

品牌认可度不高 市场开拓难

周口速冻食品有点弱

□记者 梁照曾

本报讯 从刚过去的元宵节市场看,外地速冻食品品牌依然处于强势地位,本地速冻食品品牌虽然在市场上强抓商机,但是依然不那么乐观,原因是品牌的认可度不高,还难以被消费者普遍接受。

在周口速冻食品市场,以汤圆、水饺为主,分为周口本土品牌和外地品牌两大阵营,

即使是平时,为了争夺市场,主要以价格战为主,而在节庆期间,价格战更是厉害。今年元宵节,在卖场极力粉饰的年货大街的诱惑下,人们投入新年又一轮购物狂潮,吃是人们最上心的事,无论冰箱能否容得下,大包小包食品先拎回家再说。

记者在市区多家大小型超市注意到,元宵节卖场最火爆的是速冻食品,大部分市民在一大片品牌面前选半天,还是最终购买来

了外地品牌的汤圆、水饺。即使在有些超市,服务员极力推销本地品牌,将外地品牌摆到不显眼位置,显示本地速冻食品企业企图宣示“地主”之强势,但是依然无济于事,卖不过外地品牌。一些服务员很无奈地说,不知道为什么,消费者购买本土食品的热情不高。一位长期观察和研究食品市场的企业界人士分析认为,本土食品在市场的认可度不高,缺乏宣传,缺乏和消费者的互动,从产

品质量到生产环节,消费者都不了解本土食品的情况,即使是一些本地知名度很高的企业,也存在这方面的问题,加上食品市场的安全问题一直困扰着消费者,所以,消费者在选择食品时,以安全性、口碑性较好的大品牌为主,是必然的心理。今后,本土企业应该加强对产品的宣传,另外,举行与消费者互动的营销活动也应是打开市场的重心之一。



我总觉得,中国菜除了五味五色五香外,还有一个形,中国人对菜的形状也是非常讲究的,少年时代吃的葡萄鱼,至今记忆犹新,以后虽然也吃过不少同名的葡萄鱼,但与那位厨师做的比起来,都是小巫见大巫,相差甚远矣。

那是我随大人参加一个亲戚的喜宴吃到的,鱼味鲜美,形象逼真,一盘鱼就像一串紫色的葡萄,含露欲滴,看了就让人胃口大开、食欲大增。

“工艺菜”开始叫“看菜”,名副其实,就是只看不吃的。据《清稗类钞》记载:“钉,一作钉钉。今俗燕会,黏果列席前,曰看席钉坐,古称钉坐,谓钉而不食。唐韩愈诗‘或如临食案,肴核纷钉钉’是也。俗且谓宴享大宾,一吃席,一看席也。”这段话是说,看席上的看菜,就像钉子钉在盆子上,是不能动的,当然更不能吃。这种“看菜”在清代叶梦珠《阅世篇·交际》等书籍中也有记载。

不过,正是这个《阅世篇·交际》在谈到“工艺菜”或者是“看菜”时,又说,“自顺治以来”,“看菜”不光是看的了,还是吃的。把菜做成花鸟、人物、走兽的形象,目的是让人边看边吃,增加进食的乐趣。正是中国菜“有肴皆艺,无馔不工”的特点。

时任美国副总统的布什和

夫人在中国驻美大使馆的一次宴会上见到苏州船点“熊猫”,由于形态逼真、惹人喜爱,竟舍不得吃,想带回家给孙子。同时在座的国务卿舒尔茨夫人也提出:“对!我也想把这‘中国国宝’带回去给孙子玩!”这道“工艺菜”的美观精致程度也可想而知了。

至于“形象拼盘菜”,就是利用食品的色调和线条,拼成色彩绚丽的图像,使冷盘具有装饰性。宋代有一个尼姑梵正,能利用各种食品的自然颜色,拼成各种各样的景物。她拼的20个人,每人自成一景,而将这20个人合起来,就是一幅生动的王维名画《辋川图》,你说神奇不神奇、高超不高超。

如今的厨师,用红肠、火腿、香菇、黄瓜、菠萝、樱桃等荤素食品,拼出“龙凤呈祥”、“孔雀开屏”、“彩蝶双飞”、“喜鹊迎春”等图案,更是常有的事了。虽然“形象拼盘菜”是最简单的

“工艺菜”,食客一动筷子,它的形象就瞬间消失了,但它带给食客的视觉效果,还是美不胜收、赏心悦目、不可低估的。

(刘绍义)



“响油”蒸土鸡

笼屉里铺一层生面饼,饼上放一层土豆粒,上层码放调过味的土鸡块,大火蒸熟即可。这道蒸土鸡深受六盘山当地居民和外地游客喜爱。

这里介绍一种创新做法,“响油”蒸土鸡,是蒸土鸡的改良升级版,味道更鲜美。其做法是,取土鸡一只,切块,无须飞水,以保持其鲜味。如果没有土鸡,改用三黄鸡,或其他圈养鸡,则一定要焯水,去除其腥味,焯水时放料酒、姜片和大葱段。处理好的鸡块沥干水分,码放在盆里,均匀撒上黑胡椒和细盐,不可太多,因为蒸熟之后还需二次调味。热锅里放素油50克左右,加花椒粒、姜片、葱段,待油熟之后,把调味料捞出,将滚油用小勺均匀淋在鸡块表面,发出哧啦啦的响声,这是第一次用“响油”。热油将鸡块表面的细盐粒迅速融化,不要动它,任其自行腌制。

在腌制鸡肉的同时,准备主食、副食和蔬菜。主食是粗粮、细粮混合面饼,玉米面、白面各一半,其量不求统一,自行配置。和面、醒面、擀面,需要提醒的是面饼不能擀得太薄,因为总共只需要一张面饼,并且要确保笼屉能装下。副食是土豆粒,蔬菜有多种选择,最简单的是大葱丝或香菜梗,切成寸段,无须熟处理,也可用芹菜段、蒜苗段、芦蒿段、芦笋段,焯水备用。

蒸锅放水,笼屉上铺一

层干净的纱布(纱布四角露在面饼之外,便于起锅),开锅后将整张混合面饼铺上,用刀将饼划成8瓣或者16瓣,以便透蒸汽,也便于食用;面饼之上均匀铺排土豆粒;腌制过的鸡肉,在盆里颠簸一番,让腌汁均匀裹在鸡肉表面,均匀码在土豆粒上。盖上蒸锅,大火蒸20分钟。蒸制过程中,鸡肉里面的脂肪,以及腌汁里的素油,都已渗透到土豆粒和面饼中,为了补充脂肪,增加香味,在起锅之前,有必要第二次调制“响油”。

调制增香“响油”,可按自己喜好定香型,常见的有椒麻味、豉香味和蒜香味。锅里放素油,油热之后放调料。椒麻味一般放花椒、黑胡椒、碎干椒和细盐;豉香味一般放辣油和咸豆豉;蒜香味一般放蒜茸、姜末和剁椒。起锅时,拎起笼屉上纱布的四角,将蔬菜装在平底大盘里;在鸡肉之上整齐摆放备好的蔬菜段,一般只放一种;将调制好的滚油均匀浇上,哧啦啦,响声又起,香气扑鼻,让人食欲大开。

此菜肉食、蔬菜、薯类、谷物全有,粗粮、细粮搭配合理,饭菜兼备,是一道经济实惠、味型饱满、有益健康的家常美食。小家庭吃饭,或者三两知己小酌,哪怕只上这一道菜,差不离也够了。

(周新天)

广告