

臭鲈鱼调理半成品 胜缘食品厂家 鹤壁调理半成品

产品名称	臭鲈鱼调理半成品 胜缘食品厂家 鹤壁调理半成品
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

冷冻调理半成品的市场分析

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，员工300余人，年产销额1.5亿元。

冷冻调理半成品的市场分析（一）

大家都知道在日本冷冻的调理半成品种目繁多，五花八门。它的生产有两大特点：一是产品的品种随季节变化而明显变化。二是“主付搭配、简便即食”。销售的对象主要是家庭和“外食”。下面就给大家通过对比日本的冷冻调理半成品市场，来看我国的冷冻调理半成品的发展。

调理半成品市场主要定向于家庭快餐、旅游人口、会议用餐、学校用餐等方面。以北京市场为例，每年其境外旅游人口约为230万人，境内旅游人口约为7000万人，而北京市场真正能向这些消费者提供具有上述快餐调理半成品特点的加工企业几乎没有，而在日本像这样的快餐比比皆是，其不仅为人们的出行造就了极大的方便，而且也造就了一个相当大的相关行业。另外，利用调理半成品的制造和管理技术很容易开发出各类相匹配的调理半成品。

调理半成品既可以通过传统的销售方式进行，如：农贸市场、超市和连锁店。还可以突破传统的销售模式进入快餐店、车站、列车、学校周边的食杂店。特别是列车用餐，根据铁1道部2001年的统计我国铁路

运送的旅客已达13亿人次，而列车提速后如何改进列车用餐的服务一直未见有太好的办法。其问题与我国快餐调理半成品加工水平较低有直接的关系。

冷冻调理半成品在我国的发展

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，臭鳊鱼调理半成品厂家，员工300余人，年产销额1.5亿元。

冷冻调理半成品在我国的发展

国内冷冻调理半成品发展速度较慢的原因，臭鳊鱼调理半成品，我认为在于几个方面：首先我国是个以美食闻名的国家，有着一定的饮食文化，普遍的老百姓讲究自己动手做的吃的有味、放心；第二个是对冷冻调理半成品的认知面不广，这也与企业没有更好地进行市场和知识推广有关；第三个是经济水平和人的工作效率还没达到那么高，时间的充裕和社会上老带小的传统，一般的工薪阶层到家后都能吃到可口的饭菜。第四个冷冻调理半成品的种类偏少，臭鳊鱼调理半成品批发，主要集中在以煎炸类为主的畜禽和水产品上，样式品种需要开发。

不过随着社会的发展，人的消费和享受观念会发生质的变化，将会有越来越多的人选择冷冻调理半成品，此行业必将会被越来越多的人所关注。

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，鹤壁调理半成品，员工300余人，年产销额1.5亿元。

什么是冷冻调理半成品

冷冻调理半成品在英语国家是指经过洗、切或其他预处理即可直接进行烹饪的预制加工食品。而我国对其的定义是指以农产品、畜禽和水产品等为主要原料，冷冻调理半成品经前处理配制加工后（包括调味）冷冻调理半成品采用速冻工艺，并在冻1状态下储存、运输和销售的产品。像公众较为熟悉的是KFC里面的鸡米花，点了以后刚坐下来就有得吃了，鸡肉鲜嫩，味道鲜美，是典型的调理食品之一。由于经过了预加工，到了门店的时候，稍经煎炸就可食用，工厂批量的制作保证了门店的供应和消费者的需要。除此以外，市场上常见的冷冻肉圆、蛋饺、冷冻鱼片、玉米粒等都属此范畴。

臭鳊鱼调理半成品-胜缘食品厂家-鹤壁调理半成品由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（www.lasysp.com）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，胜缘食品有限公司一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张奎。