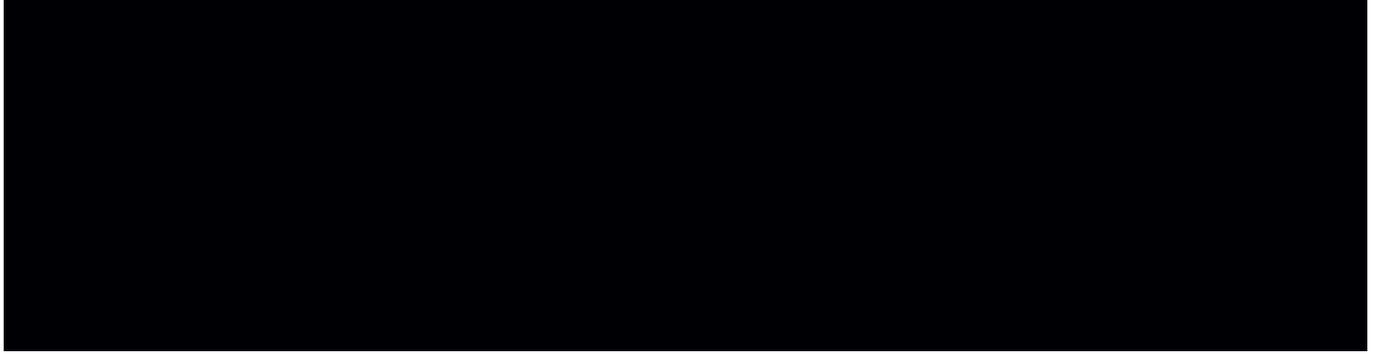


带你看看预制菜里最黑的“黑科技”

鸿博智成 2022-10-14 18:31 发表于广东



预制菜相信大家都不陌生
它的诞生可谓是造福了一大波上班族
和不会做饭的友友
加热既可快速拥有一份美味的菜肴
还省去了繁琐的烹饪工序
与往年相比，越来越多家庭在家烹饪的时间大大减少。

very good



但还有部分消费者对**预制菜**带有成见
最近网上疯传一位专家的看法：
你们知道什么是预制菜吗？
我从来不吃，那是猪狗食。”
“我吃东西从来不吃连锁店，一旦连锁就没有意义
了，我有这个条件。” 而引发争议。
但“萝卜青菜各有所爱”



据有关机构统计，我国预制菜市场规模为3000亿元
到2025年将达上万亿元

需求端不断增加

共同推动预制菜规模提升

那如何使用黑科技来制作可口的预制菜呢？

同时还讲究烹饪方法和智能方便



其中的黑科技魔法之一就是
炒烧一体机器人



鸿博智成

它可以实现烧、烩、炖等烹饪工艺
单次出品份量大 自动化程度高
实现烹饪过程的搅拌、调火、加油、加水
等工艺动作自动化控制
每次出品量可达到25KG-50KG锅

接下来智能蒸烤箱闪亮登场



它可以实现蒸、烤、焖、炖等烹饪工艺

它外型美观大方

可以实现

高、中、低等五种速度选择

根据菜肴的要求进行设置

电脑板采用触摸屏电脑板操作

简单直观

从而提高了效率

菜好了接下来就是干饭了



移动智能米面柜
可以实现智能存储、出量
还能实现除湿、除虫
同时保证米饭的质量
整体结构紧凑、移动方便、操作便捷。



饭了之后就**开始分饭了**

这时**智能分饭机**派上用场

开启设备

设置米饭的克数

点击按钮 开始工作



鸿博智成

一份预制菜的诞生
只需加热就可享用



预制菜的出现不仅预防了餐饮店的不卫生行为
更进一步去规范餐饮标准
高效率的设备还可以满足咱们的需求
能让我们品尝到不同的菜肴
不用花费太多时间去烹饪
解决人们当下的日常难题
同时冷链基础措施的逐步完善支持**预制菜**配送
目前**预制菜**在消费市场上呈现出
零售化和家庭化发展
不仅对消费者消费**预制菜**起引导作用
也有利于家庭**预制菜**的创新和进步。



预制菜的营养问题同时也备受关注
有人认为预制菜的营养有所流失
但专家认为：营养有所流失不代表没营养
无论是家庭烹饪还是工厂加工都会造成营养流失
那我们可以通过另外的补给方式来满足

根据《中国居民膳食指南（2022）版》

推荐每日摄入300-500g的蔬菜

建议在食用预制菜时

搭配一些可生食蔬菜或者另炒一些青菜搭配

来满足我们日常所需的营养。



* 免责声明：本文部分内容来自转载，相关版权归原作者所有，如有侵权，请联系本公司删除

喜欢此内容的人还喜欢

秋天，苹果雪梨靠边站，最该吃水果是它！先苦后甜，营养价值极高，润喉清肺

研究美食



建议中老年人：要常吃这种“高钾”食材，营养美味，身体更健康

乡间小道a



做红烧鲤鱼有诀窍，色泽红润、鱼鲜味美，爱吃鱼的赶紧来学吧

小袁说说

