预制菜的本质是菜肴,因此食材是影响预制菜品质优劣的关键因素。预制湘

菜原材料品种复杂多样,既有畜禽肉及副产物、水产品、蔬菜,又包含各种湘式调味料。省内虽有一批特色食材基地,如邵阳武冈铜鹅养殖基地、怀化新晃黄牛养殖基地等,但规模化程度不高,供应数量有限。此外,由于部分预制湘菜生产企业规模限制,并未和规模化的种植、养殖基地形成长期稳定的合作关系,生产所需的原材料多采购于农贸市场和农户处,因此食材的数量和品质难以得到保障。

2) 专业生产设备缺乏,技术研究薄弱,菜品口味复原难。除了食材的品质,烹调方法对菜肴的影响最大以外。预制菜的加工是采用标准化操作流程及定量机械自动化工艺加工生产,依据现代化设备及科学技术加工制作,从而替代传统手工制作菜肴的过程^[11]。烹调方法的工业化离不开专业的生产设备,而湖南省制造业总体规模偏小,产业基础配套能力差^[12-13],预制菜成套加工机械化、自动化设备的缺乏,严重制约了预制湘菜的规模化发展。此外,预制湘菜的技术研究较少。唐莹^[14]对预制调理湘菜“东安鸡”的加工、杀菌、防腐、货架期等进行了研究;李娜^[15]开展了传统特色湘菜小吃“葱油米饼”的基本配方、质构特性指标和感官评价的相关性、最佳成型工艺以及定型装置的设计等研究。然而,预制湘菜色、香、味、形的形成机制尚不清晰,预制湘菜在典型烹饪过程中品质形成机制,以及在典型储运过程中品质变化规律及控制不明。机器替代人,小锅换成大锅,菜品风味与口感的复制还存在难度。

3) 仓储物流及冷链运输能力不足,菜品保质保鲜难。冷藏和冷冻型预制菜的运输、配送和销售都需要在低温环境下进行,需要先进的仓储物流体系和冷链运输技术支持。C端用户具有区域分散,单次需求量小,订购频率高,时效性要求高等特点,这对仓储物流和冷链运输提出了更高的要求。而目前预制湘菜企业仓储物流及冷链运输能力不足,菜品保质保鲜存在难度。这直接制约了产品销售区域,影响了预制湘菜的辐射范围,预制湘菜“走不出、走不远、走不久”的困境依然存在。

4) 发展特色不鲜明,规模化企业较少,品类聚焦难。湖南省预制湘菜产业呈现多、散、杂的特点^[9]。省内预制菜生产企业数量虽较多,但多为中

小型企业,规模以上生产企业较少。预制湘菜企业总数约 300 多家,产值约 200 亿元,其中年产值 3 亿元左右的企业有 10 个左右,年产值在 1 亿元左右的企业在 20 个以内,绝大部分企业产值在 1 亿元以下^[3]。从预制菜行业整体发展来看,各企业同质化竞争严重,目前在市场畅销的几大预制湘菜菜品中仍以扣肉、竹笋、外婆菜等传统产品为主。

4 预制湘菜产业发展路径分析

4.1 完善预制湘菜产业链,突出地方特色

预制菜是一个全产业链项目,是一、二、三产业深度融合发展新模式和新业态中最重要的中间环节。预制菜产业一头连着农业、农村和农民,一头连着餐饮和家庭,向前端延伸可带动农户建设原料基地,向后端延伸可带动餐饮业的工业化发展。预制湘菜产业的高效发展需要依托蔬菜、畜禽、水产、调味品等上游多品类、大规模的产地优

势,构建一条从田间到车间、从工厂到百姓餐桌的湘菜产业链,并不断优化产业链结构,实现一、二、三产业的有机联动和供给侧结构性改革。

4.1.1 扩大预制湘菜食材基地建设 湖南乡村地区物产丰富,地标农产品众多^[16]。应鼓励广大乡村地区加大湘产特色食材的养殖和种植(图 1),形成标准化、规模化和集约化的种养。这样不仅可保证原料的供应,避免因原材料价格浮动太大造成的企业利润受损,也可方便预制菜生产企业建立溯源制度,从源头确保产品的质量安全。优质食材基地的建设也可助推“一县一特”和乡村产业振兴战略的实施。如益阳某公司生产的糯米笋,2021 年销售量为 1 000 万袋,其对新鲜竹笋的需求量达 9 600 t,外加湖南省其它预制湘菜生产企业对原料的需求,全省竹笋需求量可助推桃江县成为中国竹笋种植的大县和强县。



