

包点冷冻运输 佛山到宿州 踏信冷链物流专线 自备车队

产品名称	包点冷冻运输 佛山到宿州 踏信冷链物流专线 自备车队
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	20.00/件
规格参数	上门提货:深圳 东莞 广州 佛山 时效保障:2-3天 温控可调范围:冷冻-18 到-25 冷藏0到10
公司地址	深圳市龙岗区平湖街道平湖社区平安大道1号乾龙物流园1栋103
联系电话	15986619992 15986619992

产品详情

1

对标小酥肉

“小酥蛙”等牛蛙预制菜成市场新宠儿在此前举办的渔博会上，中国水产食品企业国联水产带来众多展品，其中一份牛蛙拼盘的菜品关注度颇高。据了解，脆皮香酥蛙是国联水产的新品，避风塘腌料入味，特调裹粉配方，严控火候预炸，炸得金黄的蛙块一口下去满嘴酥香，鲜嫩适口。图片来源：网络广西川滔供应链管理有限公司专注牛蛙供应链，早在2021年，川滔供应链就推出了“小酥蛙”。“当时行业内还没有对标产品，我们是看到上海餐饮有把免浆牛蛙裹粉后油炸，以及看到一些油炸牛蛙的餐饮数据，判断这款产品应该表现不错，可以应用到家庭、餐饮、小吃类、炸鸡店等多个场景。”总经理张斐洋表示，餐饮行业都是这样的发展规律：在餐饮端有流量的菜品，传递到深加工端，近几年牛蛙深加工产品越来越丰富多样。山东美佳集团的天妇罗系列一直是公司头雁产品，近日，美佳集团再推天妇罗牛蛙。天妇罗和小酥肉的工艺有所不同，美佳集团市场营销中心市场管理部总经理马德军介绍：天妇罗工艺，使牛蛙表面挂浆更薄、更脆，油脂残留更少，吃起来更健康，牛蛙是水产品中的新宠，藤椒口味更加符合现代消费者的味蕾体验，公司延续经典，再造新爆品。

图片来源：网络广州绿程水产有限公司也上新了牛蛙酥肉，目前有青椒麻、香辣两种口味，面向全国招商中。负责人王伟元谈到，“我们开发牛蛙酥肉的初衷是我们本身就是做牛蛙全产业链，在蛙料、养殖、活蛙流通领域耕耘了很多年，现在希望在牛蛙深加工环节投入更多精力，同时考虑到小酥肉有着非常广泛的适用场景，无论是餐饮门店还是C端家庭用户，牛蛙酥肉做为特色小吃都有着非常广泛的适用场景。

图片来源：网络牛蛙一直被看作是小龙虾后又一个单品过千亿的产业。目前，布局牛蛙的产业链中，

小龙虾企业也是一股庞大的力量，湖北欢欢食品科技有限公司就主做小龙虾和牛蛙的产业链，CEO周金透透露，公司也正在开发小酥蛙产品。2小酥肉成为数百亿规模大单品“小酥蛙”能否蹦跶起来？“小酥蛙”和小酥肉，虽然原料不同，工艺和应用场景却很相似，业内人士也将小酥蛙和小酥肉对标。如今，小酥肉已经有数百亿的市场容量，诞生了新希望美好、正大这样的超级品牌，“小酥蛙”能否蹦跶起来呢？事实上，对于牛蛙产业，行业人士普遍非常看好。此前，国联（益阳）食品有限公司总经理张敏奇接受媒体采访时表示，早在2018年，国联水产就开始关注牛蛙，“它有可能成为继小龙虾之后的又一个网红大单品。2022年开始，国联水产将牛蛙作为大单品来打造，面向B端和C端进行产品开发。“天妇罗牛蛙终端加工方法也非常简单，油炸、炙烤、空气炸锅都可以轻松搞定，3-5分钟快速出餐。”马德军表示，天妇罗牛蛙适合家庭、餐饮小吃、团餐多场景，商超、新零售、电商、社团等渠道都很适合。王伟元介绍，目前公司主要针对全国做活蛙流通，同时也在发展免浆牛蛙、牛蛙酥肉等牛蛙深加工产品。“在做这款产品前，我们找经销商和餐饮企业调研，他们非常看好这款产品。但是，和小酥肉比，牛蛙酥肉有两个问题：一是口味：和猪肉比，牛蛙毕竟小众，接受度没有猪肉高；二是价格，牛蛙酥肉成本更高一些。不过牛蛙酥肉作为小酥肉的一个细分品类，能够满足大众不同的消费需求。“我们早期经营牛蛙连锁餐饮‘蛙大锅’，高峰时期店铺近50家，经营中发现牛蛙供应的诸多痛点：价格不稳定、品质参差等，开始养殖牛蛙。”张斐洋介绍，从自用供给周边同行，再到如今供应全国的牛蛙供应链和预制菜加工工厂，川滔供应链旗下牛蛙产品主要有四大类：鲜活蛙肉、免浆牛蛙、牛蛙预制菜和小酥蛙。

小酥蛙能成为下一个大单品吗？ 单选能60票41.38%不能62票42.76%不好说，评论区聊23票15.86%投票已过期