

外来商来永抢滩 本地厂开发新品 红糖二次加工榨出甜蜜市场

红糖素有温而补之,温而通之,温而散之功效。这个能快速补充体力、增加活力的东方巧克力,在立冬过后,又迎来可喜的销售旺季。



红糖厂员工起制红糖麻花

记者 应柳依

土烧酒韵溢永城 无花果香添风味

记者 应柳依

凉风渐起,走在华丰路小巷子里,时不时会飘来一阵土制烧酒的醇香,吸引食客前往。在如今人们仿古的消费理念里,透着土气的产品愈发红火,各大餐饮店也顺势推出特色土烧作为佐餐饮品。

土烧风盛行 引各地酿酒师傅来永

循香而去,小巷子里竟有大大小小十来家土烧酒坊,一只只酒坛子里满装特色酒酿,莲子烧、糯米烧,或各种养生烧。

在一家名为湖南小灶土烧的店门口,店主胡伟热情地招呼入店看看。胡伟是湖南人,烧酒三年,生意红火,不少客户都慕名而来,一尝便成了常客。

很多永康市民尤其是白酒爱好者会对口感醇厚、浓香四溢的土烧酒感兴趣。抿上几口土烧,配点下酒菜,拉拉家常,这日子过得才惬意呢。胡伟指着店里的宝贝们一一介绍,在五谷烧跟水果烧里,最畅销的当属糯米烧与杨梅烧。

胡伟说,他用的是湖南传统酿造工艺,出产率低,50kg粮食仅酿20kg酒,低于市场上30kg的产量,但口感更胜一筹。

土烧醇香,价格公道,每斤售价十几元到二三百元不等,价格越高掺加的药食材越名贵,用于满足不同层次的需求。胡伟说,卖得最好的还是纯土烧,价格接地气,顾客更愿意享受DIY的过程。

市民王先生平日就爱小酌几口土烧,他告诉记者,我市最近出现了不少特色土烧酒,有蓝莓烧、火龙果烧,甚至是无花果烧。

果农深加工 口味收益双提升

淡青色的果实挂着雨后微湿的露珠,一大片枝桠岔开,胳膊有序地生长,15日,记者为寻特色土烧,来到了位于我市西城街道俞皮村的一个百亩无花果种植基地。

初见基地负责人方勇江时,他正猫着腰舀酒。询问得知,这便是他最新的产品无花果烧。

无花果采摘季节在7-11月,现已进入尾声,对果农而言,无疑是个坏消息,不过,好在我趁着果品优质,偶遇销路不畅时,尝试酿制了无花果酒。方勇江顺势打开酒坛子,顿时香甜气味四溢。

我也是听说山东威海有这种做法,而且收益不错,一些有品牌的无花果白酒甚至能卖到五六百元一斤。目前我市尚未开拓出很大的市场,可尝过鲜的人都赞不绝口。方勇江指着几坛子酒解释,眼下他已试制了三个品种,分别是以无花果炮制的酵素、蒸馏型以及酿制型的白酒。

酵素型白酒酒精度十几度,适合女性饮用,而蒸馏型跟酿制型口感浓烈,其中,酿制型口感酸甜,蒸馏型醇香。方勇江说,深加工拓宽了市场,减少了因季节、气候带来的负面影响,目前已有多家饭店与他洽谈,想要推出无花果特色土烧酒作为佐餐饮品。

手工制作 打糖勾带动产品旺销

细长的甘蔗被扎成一捆捆,放在板车上堆成一座座小山丘,这便是红糖制作原料。16日,当记者来到象珠镇柳墅村的新高糖厂时,老板王新高正在熬制红糖。

在红糖制作主战场上,一排

长条形土灶上架着的六口大锅里,盛着由青变黄或暗红色的糖汁,在高温中翻滚。王新高不断用大勺将糖汁舀起、倒下:为了腾空气体,顺便观察糖汁是否已熟。王新高说,

经半小时熬制后,红糖汁已变

成赭红色浓稠状,一旁等候的顾客伴着王新高好喽的吆喝声纷纷上前,用早已备好的甘蔗棒打起糖勾。

现场制作能带来不错收益,一根糖沟售价5元,来客都会打上几根,顺便捎带其它产品。王新高说,

分食甜羹 外来商抢滩拉长深加工产业链

随着人们对传统美食的眷恋愈浓,红糖市场也渐开阔,我市涌现一批新红糖加工厂,也引来外地商户分食。红糖加工商林先生说:早前说起红糖制作,本地当属上考村最出名,不过,现在许多村都有了红糖作坊,甚至引来义乌等地商家。

