

## 广州至苏州冷藏物流列表 冷冻物流 熟练精干

产品名称	广州至苏州冷藏物流列表 冷冻物流 熟练精干
公司名称	踏信冷链物流有限公司
价格	420.00/吨
规格参数	广东冷链物流:冷冻产品 广东冷冻运输:冷藏产品 广东冷藏货运:食品冷链
公司地址	全国服务
联系电话	17280155564 17280155564

## 产品详情

### 广州至苏州冷藏物流列表 冷冻物流 熟练精干

广东踏信冷链物流有限公司与物流有限公司是一家集普货,冷藏冷冻的物流公司,是一家从事跨省市公路货物运输和仓储的服务性企业。公司实力雄厚,拥有多年的营运经验。公司在仓储部现拥有5000平方米仓库,冷藏冷冻仓库1000平方,仓储能力达5000余吨。设有多个和储运网点,自备货运车辆30余辆(5T-30T),网络合同车100辆,另有多辆危险品车辆,备有市区通行证可随时为您提供市内短驳,零担快运业务,设有标准市内仓库备有各类铲车等装卸设备。

01

预制菜的概念：基于词语的解释

这里我们用比较研究的方式得出结论。在《现代汉语词典》(第六版)中均没有“预制菜”这一词条,也没有“成品菜”“半成品菜”等相关词语,说明它是新生事物。不仅没有预制菜词条,就连“预制”词条也没有。这里我们从“预”“制”“菜”来辨析。“预”:释义为预先、事先。“制”:释义为制造。“菜”:释义为蔬菜类植物的总称、肴馔的总称。

再查阅牛津词典,通过理解英文词义和比较例句,与“预制”相对应的词为“pre-made”,其释义为:Prepared or created in advance,“预制菜”即为“pre-made food”。同时,查阅相关文章和报道,还有与“成品菜”相对应的词语“ready-made food”和与“半成品菜”相对应的词语“semi-finished food”,这两个词均有较高的使用率。在英、美等国家,预制菜不仅常见于各大超级市场,有标注“ready meals”或“prepared food /meal”的专门区域售卖,且有许多网站提供预订配送服务。需要注意的是,网络文章多将“预制菜”的“预制”翻译为“prefabricated”,这是不恰当的。因为“prefabricated”一词的英文释义是:(of a building or piece of furniture) manufactured in sections to enable assembly on site,多用于描述建筑物或家具,表示分段制造以便于现场组装,并不能准确对应菜肴的提前制作。在此,我们希望能够引起后续研究者的注意。基于词语

的解释，预制菜概念基本含义可以归纳为：“预先制造的肴馔”。

02

## 预制菜的类别：广义和狭义

一是从“预制菜”的概念中看其广义与狭义。在预制菜的发展过程中，有些从业人员和专家学者对预制菜的概念理解为“预制菜肴”，这至少是对菜的理解的角度不同。研读汉语词典，如前所述“菜”在这里释义为：肴馔的总称。在社会餐饮业的职业中，工种有烹调——菜肴的制作（俗称红案），面点——主食的制作（俗称白案）。我们常常提到的中国菜四大菜系、八大菜系等都包含着菜肴和面点，这应该理解为“广义的菜”，如果确定为菜肴，我们就认为是“狭义的菜”，基于此，预制菜也应该有“广义的预制菜”包含菜肴和面点，以及“狭义的预制菜”，即特指菜肴的预制菜。

二是从预制菜加工手段来区分其广义和狭义。广义的预制菜包括在厨房以手工操作为主和在工厂以机械化、规模化生产为主的预制菜；如果只限定工厂生产，则是狭义的预制菜。例如，广东“盆菜”，它既可以在酒店加工，也可以在工厂生产，故它是广义的预制菜。三是从预制菜加工后流通温度来看广义和狭义。广义的预制菜包括常温流通和低温贮藏、流通到消费者手中的预制菜；如果只限定低温贮藏、流通则是狭义的预制菜。还以广东“盆菜”为例，它可以在加工后常温流通，也可以在加工后低温流通；广东早茶面点加工、流通、消费过程亦然。综上，可以得出结论：预制菜是在厨房或工厂完成原材料切配、加热、调味等工序制成，以成品或半成品的形态呈现，在常温或低温条件下贮藏、流通到消费者的手中，经过简单加热或烹饪处理后即可食用的菜肴和面点。

