

一滴香精“出锅气” 一口砂锅“开美颜”

预制菜穿上新“马甲”

多部委联合印发《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》，明确预制菜“不添加防腐剂”“严格食品添加剂使用”，这无疑给消费者吃了定心丸。但在风味方面，消费者依然普遍认为预制菜缺乏烟火气、没有锅气。

记者在市场上走访调查发现，商家已经开始针对锅气做文章。利用添加锅气香精、用砂锅加热等方法，可以对预制菜进行“美颜”。

一滴香精就能出“锅气”

烟火气，一直被认为是现炒菜和预制菜的最大区别。猛火爆炒带来的炙热鲜烫，在大多数人看来，始终是预制菜无法替代的。近两年，这种烟火气，又被更具体描述为锅气。

锅气，从科学上解释，是食物在高温下产生的焦化反应等化学变化，所以锅气多来自猛火爆炒。因为消费者对锅气的追求，点评网站上锅气的搜索指数也节节攀升。

预制菜“新规”，明确预制菜不添加防腐剂，所以预制菜要经过冷冻、冷藏等贮存条件和杀菌后处理工艺。餐馆在给预制菜加热时，一般采用微波炉、蒸锅、水烫、水煮等方式，这很难产生锅气。于是，锅气香精作为一种可以给预制菜“美颜”的食品添加剂，就顺应市场需求产生了。

目前市场上的锅气香精主要分两种：一种是从天然食材中提取，如葱姜蒜等；一种是通过化学物质合成。

记者在国家知识产权局网站上，找到了一家企业申请的“锅气精油”专利。这款“锅气精油”的制作过程比较简单：先通过高油温炒制大蒜、酱油、冰糖等原料，然后过滤，得到过滤油，再加入维生素E搅拌，获得“锅气精油”。从描述看，这种精油应该属于天然食材提取。

在网购平台上，记者找到了销售锅气香精的商家。这些商家声称，加入一滴精油，就能让菜肴获得猛火爆炒带来的神奇风味。因此在售卖时，还特意随精油附送滴管。锅气香精的适用范围很广，包括火锅、麻辣烫、卤制品等，有些店铺还特意提及预制菜。

记者询问几个商家，锅气香精的成分和配料是什么，得到的回复都是食品用香精、食品用香精辅料。有商家告诉记者，香精是人工合成，但具体由哪些物质合成，并不清楚。

记者购买了一小瓶10毫升的锅气香精，产品包装上没有具体配料，但显示“在符合GB30616的原则下用于各种加工食品”——GB30616是食品安全国家标准食品用香精的执行标准号。打开这瓶香精，能闻到一股浓烈的香气，感觉是厨房爆炒产生香气的高度浓缩版。

砂锅将预制菜变身成“现烹”

怎么感觉餐馆的砂锅菜突然变多了？很多消费者在社交媒体上发出感叹。

记者在走访时发现，除了传统京菜砂锅居和传统粤菜砂锅粥，北京还出现了不少新开的砂锅专门店。毛血旺、红烧肉、肉末茄子、烧椒皮蛋、萝卜烧牛腩等，都用砂锅呈现。端上桌，一揭盖，砂锅内的菜肴还在咕嘟，烟火气十足。还有的餐馆，虽然不是砂锅专门店，但用砂锅作为容器的菜肴也在变多，除了常见的茄子煲，还有以前用盘子盛的扁豆丝、丝瓜片，现在也改用砂锅盛。

在某平台，有关“砂锅”餐饮门店的讨论笔记超75万；某社交平台，“砂锅菜”相关话题阅读量加起来也高达上亿。某视频平台，“砂锅”关键词视频相关播放已达41.8亿次。

据记者了解，砂锅不全是预制菜，但有一部分是料理包用砂锅加热，还有厨房提前备好材料。

在视频平台，很多连锁餐饮经营者在讲解和推荐砂锅菜。现在越来越火的砂锅门店，似乎也在证明他们的观点——砂锅天然适合预制菜。将提前准备好的食材，倒入正在加热的砂锅，就可以制造现烹的“美颜”效果。如葱烧海参这种较难现烹的菜肴，也可以通过料理包或者提前备料，将烹饪过程直接呈现在消费者的餐桌上，达到体验感最大化的效果。

北京一处批发市场预制菜门店里，满墙的预制菜肴照片。青椒生态鹅、猪肚包鸡、功夫猪脚、白水肥肠、原味牛杂等都使用砂锅盛装。门店正对面，就是餐厨用品批发区，砂锅种类琳琅满目。有扁口的、高腰的，还有配合燃料可以持续加热的。来挑选砂锅的顾客不少，只不过售价比网店略贵。

有的经营者表示，消费者最在意的锅气，被砂锅的形式完美解决。所谓“一热抵三鲜”，当热气腾腾、沸沸扬扬的砂锅端上来，预制菜也不是预制的了。

食品安全和知情权谁来保证？

“要说中餐的‘美颜’、美化，传统厨房也有一些方法，比如使用葱油、葱姜料油、鸡油，都很正常，而且是公开的。至于现在精油这种东西，我不掌握，需要更明确的信息。”名厨、美食家张燕军认为，在预制菜领域，无论是使用预制菜还是使用“美颜”方法，消费者都应有知情权。

在传统的中餐厨房，本身就存在一些技巧让食物更美观。“家里做丝瓜，很容易就把丝瓜做黑了。但饭店里，丝瓜就永远是翠绿的，这就是因为人家大厨先用盐水过了一遍丝瓜，像这种‘美颜’，完全是明面上的技法，我想大家都没意见。”

砂锅的运用，张燕军认为只要保证砂锅的安全和质量，本身就能促成菜肴品质的提升，没什么问题。

对锅气精油，张燕军比较犹豫，“这是什



记者购买的一瓶锅气香精，产品包装上没有具体配料，但显示“在符合GB30616的原则下用于各种加工食品”。（图源：北京晚报）

么东西？是葱姜料油？浓缩汤汁？人工合成的化学物质？”他认为，只是笼统地用食品用香精来解释锅气精油，不足以让消费者放心。他建议，应该对精油执行更细化的标准和规范，保证食品安全。

对预制菜，张燕军的观点是既不过分贬低，也不过分吹捧，交给消费者来选择。“中餐里本身有些菜就是预制的，比如扣肉。还有些菜需要时间的沉淀，比如腊肠、腊肉。大家一提起就皱眉的，是那种工业化操作、缺乏烟火气的预制菜。”

常年旅居重庆的张燕军，经常去体验充满烟火气的街边小馆，那些现炒现做的美食，总能满足美食家的味蕾。他最近尝到一些提前预制好的夫妻肺片、口水鸡。“下午做好，小袋包装好，肺片、鸡、调料。晚上买回家，调料一浇，基本上能还原90%到95%的风味，我相信这种预制菜大家也喜欢。”

张燕军认为，即便是在生活节奏更快的北京等地，消费者也有追求锅气的权利。商家应该做到诚实、守信，现炒还是预制，天然料油还是化学精油，都应明示且符合规范。

据《北京晚报》