

种植户驾驶播种机准备进行东北青仁黑豆播种



延链补链 产农互促 构建产业融合发展新格局

一颗东北青仁黑豆的价值,远不止原料本身。烤匠与李传芳的深度合作,推动东北青仁黑豆产业从初级原料供应向精深加工延伸,构建起“一产支撑二产、二产带动一产”的产业融合发展新范式,让乡村产业更具活力、更有后劲。

过去,东北青仁黑豆多以原料形式销售,产业链条短、附加值低,农户收益空间有限。如今,依托烤匠稳定且大规模的原料需求,李传芳等企业加大精深加工投入,将东北青仁黑豆加工成黑豆花、黑豆冻豆腐、黑豆千张等多款产品,持续丰富产品矩阵、拓展市场覆盖面。随着产业加速发展,全国黑豆深加工工厂数量持续增长,产业集聚效应初步显现,以东北青仁黑豆为主的区域性特色农产品加工集群正在加速形成。

产业链的延伸,有效激活了乡村经济的发展活力。当地农资供应、农机服务、包装印刷、冷链物流、餐饮服务等配套产业蓬勃兴起,持续为当地经济发展注入强劲动能。

烤匠及合作伙伴大额、稳定的采购需求,快速推动黑豆品种的研发与推广,既是乡村振兴的创新实践,也是订单农业的典型落地案例,为区域农业产业高质量发展提供了可复制、可推广的经验。



种植户对播下的东北青仁黑豆种子进行检查

品牌联动 价值升级 以品牌力赋能产地高质量发展

品牌是连接农产品与市场的桥梁,更是提升农产品附加值的关键。烤匠充分发挥全国知名餐饮品牌的优势,与拥有深厚加工技艺底蕴的李传芳携手,推动产地优势转化为产业优势,让东北青仁黑豆走出乡村、走向全国。

在终端市场,烤匠依托全国门店布局与品牌影响力,让更多消费者了解东北青仁黑豆的品质优势与产地特色。

品牌影响力的提升,最终反哺产业源头。更高的市场认可度,赋予企业更强的采购议价能力和更稳定的价格体系,进一步巩固了订单农业稳产稳价的良性循环,实现“品牌拉动市场、市场带动产业、产业富裕农民”的良性发展。如今,东北青仁黑豆已成长为高品质、可溯源、有故事的区域特色农产品,持续提升农产品附加值与市场竞争力。

从川渝地区的繁华商圈到内蒙古的广袤田野,烤匠始终坚守“品质为本、责任为先”的理念,将源头供应链建设与乡村全面振兴实践深度融合,以产业力量赋能乡村发展。

此次“乡村振兴订单农业签约仪式暨青仁黑豆开播节”,是烤匠深耕供应链、助力乡村全面振兴的新起点。未来,烤匠将继续扎根乡村、坚守匠心,携手各方力量深化订单农业模式,持续完善供应链,提升价值链,为绘就产业兴旺、农民富裕的乡村全面振兴画卷贡献更大的品牌力量。

数据来源:烤匠



烤匠麻辣烤鱼现做手工黑豆花

需求为导向,致力于选育生长期适中、口感优良、高蛋白、高产、粒大、抗病性强的优质东北青仁黑豆品种。选育过程中,科研人员从选花、选叶到选株型,逐年优化种子品质,既从种源端提升了黑豆品质,也有效提高了农户种植收益率。品种的迭代升级,不仅增强了黑豆对当地气候条件的适应性,更为后续深加工和标准化生产筑牢了基础。

在种植环节,科研人员结合黑豆生长规律,针对黑豆不同生长周期,制定科学合理的药肥控量方案,在保障产量的同时,严格管控农残风险。从种子筛选、土壤检测到播种、采收的全过程进行精细化干预,确保原料安全性与品质一致性。

在全链路管控上,烤匠构建了“从种子到餐桌”的闭环管理体系,层层把关。东北青仁黑豆每年5月播种、10月采收,采收后统一开展农药残留与重金属检测,合格后方可入库储存;李传芳工厂依据年度订单计划,对黑豆进行筛选、分级、包装,配送时同步提供出厂质量检验报告;烤匠还会定期向厂家索要相关资质证件及第三方型式检验报告,形成全流程监管机制。与此同时,烤匠建立完整的产地溯源系统,实现“一物一码”全程可追溯,让消费者清晰了解黑豆的种植、加工全过程。