图 1 湖南省部分特色食材

Fig.1 Some special ingredients in Hunan province

4.1.2 推动预制湘菜产业园建设 湖南省应当立足资源禀赋和区位优势,在全省有规划、有组织地建设一批预制湘菜产业园,如长沙传统预制湘菜产业园、岳阳水产预制湘菜产业园、益阳笋类预制湘菜产业园、张家界菌类预制湘菜产业园等。同时,亟需政府部门在政策和资源等方面给予支持,在规划、征地、税收等方面给予优惠,特别是对利

用当地特色农产品实现就地加工转化的预制湘菜企业,加大支持力度,大力推动预制湘菜企业和产业链上、下游配套企业集中入园发展,形成预制湘菜产业的集聚效应。

4.1.3 加强预制湘菜仓储和冷链物流体系建设

预制湘菜企业应积极与仓储冷链物流头部企业开展深度合作,提升冷链物流标准化、智慧化、绿

色化水平,实现冷链物流的可溯监管;大型预制湘菜企业还可与食品机械设备制造企业,共同研发预制湘菜专用特色新型仓储和冷链运输装备;预制湘菜产业集聚地区应支持仓储冷链物流建设,培育一批预制湘菜仓储冷链物流龙头企业,实现从原辅料、生产加工、贮藏、运输、销售到餐桌的全程冷链保障。

4.2 搭建预制湘菜科研平台,解决关键科学问题

预制菜,通过对菜肴烹饪的数字化、标准化和工业化,可满足人们对健康饮食的科学需求和便捷饮食的客观需求。然而,目前预制湘菜仍存在风味还原和质构保持较差,工程化技术落后,工业化装备不足,营养健康和质量安全有待进一步提高等问题。鉴于此,高等院校、科研机构、预制湘菜生产链企业和行业学、协会应共同搭建预制湘菜科研平台,缔结预制湘菜产业技术联盟,以湘菜产业链工程研究院、预制湘菜工程技术研究中心、预制湘菜重点实验室等形式,对预制湘菜及上、下游产业开展系统性研究,解决预制菜行业的关键共性科学问题。

4.2.1 技术和设备研究 一方面需加大对湘菜原料的清洗、切配技术,预制湘菜的加工、贮藏和保鲜、解冻和复热、质量安全等关键共性技术的研究,形成一批有利于预制湘菜品质稳定和高的研究成果。预制湘菜的技术难点主要在于各种加工手段的工业化。湘菜的烹饪技法主要有煮、煨、炖、蒸、烤、炸、炒、熘、煎、爆、烧等 20 多种,除了焖、煮、炖、卤、烤等烹调方法可工业化以外,爆、烹、熘、烩等多种烹调工艺工业化难度较大,直接反映在菜品的口感上,进而影响菜品品质。另外,因湘菜烹调技法多样,工艺复杂,讲究色、香、味、形俱佳,这对工业化生产设备提出了更高的要求,需加大对预制湘菜生产、加工、仓储、冷链、物流等装备技术的研究,进行机械化、自动化、智能化装备的改造和创制。

4.2.2 标准研究 加大对预制湘菜标准子体系的研究,对湘菜产业链各环节的技术标准——如原料标准、配方标准、工艺标准、物流标准、贮藏标准、质量标准和安全标准等开展研究。立足高标准推动高品质预制湘菜的生产,完善预制湘菜全产业链标准体系建设,实现从农田到餐桌各环节的

操作规程,原料及其产品的标准化。支持高质量的预制湘菜团体标准和企业标准建设,通过标准化的生产体系指导预制湘菜的生产、加工和销售,促进产业的提质增效,实现预制湘菜从半机械化、半自动化到机械化、自动化,最终向智能化方向发展。

4.2.3 菜品研究 加大对预制湘菜菜品的研发力度,可考虑兼顾 B 端和 C 端 2 个赛道,拓宽产业发展思路。一是充分发挥湘菜的传统优势,在传统酱卤系列、坛子菜系列的基础上,深入挖掘三湘四水的地方菜、名人菜和特色菜,瞄准普适性高(即消费场景多,消费人群广)、手工制作难度高、工序复杂、耗时耗力的菜品,这是预制湘菜进入市场的利器;二是在预制湘菜的制作过程中,加入湖南剁椒、浏阳豆豉等传统湘式调味品,创新味型、味道的发展,推动传统湘式调味品的现代化;三是尝试粤菜湘做、徽菜湘做等方式对湘菜不断进行优化和创新,研发更多“新派预制湘菜”,满足消费者差异化的饮食要求;四是推进营养导向型预制湘菜,通过减油、减盐、减糖,满足消费者对营养品质和烹饪便捷度的双重需求。

