



扫码订阅

预制菜，预知就好

文/赵威



“盲”吃 曹一

近日，“预制菜”话题备受消费者关注。什么是预制菜？去年有关部门就发布过相关通知，明确了预制菜的定义：以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

预制菜本身没毛病。忙的时候想快点吃上饭，预制菜省时又省心。可坏就坏在有些餐厅把它当“秘密”，藏着掖着不吭声。消费者揣着“现炒现做”的期待来，吃着“提前预制”的菜，这心理落差当然较大。

要知道，餐饮业不是“卖菜的”，而是“搞服务的”。顾客去餐厅吃饭，吃的不只是一口菜，更是“明明白白消费”的踏实。你若提前说“这菜是预制的，快还便宜”，

有人图方便就选了；想吃现炒的，也能换道菜，皆大欢喜。可偏偏有人觉得不说就没人知道，殊不知这一瞒，把“诚信”二字给弄丢了。

预制菜大可光明正大地“出道”。餐厅不妨在菜单上多俩字“预制”，简单直接，反而显得实在。行业也该定个规矩，别让“悄悄用预制”成了潜规则。毕竟，消费者要的不是消灭预制菜，而是有权利知道，也有权利选择。

别再让预制菜躲在幕后当“神秘嘉宾”了。把知情权和选择权还给消费者，餐厅既保住了口碑，又能让预制菜好好发挥作用。

本期导读

- 威廉·布朗的木刻漫画 4版
- 以笔为刃 8/9版
- 睁大眼睛还不够 11版