



韭菜盒子是以韭菜、鸡蛋、面作为主要食材制作而成的美食，是中国北方地区山东、河南、河北、山西、陕西、东北三省等地非常流行的传统小吃，在有些地区也是节日食品。

在美团外卖输入“韭菜盒子”，早餐店、粥铺、炒面馆、米皮店、湖南辣子鸡、东北大骨头、河南胡辣汤、广东肠粉店等各类餐饮中，都有它的身影。作为早餐品种、小吃搭档、中晚餐的主食等，韭菜盒子均适用。

据美团数据显示，在谷爱凌提到韭菜盒子后的一周内，用户搜索量超过12万次，同比增长超161%，外卖累计销量超160万个，同比增长93%。

在北京某小吃店，“谷爱凌同款”韭菜盒子也引发不少消费者排队购买。该店店长对媒体表示，因为奥运冠军谷爱凌的宣传，目前韭菜盒子的销量是去年同期的两倍，仅线上平台每日就可售出100多个。<sup>2</sup>

### 韭菜盒子的火爆，在速冻食品行业也引发热议。

2月15日，在速冻之都河南郑州，已经做了两三年韭菜盒子的早餐侠食品负责人于献朝忍不住发一个朋友圈：“她吃的就是韭菜盒子。”引来不少同行点赞。2月20日，冷冻食品微信公众号“商机”栏目发布的信息中，就有业内人士点名求购早餐侠韭菜盒子等产品。

2月22日，开封平安速冻食品有限公司总经理胡永明告诉冷食传媒：“谷爱凌吃的这个没有带包装，看不出来是餐厅现做的还是哪个企业供应的。不过我们工厂的韭菜盒子在北京市场上就有，销量还不错。”

不过，相比饺子这样的大单品，韭菜盒子属于比较小众的产品。甚至连名字、形状，也并不统一。

淮阳香饽饽食品从2016年就开始做韭菜盒子。其生产相关负责人齐放介绍：“韭菜盒子分两种，长方形的和大饺子形状的。大饺子形状的在河南就叫菜角，是早餐中常见的一款产品。”据了解，该企业的韭菜盒子

每天产能有几十吨，主要供应河南的早餐、外卖等，目前处于供不应求状态。

胡永明则介绍：“我们开始做的也是大饺子形，后来在客户的建议下改成了半圆形的。”据了解，该企业的韭菜盒子主要在深圳等沿海市场销售。图片来源：网络在于献朝看来，作为小众产品的韭菜盒子，也在不停迭代，细分为更多样的产品。“菜角进早餐店的多，有的企业做成圆形的，也就是馅饼。”他介绍，“早餐侠的韭菜盒子是在这个基础上做的方形升级产品，比较符合‘盒子’的概念。”

3

据了解，目前速冻食品行业内做韭菜盒子的企业不少，主要集中在山东、河南等区域。不过生产自动化程度整体不高。

成都康河食品机械是一家主做饺子成型设备的企业。其业务经理方志强介绍：“行业内一些大企业也在做这个产品，比如三全快厨等，叫菜角、菜饼、韭菜盒子的都有。目前主要有两种成型设备，一是做饺子形的这种，还有一种是春卷形的。这个产品对面、馅料的要求比较高，我们没大量做设备，只为个别厂家定制一两台。”

齐放介绍，韭菜盒子用的是烫面，现在一般的机器不太成熟，目前花费人工还是比较多。于献朝也这样表示：“人力成本高，大企业不愿意碰，主要还是乡镇企业在做。”

图片来源：网络

一位从业者分析认为：“中小企业做手工产品有优势，但韭菜盒子也不太好做。比如，菜角90-100克/个，出厂价几毛钱一个。花费人工是做饺子的三四倍，但价格和便宜饺子差不多，利润太低了！”

此外，不断做产品小步迭代，也是为了提升产品附加值。“产品形状、面的工艺、加工方式、馅料方面，不同企业做的都有区别。”于献朝介绍，“终端售价方面，菜角1-1.5元/个，馅饼2-3元/个，韭菜盒子3-4元/个，有一定区别。”他透露。

胡永明也介绍，平安食品的韭菜盒子属于改进产品，相对贵一点，主要进相对高端一点的餐饮，在深圳可以卖到5.8元/个。“速冻生制品，油炸几分钟就能吃。现在许多终端还是想要手工的，因为机械与手工做出来的口感差别还是很大的。”

一个产品变成爆品，离不开设备的支持。那么，为何不研发更好的韭菜盒子生产设备？

方志强表示，研发设备还需要产品消费场景进一步拓宽。“比如油条，早只是一个街头早餐小吃，但后来在火锅店、酒店早餐等各种消费场景中都普及了。现在韭菜盒子还处于上升期，还需要进一步的消费引导。”