4.3 培育预制湘菜优质企业与品牌,发挥示范作用

第一,政府有关部门和各行业组织应当在预制湘菜产业链各链点企业中,遴选一批具有发展潜力的预制湘菜企业作为重点培育对象,培育一批示范标杆企业。第二,要鼓励和引导特色农产品品牌、预制湘菜品牌和连锁湘菜品牌的规模化发展,并且塑造一批预制湘菜名企、名菜、名厨和名师,提升预制湘菜品牌的知名度和美誉度,发挥品牌的引领作用。第三,要支持并打造湘菜产业链公共交易平台和湘菜产业链博览会,依托湖南省农业博览会和湖南省餐饮博览会等展会平台,开展预制湘菜线上、线下的营销活动,加强预制湘菜品牌的推广宣传,助力各行业头部企业集体出圈。第四,政府、企业和媒体等各力量应依托湖湘文化的传播力和影响力,以湘菜艺术展、美食文化节、湖湘饮食文化系列讲座等为媒介,合力打造预制湘菜文化科普基地,塑造湖南“食品强省”“美味大省”的整体品牌。

4.4 培养预制湘菜产业领域人才,提高整体素质 为突破预制湘菜产业发展的人才瓶颈,应当

建立全方位的人才培养和培训体系,培养一大批既掌握湘菜技艺,又懂得食品加工技术的复合型高素质职业人才。一是鼓励设立预制湘菜专业,开设预制湘菜课程,把预制湘菜专业人才培养纳入高等院校、职业院校的人才培养体系;二是整合行业协会、企业等社会力量,打造预制湘菜从业者的培训平台;三是组织开展预制湘菜产业职业技能竞赛、乡厨大赛、烹饪技能比赛等相关活动;四是充分发挥湖南省院士专家的资源优势,为预制湘菜人才培养和湘菜产业链发展提供强有力的科技支撑。通过教授与名厨的碰撞,实验室与工厂的结合,科研与产业的融合,提高预制湘菜产业人才培养水平,为产业发展提供更好的职业人才资源。

5 展望

在工业4.0背景下,食品工业从研发、生产到销售的整个产业链发展模式正在发生深刻变革。我国预制菜行业正处于市场成长期。湘菜作为目前全国第二大菜系,具有广泛的消费群体。随着预制菜市场的持续扩容,必将带来B、C端对预制湘菜需求的持续提升。预制湘菜快速发展的核心是口味、品质、安全;其次,产品研发、冷链运输和市场营销缺一不可。同时,预制湘菜企业应进一步加大网络化、信息化和智能化等技术的应用,以实现预制湘菜生产、流通和销售的升级与改造,提高预制湘菜行业智能化水平,助推行业转型升级,逐步实现绿色低碳的智慧产业模式。通过产业链、技术链、价值链“三链合一”,不断增强预制湘菜的吸引力、创新力、带动力和辐射力,积极打造科技先行、绿色高效、营养健康的预制湘菜产业高地,加速推动预制湘菜产业稳步向千亿级规模迈进,为乡村振兴和食品工业发展注入新动能,同步服务湖南“三高四新”的战略定位和使命任务,在奋力建设现代化新湖南中贡献产业力量。

参 考 文 献

- [1] 何报翔. 在2011湘菜产业促进周开幕式上的讲话(摘要)[N]. 湘声报, 2011-12-03(7).
HE B X. Speech at the opening ceremony of the 2011 Hunan cuisine industry promotion week (abstract)[N]. Xiangsheng News, 2011-12-03(7).
- [2] 中国烹饪协会. 预制菜: T/CCA 024-2022[S]. 北京: 中国烹饪协会, 2022: 2.
China Cuisine Association. Prepared dishes: T/CCA 024-2022 [S]. Beijing: China Cuisine Association, 2022: 2.
- [3] 杨代明, 陈然, 陈耕, 等. 中国湘菜标准 第五分册 连锁湘菜[M]. 长沙: 湖南科学技术出版社, 2022: 1-267.
YANG D M, CHEN R, CHEN G, et al. Chinese Hunan cuisine standard, volume 5, chain Hunan cuisine[M]. Changsha: Hunan Science and Technology Press, 2022: 1-267.
- [4] 杨代明, 许菊云, 王墨泉, 等. 中国湘菜标准 第一分册 湘菜通用标准与大众湘菜标准[M]. 长沙: 湖南科学技术出版社, 2013: 1-623.
YANG D M, XU J Y, WANG M Q, et al. Chinese Hunan cuisine standard, volume 1, general Hunan cuisine standard and popular Hunan cuisine standard[M]. Changsha: Hunan Science and Technology Press, 2013: 1-623.
- [5] 彭军炜. 湘菜预制菜产业创新发展的实现途径[J]. 现代商业, 2020(13): 48-49.
PENG J W. The way to realize the innovation and development of Hunan prepared food industry [J]. Modern Commerce, 2020(13): 48-49.
- [6] 陈昂昂. 促进湘菜产业发展“做好一桌湖南菜”[N]. 湖南日报, 2022-06-26(5).
CHEN A A. Promoting the development of Hunan cuisine industry ‘making a table of Hunan cuisine’ [N]. Hunan Daily, 2022-06-26(5).
- [7] 李崎瑜. 智慧出囊 湘菜更香[N]. 湘声报, 2022-07-01(1).
LI Q Y. Wisdom out of the pocket, Hunan Cuisine becomes more fragrant[N]. Xiangsheng News, 2022-07-01(1).
- [8] 张志君. 湘菜掀起中国餐饮第四次浪潮[J]. 饮食文化研究, 2007(3): 81-84.
ZHANG Z J. Hunan cuisine sets off the fourth wave of Chinese catering[J]. Food Culture Research, 2007(3): 81-84.
- [9] 罗莹, 盛金朋. 湖湘饮食文化概论 [M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2018: 1-210.
LUO Y, SHENG J P. Introduction to Hunan food

