

冷链物流公司 深圳到益阳 巧克力 糕点运输 预制菜运输公司

产品名称	冷链物流公司 深圳到益阳 巧克力 糕点运输 预制菜运输公司
公司名称	踏信冷链物流（深圳）有限公司
价格	200.00/吨
规格参数	广东踏信:安全送达 公司定位:深圳 服务对象:奶油
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

“潼关肉夹馍”走出“潼关”

作为陕西名吃，潼关肉夹馍一直是当地人的挚爱。据说，西安人眼中的小吃三件套是：凉皮、肉夹馍和冰峰汽水。缺了哪一个都不完美。就像兰州人的早晨从一碗拉面开始，西安人的早起是被肉夹馍唤醒的。肉夹馍不仅是当地人的主食之一，也被吃得格外有情调有情怀。陕西的肉夹馍并不是外地人眼中带有“西安”俩字就可以的，不同地区所用的馍各有不同，区分相当细。销量大也被消费者认可的是“白吉馍”和“潼关馍”。这两种“馍”不管是在做法还是品相上都有明显差别。白吉馍VS潼关馍 图片来源：网络中国食品报社冷冻冷藏食品研究院西北分院院长陈苏文告诉冷食君，近年来，陕西小吃的工业化之路速度加快，出现了很多以当地特色面食为主的速冻食品制造企业。且这些企业大多分布在西安市附近，主要生产肉夹馍、裤带面、臊子面等陕西特色面食。产品虽有特色，陕西却并不是这些速冻产品大的销售市场。中国众多小吃走出本地大多靠两种方式，一是将产品加工成方便食品对外销售，二是通过人员外迁以餐饮的形式向外扩张，陕西也不例外。很长一段时间内，小吃作为餐饮行业的低端产业链，一直没被重视，因此工业化的程度也不高。近几年，随着低投入、低风险优势，小吃呈现火爆发展趋势，开始引起资本关注，同时，工业生产、冷链运输等技术的进步，让陕西小吃逐渐走出陕西，并得到全国人民的认可。此外，陕西本地人精通制馍、做面食，对外地人来说很有难度的技术，在当地人眼里都是信手拈来的事儿。因此，速冻面食制品在本地市场的销量并不占优势。速冻潼关肉夹馍和白吉馍相比，更受外地餐饮客户的需求，这种膨嫩酥脆、外焦里软的“馍”，非常适合夹肉，也更适合餐饮连锁化发展趋势要求。使用这种标准化产品，不仅能保证产品口味稳定统一，大大提升出品效率，还可以节省人工成本。搭配米线、凉皮、砂锅等各种小吃售卖，也是分外适合。

每天生产数百万个潼关肉夹馍销往全国

粗略估算，在西安市周边的速冻潼关肉夹馍企业，每天可以生产总计数百万个潼关肉夹馍，以年计算，则超过三亿个，但市场仍然供不应求。放眼全国，这个小品类的容量是如此惊人。那么，这么多潼关肉夹馍都卖去哪里了？图片来源：网络西安绿秦食品有限责任公司（以下简称“绿秦食品”）位于西安市临潼区，从2007年开始，把潼关肉夹馍进行工业化生产，这些年生产规模一再扩大，已经从初的十多人队伍发展到员工180余人，生产车间也变为3700多平，且先后获得“西安市私营企业”、“陕西供应链优选企业”等多种荣誉。绿秦食品董事长魏西军告诉冷食君，其销售渠道主要在餐饮，专门围绕餐饮做标准化定制，为餐饮端客户提供解决方案。除此之外，团餐、便利店、社区团购、电商、直播带货等也都有涉及，产品销往全国各地。尤其和便利店“每”的合作非常顺畅，已经成为“每”速冻潼关肉夹馍的主要供货商。绿秦食品的速冻潼关肉夹馍一直处于高速增长，一期生产车间每天可以生产十多万个速冻潼关肉夹馍，筹备的二期生产车间也将在不久投产。而绿秦食品的发展之路正是大多数企业的缩影，陕西小吃走向全国极大地带动了当地潼关肉夹馍企业的快速发展。

图片来源：受访者提供 魏西军介绍，速冻潼关肉夹馍之所以如此受欢迎，不仅在于色香味俱全，还有很多模仿不来的特色。

1

首先，面香味大。陕西位于西北内陆腹地，因秦岭-淮河一线而横跨北方与南方，昼夜温差大，小麦要比同纬度地区成熟的都晚，有种说法是，麦收时节，收割机是一路沿着山东经河南去往陕西的。因此，陕西的小麦品质自然也格外高些。这是潼关肉夹馍品质保证的来源。

2

其次，起发好。起发对于一个肉夹馍的重要性不亚于面的品质，起发好不好直接关系“馍”的形状和口感，起发好烤出的“馍”膨胀，随便一切就可以放心夹肉。

3

再者，烤熟后的潼关肉夹馍表皮酥脆。很多时候，一层酥脆的焦皮就是消费者购买潼关肉夹馍的理由，的潼关肉夹馍一定是外表酥脆掉渣的那种，这也是潼关肉夹馍独特的地方。

4

后，颜色纯正。好的潼关肉夹馍需要烤前面白烤后焦黄，是那种颜色少一分则太浅多一分便没食欲的纯正，看见就想咬一口的卖相。

不仅如此，因为潼关肉夹馍的应用场景实在太广，借着它的快速发展，很多企业开始考虑进入预制菜市场，他们想得很明白：肉夹馍不止可以夹肉还可以夹菜，为终端餐饮客户提供配套的解决方案才是供应链企业的机会。