甜蜜商机不仅带来了收入,还有更多的竞争与挑战,促使商户不

断做大红糖产品的深加工。唐先镇中山村村民胡光荣看中了红糖的细分市场,在传统制糖厂已有深加工糖勾、红糖麻花、糖板墩等农副产品的的基础上,他利用自己种植生姜的优势,购入红糖进行二次加工,制作出可即时冲泡的红糖姜茶。

冬季时容易发生流感,而红糖姜茶有祛寒除湿的功效,研磨成颗

粒状装罐便于携带。胡光荣说,虽然每公斤售价为100元,比普通红糖高近3倍,但仍十分畅销,最多时一天能卖出二三百罐。

同时,记者也发现,今年市场上多出了红糖核桃、红糖姜片、红糖姜茶膏、红糖姜枣茶膏等新品种,也备受消费者青睐,加工商订单络绎不绝,红糖农副产品利润大幅提升。

转型遇难 土法制作标准不一成发展绊脚石

甜蜜的背后也有隐忧,经久流传的红糖制作土法正面临着转型期的种种尴尬。市民胡女士爱喝红糖水,今年特意去红糖厂打算现场选购。但看完整个操作流程,她顿时没了购买欲望:甘蔗根部的泥还没洗干净,就直接拿去榨汁了,过滤时也仅用几个篮子,太不卫生。

目前,我市红糖制作还处于粗加工阶段,工艺和质量较难统一。一些工作人员也坦言,产量、规模不断扩展,而厂家基本是作坊式生产,散户多、监管难。当前,因加工户仍坚持用传统柴烧铁锅煎熬制糖的土法,未经提纯,虽然保留的养分较多,但杂质过多。

没有食品生产许可证,不敢接大单。不少红糖加工厂负责人表示,到了红糖季,各地订单纷至沓来,遇大单时却喜忧参半,就怕客户揪着无证这一点来索赔。深加工产品很难通过食品安全认证,就意味着产品不能进超市商场,似乎成为红糖发展壮大的绊脚石。

复古风大食堂为何越来越火? 菜品精致地道,消费中档接地气

记者 应柳依

长板凳、八仙桌、青瓦片、红灯笼,这曾是上世纪60年代初风行一时的集体大食堂风格,在改良后,配上满墙泼墨画,配上装饰,坐落于我市密集商圈,摇身变成餐饮界新业态。

古典简餐开新潮

近日11时许,五金城广场大食堂里熙熙攘攘,有的食客从容地选菜、盛饭,有的围坐一桌,边享受美食边拉家常,仿佛在家里一样自在。

菜式不同于快餐,精致且地道。大食堂主管王英说,以前要吃饭都会去大食堂,出于怀旧风又悄然盛行,于是开了这样一家店。在王英眼里,现在的大食堂早已抛弃了原有的简陋,成了实惠、洋气的代表。

的又是接地气的路子,为什么大食堂能一下子吸引众多食客光顾?

刚结完账的张先生说:一家三口点了四个菜,有海鲜有肉,一共花了70多元。菜不错,价格也不贵。

记者发现,和普通快餐店相比,这家大食堂确实增加了不少大型酒店般餐点的供应,冷菜、热炒、炖品、铁板、水果样样俱全,多达100余个缤纷菜品任你挑选。菜价和快餐店差不了多少,但用餐环境更舒适,还设有半封闭的小包厢,并结合本土特色,取名为西津梦、百工乡等。

很多慕名来用餐的食客就是图热闹的气氛,一个能容纳近900人的礼堂让他们更有温馨感,也适合请商务客人或者小型聚会,并且上菜比大酒店要快得多。王英说。

低门槛同质化竞争

大食堂发展势头似乎如雨后春笋般快速,许多经营者追随潮流,想

要从中分得一杯羹,不完全统计,仅三四月时间,我市紫薇路、龙川中路等路段又新开出了四、五家。

10元管饱,20元吃好,30元吃得哈哈笑。大食堂火是火了,不过经营模式千人一面,问题也随之显现。新开的几家大食堂无论装修、菜色还是价格几乎一模一样,就连标语都相差无几,让人误以为出自同一家连锁店,还有的只是迫于转型无奈,借大食堂盛行潮流改头换面,实际菜品与快餐店并无明显差异。

大食堂这种经营模式,有其独到之处,但门槛低、没什么技术含量,所以模仿者特别多。位于城东的一家大食堂张姓负责人表示,在这样鱼目混珠的市场背景下,严苛的品控尤为重要。

从上世纪走到现在,从原有的企业单位走向如今的街头巷尾,大食堂既延续了精神文化思想,又为餐饮发展提供了一个崭新的出口。

低价品类多上菜快

毗邻成熟的社区、办公楼,走