

全国餐饮收入逐年上升： 舌尖上的“中国力量”

新闻综合



这个春节,伴随着深受吃货们欢迎的《舌尖上的中国》第三季的回归,也再次让饮食行业备受关注。

据国家统计局和中国烹饪协会数据,近年来,全国的餐饮收入呈逐年上升趋势,刚刚过去的2017年,全国餐饮收入超过3.9万亿元,同比增长10.7%左右。其中,有机食物消费量已连续多年维持了两位数的年增长率。

吃得可口、吃出品质和健康,是当下很多国人的追求,这也使得越来越多的有机食品、进口食品成为人们舌尖享受的新选择。

如今,中国“吃货”不仅在国内电商、农业等产业格局调整中搅起波澜,而且给世界农业经济格局带来不小影响,越来越多的国家为迎合中国饮食消费需求而对本国的农业生产进行调整,舌尖上的“中国力量”更是一次次在国内外引发关注。

吃出千亿级新产业

过去一年,提起中国吃货舌尖上的新千亿产业,绕不过小龙虾和大闸蟹。

去年夏天,备受国人喜爱的小龙虾相比于往年的火爆程度有增无减,可以说是迅速蹿升至全民夜宵的实力“主角”。而随着《中国小龙虾产业发展报告(2017)》的正式发布,小龙虾这一舌尖上的新兴产业着实让人一惊。

据农业部渔业渔政管理局、全国水产技术推广总站统计数据,2016年我国小龙虾消费量达到了惊人的87.93万吨,产值564.10亿元,经济总产值1466.10亿元,全产业链从业人员近500万人。

这意味着,在相继风靡各地的餐饮市场后,小龙虾产业已经强势跻身新千亿级市场。这背后不仅仅是紧跟全民宵夜文化而崛起的消费刚需,而且是从需求端到供给端整个产业链的不断壮大。

大闸蟹紧随其后表现同样惊人。中国水产科学研究院淡水渔业研究中心和中国渔业协会联合发布的数据显示,2016年全国大闸蟹产业规模为648亿元,相较上年同比上涨20%,预计今年大闸蟹产业总规模将达778亿元。而结合市场销售数据监测与分析,预计2018年,销售增幅进一步加大,全年销售额有望逼近千亿。

在互联网行业迅速发展的今天,网购已经成为国人舌尖消费的必须。蹭着小龙虾和大闸蟹的“热度”,以京东、天猫、顺丰等为代表的生鲜电商巨头可谓“锦上添花”,积极入局创新运营模式,布局供应链物流,抢占市场份额,形成了另一个新千亿级产业——生鲜电商。

根据《2017年度(上)中国网络零售市场数据监测报告》数据显示,仅上半年全国生鲜电商市场规模就已达851.4亿元。

(据新华社)

味道记忆

煮食的智慧

我母亲是街坊巷闻的一流好厨。小时候,家里无论多么穷困,她宁愿变卖家当,过年过节也要好好地饱食一顿,通过分享食物的欢乐驱散愁绪。

过年过节,家里到处挤满亲朋好友、街坊邻居,和他们一些慕母亲之名而来的朋友,都是来跟母亲学习蒸萝卜糕、炸油角、包粽的方法和手艺。满屋子人嘻嘻哈哈,有说有笑,随着母亲利落地指挥、示范,井井有条地忙忙碌碌,我们小孩子也混在其中帮忙做些简单的工序。

母亲拿起萝卜时告诉他们,要拣重手的,那些萝卜才甜。刨萝卜泥,手要放轻,这样萝卜才会出水。磨米,要重复磨三次,到了要用时,手捻米浆要有黏性。炒腊肠、腊肉粒,等闻到香味,才放入浸软的虾米下锅一同炒。炒好了,趁热倒进煮好了、出了水的萝卜泥的锅中,熄火几分钟,然后才倒进米浆,接着放入炸成金黄色的蒜头碎粒,加些盐和砂糖搅匀。这个时候,插只筷子在中间,筷子如果屹立不倒,萝卜糕的用料便是做得够好了。

跟着将材料倒进涂过熟油的蒸盘里,放进沸腾的滚水锅里,锅盖蒸半个钟头(时间多少当然视蒸盘的深浅而定)。那些炸到金黄、等到最后放进去的蒜头碎粒,是母亲制作萝卜糕的秘诀,这些蒜头粒令她蒸的萝卜糕气味特别香甜。

记得母亲炸油角最特别的地方,是将四分之一分量的糯米粉煮成浆,趁热倒入与其余四分之三的糯米粉揉搓至黏稠,然后碾成一块块包油角的薄皮。油角的豆沙馅则是用红豆加半小杯碱水煮熟,隔干水,倒进滚油锅;一边炒红豆一边用锅铲压烂。当豆沙炒到变黑、闻到豆香香味了,便放入比红豆多两倍分量、切碎了的黄糖,继续炒至收干。其他便是一般的做法了。