2026年,烤匠计划订单种植东北青仁黑豆面积7000亩,预计总产量1200吨,可稳定满足全国80余家门店及未来新增门店的全年原料需求,为供应链稳定提供坚实保障。

订单托底 强产富农 以稳定性拓宽农户增收路径

烤匠推行的订单农业模式,有效破解了农民“不敢种、不愿种”的难题,为农户提供了可预期、有保障的收入支撑。每年种植季启动前,烤匠依据年度经营需求,与当地种植主体签订正式收购合同,明确收购价格与数量,让农户摆脱“秋收愁卖”的后顾之忧。

同时,订单农业有效推动当地杂粮种植结构的市场化优化。相比传统的农业模式,订单农业是农户与企业签订具有法律效力的购销合同,明确双方权利义务,实现农产品产销对接,通过“先找市场,再定生产”,为农户稳定销售渠道、锁定收购价格,有利于降低生产成本、推动标准化生产,进而促进农户增收。随着烤匠、李传芳等品牌对黑豆花系列产品的大力推广,市场对黑豆的需求量也在逐年攀升,内蒙古东部地区黑豆种植面积迅速扩大,增收效应持续显现,让农户获得更多产业发展的红利。

订单农业的推广,还加速了当地农业产业化与规模化经营进程。农户可选择就近务工,实现“家门口的就业增收”。

从“靠天吃饭”到“稳定增收”,烤匠的订单农业模式为当地农户吃下“定心丸”,成为农业产业化带动强村富民的创新实践。

作为从川渝地区走出的国民餐饮品牌,烤匠麻辣烤鱼(简称“烤匠”)凭借“手工黑豆花+麻辣烤鱼”的经典组合,赢得了消费者的广泛青睐。其黑豆花麻辣烤鱼传统制作技艺,先后获评四川省成都市武侯区、重庆市原江北区非物质文化遗产代表性项目。

为打磨上乘口感、保证产品质量,烤匠历经多轮产品研发优化,敲定手工黑豆花与麻辣烤鱼的经典搭配,又经过8个多月的时间、数十种豆类的筛选,最终选定营养价值高、口感紧致的东北青仁黑豆。为保障优质原料供给,烤匠与辽宁李传芳黑豆食品有限公司(简称“李传芳”)达成深度合作,依托订单农业模式直连位于内蒙古自治区兴安盟科尔沁右翼中旗的产地源头。

2026年5月20日,烤匠携手合作伙伴李传芳,在科尔沁右翼中旗举行“乡村振兴订单农业签约仪式暨青仁黑豆开播节”。通辽市农牧业科学院专家、科尔沁右翼中旗农牧和科技局代表、烤匠及李传芳企业创始人、黑豆种植户代表齐聚一堂,共同见证烤匠以订单农业模式赋能乡村产业振兴的实践探索。

在推进乡村全面振兴的背景下,烤匠以实际行动串联起从田间到餐桌的稳定供应链,彰显了餐饮品牌深耕产业、反哺乡村的责任与担当。

联合学院 选育优品 以高标准筑牢源头品质根基

扎实的产品力是餐饮业立身发展的根本,优质原料则是企业产品力的支撑。烤匠坚持品质为先,将品控关口前移,从厨房延伸至供应链前端,对关键原料实行全年采购锁定,以高标准采购需求驱动供应链提质升级,从源头守护产品质量安全。

科尔沁右翼中旗属温带大陆性气候,年降雨量约400毫米,积温达3000摄氏度以上,雨热同期,土质为黑土混少量沙土,透气性良好,且周边200公里内无重工业污染,独特的地理环境有利于黑豆积累蛋白质与脂肪等营养物质。当地有着深厚的黑豆种植底蕴,为产业发展奠定了坚实基础。

为进一步提升原料品质,烤匠联合李传芳与通辽市农牧业科学院建立长期合作,坚持以市场



东北青仁黑豆

以订单为链 以产业富农

深耕供应链，助力乡村全面振兴
烤匠麻辣烤鱼