- culture[M]. Beijing: China Light Industry Press, 2018: 1-210.
- [10] 祖鹏. 湘菜产业现状及发展策略研究[J]. 农村经济与科技, 2019, 30(9): 187-188, 199.
- ZU P. Research on the status and development strategy of Hunan cuisine industry[J]. Rural Economy and Technology, 2019, 30(9): 187-188, 199.
- [11] 张泓, 李慧超. 我国预制菜肴加工产业发展现状及趋势[J]. 农业工程技术(农产品加工业), 2014(7): 26-27.
- ZHANG H, LI H C. The development status and trend of the prepared dishes processing industry in China[J]. Agricultural Engineering Technology (Agricultural Products Processing Industry), 2014(7): 26-27.
- [12] 罗旭婷, 熊曦. 湖南制造业高质量发展的基础评判与提升策略研究[J]. 湖南理工学院学报(自然科学版), 2022, 35(2): 37-43.
- LUO X T, XIONG X. Basic evaluation and promotion strategy of high-quality development of manufacturing industry in Hunan[J]. Journal of Hunan Institute of Science and Technology (Natural Science Edition), 2022, 35(2): 37-43.
- [13] 马美英, 易春. 湖南装备制造业绿色发展研究[J]. 中南林业科技大学学报(社会科学版), 2020, 14(1): 27-31.
- MA M Y, YI C. A green development research of Hunan manufacturing industry[J]. Journal of Central South University of Forestry and Technology (Social Science Edition), 2020, 14(1): 27-31.
- [14] 唐莹. 预制调理湘菜“东安鸡”的研制[D]. 长沙: 湖南农业大学, 2017.
- TANG Y. The development of preparation and seasoning of Hunan dishes ‘Dong-an Chicken’ [D]. Changsha: Hunan Agricultural University, 2017.
- [15] 李娜. 预制调理葱油米饼的研制[D]. 长沙: 湖南农业大学, 2015.
- LI N. Study on prepared scallion rice cake [D]. Changsha: Hunan Agricultural University, 2015.
- [16] 盛金朋. 乡村振兴战略下的湘菜产业发展策略研究[J]. 全国流通经济, 2019(22): 142-143.
- SHENG J P. Research on the development strategy of Hunan cuisine industry under the rural revitalization strategy[J]. National Circulation Economy, 2019(22): 142-143.

Analysis of Current Situation and Development Path of Prepared Dishes Industry in Hunan

Wang Jianhui^{1,2,3}, Liu Miao^{1,3}, Chen Yanrong^{1,3}, Deng Na^{1,2,3}, Zhang Bo^{1,2,3}, Li Changzhu², Xiao Zhihong², Fang Fang¹, Liu Dongmin^{1,2,3}, Yang Daiming⁴

¹School of Food Science and Bioengineering, Changsha University of Science and Technology, Changsha 410114

²State Key Laboratory of Utilization of Woody Oil Resources, Hunan Academy of Forestry, Changsha 410018

³Hunan Provincial Engineering Technology Research Center of Intelligent Manufacturing and Quality Safety of Xiang Flavoured Compound Seasoning for Chain Catering, Liuyang 410023, Hunan

⁴Hunan Provincial Product and Goods Assessment Center, Changsha 410004

Abstract With the acceleration of social development, people's dependence on industrialized food production and socialized supply is increasing. Prepared dishes help the catering industry to achieve standardized production and increased benefits. It is also conform to the current consumption trend of 'fast food'. As a large agricultural province, food industry province and catering province, Hunan has inherent advantages in the development of prepared dishes. This paper mainly introduced the current situation, the strengths and weaknesses of industrial development, targeted suggestions, and future prospects of prepared dishes industry in Hunan. The research provides a reference for the healthy and sustainable development of the prepared dishes industry in Hunan.

Keywords prepared dishes; Hunan-flavored prepared dishes; industry situation; development path