母亲没有特别的包粽方法。在她来说,粽是

否包得好,全看手势的松紧程度;总之不要包得太紧便可以了。粽叶要先用滚水烫过,糯米则要用盐和生油捞过。以前,买包粽用的绿豆回来要自己去皮,很是麻烦;现在可以买到现成去了皮的绿豆,很方便。

对我来说,粽是否好吃,最紧要的是馅里放的那一大块用五香粉腌好、连皮的五花腩肉;粽是否芳香软滑香甜,靠的是这块五花腩肉。现在很多人怕肥,吃蒸粽也不敢吃那块肥腩肉,我看见这些人便不顺眼,那吃其他东西好了,为什么硬要糟蹋美味的裹蒸粽?

小时候母亲做菜,我爱钻进厨房站在她身边旁观,替她尝味道。更多的时候是趁她转身的一刹那闪电偷食,馋嘴的我甚至够胆偷在锅中煮得滚热的菜。从锅里拈起滚热的菜放进口,怎不烫得呲哩呱啦?偷食给母亲察觉一定被她狠狠打一顿的。虽然如此,我还是会把偷的菜藏起来,待到菜凉了再偷偷拿来吃。在厨房看母亲煮菜,确实刺激、好玩又温馨。

有时母亲发觉我出尽法宝只是为了偷丁点的东西来吃,动了恻隐之心,佯装看不见,任我吃。母亲偶一为之的放任,让我感受到宠爱的惊喜,真是天大地大都不及母亲厨房里的宠爱伟大啊。

母亲已经九十七岁了,早已把世事置于度外。除了儿孙的事,现在地跟我倾谈的话题,大都是我小时候跟她煮食时的趣事。她又时常提醒我这个菜该怎样煮,煮那个菜又该留意些什么地方,用料的秘诀是什么。她对食物的记忆特别清楚,可能是食物的记忆对她来说都是欢乐的吧。母亲记恩不记仇,只有欢乐的回忆她才会保留下来。她对快乐感恩,因而是幸福的。

(邢精达)

美食科普

老抽、生抽啥意思? 做菜高手可能都不知道

生抽、老抽到底有什么区别?分别该怎么用?来,今天我们一起整个明白。

生抽、老抽是我们生活中最常用到的调味品,提鲜、炒菜、炖肉、凉拌菜等等都会用到。“抽”是提取的意思,老抽是在生抽的基础上加入焦糖。稍会做菜的人都知道“生抽调味,老抽调色”。

生抽酱味没有老抽重,盐度比老抽高但是没有老抽的粘稠感,好的生抽酱油充满了鲜甜,空口尝咸过之后会回甘。

很多会做饭的人认为生抽酱油就是用来做凉拌菜,老抽则是可以加热使用,这种说法有些把生抽的使用范围缩小了。其实,在制作需要保持食材原味的菜肴时选用生抽,在颜色和味道上都不会过多地改变食材原有的特性。

生抽的优势

不加任何调味处理,仅仅是水焯的蔬菜和肉沾了生抽后变得无比鲜美甘甜,生抽的咸味比老抽的重,在“勾”出食材鲜甜味道这方面生抽是优于老抽的。

老抽的优势

说起老抽最大的优势当然是色泽啊,如果手边没有就脑补一下红烧肉,酱色中泛着褐红的色泽,想想就流口水啊!

(嘿嘿)



达州拍卖 车辆拍卖公告

受委托,我公司定于2018年3月16日上午9:30在达州市公共资源交易中心以现场拍卖的方式,对达州市通川区公车改革取消车辆(第三批)进行公开拍卖。现公告如下:1、拍卖标的:达州市通川区公车改革取消车辆(第三批)共45辆进行公开拍卖(不含车辆号牌,其中含达州市国资委委托处置公车改革取消车辆3辆)。详见达州市公共资源交易服务网,网址: <http://www.dzggzy.cn>。2、拍卖参考价:0.32万元—10.88万元/辆,竞买保证金:0.4万元—2.5万元/辆。3、保证金交纳截止时间:2018年3月15日17:00。4、展示时间和地点:2018年3月14日起至2018年3月15日17:00(集中查验时间从3月14日9:00至3月15日17:00);达州市通川区北外镇张家坝“江湾城”安置房小区6号、7号车库。5、咨询地址:达州市通川区荷叶街57号中华大厦4楼。电话:18090901677。

本次公告以在达州市公共资源交易服务网上公告内容为准。

四川达州拍卖有限公司 2018年3月8日

广告



主编 戚劲松
编辑 张春华
官方微信 dzwbwx
官方微博 dazhouxinwen

爆料热线:2382258