03

## 预制菜与酒楼（家庭）制作菜店的边界

人类以手工方式加工食品一直延续到近代和现代，酒楼和家庭加工“餐食”，这种烹饪加工的食品我们定义为“手工食品”，其特征是以艺术创造为主的隐性知识的运用（见右图）。人们日常生活中的餐食，除生物人的“吃”即“果腹”，还有社会人的“养生、解馋、享乐甚至到艺术”的审美活动。人们在创造美食的同时，还构筑了饮食审美的心理结构。对于中国人而言，人们一日三餐的“餐食”是现做现食、以热食为主的。“适口者珍”，这种餐食符合人们的饮食审美习惯。酒店等餐饮企业制作的菜肴、面点，与家庭烹饪的“菜、饭”相同，都是人们饮食消费中后阶段的食物，即终端食品。从饮食审美的角度，饮食审美主体对“餐食”这一客体享用中能达到从生理到心理的满足。

从食物的性状看，预制菜有别于食品，如饼干、糖果等面糖食品、速食食品、冷冻食品等，有些可以直接食用，但是由于加工手段和加工深度不同，与终端食品的距离也不同，不能作为国人一日三餐的食品。而预制菜是接近终端食品的，它是“餐食”的“前部原料食品”。在加工中，根据人们的饮食审美习惯对其进行调味，符合人们对“一日三餐”的实质审美（营养卫生）和感觉审美（味美、触美、嗅美、色美、形美）；食用时，通过简单加热或烹饪加工即可，饮食审美主体的需求较易得到满足。以上是预制菜的一大特色，也是预制菜生存发展的重要基础。

04

## 预制菜与“半成品菜”的边界

随着社会的进步，饮食社会化提上了日程，以“外卖”即在家庭以外就餐的费用和日常食用成品、半成

品的比例两个指标来表征。人们能从繁重的制作餐食的家务劳动中解放出来，以学习、文化、娱乐等方式丰富个人生活，这也做为餐饮业发展的方向。在20世纪90年代对“我国餐饮业的现状与发展趋势”的研究中，提出了“成品菜”“半成品菜”的概念，按照对象可以分为“为一些餐馆、饭庄、酒店、饭店等提供半成品或成品，减少技艺高超的烹饪师的简单劳动时间”，用现在的语境来说即对预制菜的B端消费；“为普通家庭供应半成品或成品，使其略加热（如微波炉加热）或简单烹饪（如切配一些辅料，加热处理）即可食用”，用现在的语境来说即对预制菜的C端消费。可见，当时的“成品菜”“半成品菜”就是当下的“预制菜”。

05

## 预制菜与“工业食品”的边界

人类以手工方式加工食品一直延续到近代和现代，在近代（19世纪初）则出现了大工业生产方式与食物加工手段相结合，使原始的食品加工发生了革命性的变化，逐渐从烹饪加工中派生出一个新的产业——食品工业。这种由机械化（半机械化）、自动化（半自动化）生产的食品，我们称之为“工业食品”，其特征是以科学创造为主的显性知识运用。这些操作都是在严格的生产工艺参数指导下，由机器完成的，和“手工食品”——餐食有着显著的差别。

“工业食品”的出现既丰富了食品的品种，又利于某些食物原料（特别是季节性原料）以食品的形式贮存起来。“工业食品”的种类根据不同的分类方式有多种分类，我们根据其加工深度和与终端餐食接近程度将“工业食品”分为不同等级。初级食品即对农产品的加工，如碾米、榨油、屠宰等，它为人们的饮食提供原料；中级食品是对初级食品的加工，如烘焙食品、肉灌食品、酿造食品、罐头食品，这些食品一部分可直接被人们食用，一部分为饮食提供原料，但这部分食品不能作为长期食用的食品；中食品则更贴近人们的饮食审美习惯，如速冻饺子、方便面、方便米饭等，这类食品多属方便食品中“主食”的范畴，在食用之前略加调理即可食用。随着时代的发展和人民生活水平的提高，以“菜”的形式出现的接近终端食品的预制菜出现了，是属于“工业食品”的范畴，是在“工厂做餐食”，即加工手段与产品性状综合了“工业食品”和“手工食品”两个方面的优势。

06

## 预制菜与现代快餐食品的边界

《中国快餐业发展纲要》对快餐作出以下定义：“快餐”是为消费者提供日常基本生活服务的大众化餐饮，具有以下特点：制售快捷，食用便利，质量标准，营养均衡，服务简便，价格低廉。具体而言，快餐是指由商业机构（快餐店或大型团体的供食机构）分销的可即刻食用的食品，这种机构运营的主要特征是在点餐和供餐间只需很少或不用等候时间，提供直接食用的终端食品，因而现代快餐食品是复合了食品与饮食服务双重价值的商品。而预制菜则不能“马上食用”，不提供饮食服务的食品，这是现代快餐食品与预制菜的本质界限。预制菜与现代快餐食品具有共同点，都是将菜点的“手工操作为主的烹饪加工过程”转向“机械加工为主的烹饪加工过程”，从而使手工操作走向科学化，实现艺术创造、隐性知识与科学创造、显性知识有机结合。