

灣區菜籃子新鮮食材 當天直送港人餐桌

預製+冷鏈 在家即可自製團年盆菜



▲廣東「年菜」預製菜盆菜在香港市場熱銷。

受訪者供圖

預製盆菜 供港之路

考察篩選食材

●對原材料進行把控。這個環節相對關注食材本身，考察肉質、口味等關鍵性指標是否達標。

採購食材並驗收

烹飪生產環節

●研發團隊出馬，廚師負責烹飪盆菜及調味；廚師身邊還會陪着一個工藝人員，監控炒菜溫度、流程等，盡量將廚師的烹飪過程轉化到每個員工都能操作，實現標準化生產。



車間製作

●食材原料處理、清洗；熟食車間進行烹飪；生產車間按順序將烹飪好的食材進行擺盤。



●進行自動化包裝，進入冷庫



●物流運輸到香港，大約半天時間抵達香港市場



大公報記者盧靜怡整理

每逢農曆春節，一份寓意「盤滿鉢滿」的盆菜，對於很多「講意頭」的香港家庭來說是不可或缺的年味。隨着粵港澳大灣區一小時生活圈逐漸成型，冷鏈貨車配送讓更多不同種類的預製「年菜」更便利地登上港人的餐桌。而今有了便捷供應的預製菜，港人就連「年菜」中用料繁多的盆菜，亦能更輕鬆在家炮製。據悉，盆菜大部分食材都來自大灣區菜籃子供應商，新鮮度和質量都有保障。龍年新春前夕，記者實地探訪大灣區內地的供港盆菜生產企業，解碼一份盆菜預製菜的供港之路。

大公報記者 盧靜怡

近段時間，隨着「年菜」的旺銷，一輛輛滿載着廣東「年菜」預製菜的冷鏈貨車陸續抵達香港。記者來到位於佛山順德的廣東品珍鮮活科技預製菜生產基地，探訪其供港盆菜生產線。為確保食品新鮮，車間溫度一直保持在10-18℃。車間從地板、牆壁到天花板都全方位封閉，猶如一個「大雪櫃」。如此密實嚴封，足見其對食品衛生安全的嚴謹和重視。

即日製作 上午裝車中午抵港

盆菜製作流程十分講究，涉及十多種食材的選料、製作和烹飪。其生產車間亦分為不同工序的隔間，每個車間都十分繁忙。加工車間內，穿戴着防塵套裝的員工們，專注地清洗和挑選食品材料。熟食車間內，食材將經過單獨的煎、炸、煮、燒、燻、炒等精細烹飪，然後再由員工進行「打盆」。製作完成的盆菜會送上傳送帶進行自動化包裝，隨即進入凍庫，全程低溫進行。

該公司研發人員告訴記者，對於盆菜一些需要提前處理的食材，會提前進行醃製、鹵製，以增加食品的口感層次。預製菜製作尤其講究急凍和解凍技術，該車間採用冷凍處理方式，讓預製菜盆菜烹飪後仍能保持95%以上的原有風味。為了保證產品新鮮和口感，他們每天製作完畢的盆菜預製菜，早上7點裝車出發，中午12點半午飯時間即可抵達香港，全程只需不到半天時間。

「春節前第一批賣到香港的盆菜，2天時間就賣光了。」廣東品珍鮮活科技創始人兼CEO陳翠穎笑着告訴記者，為了適應香港人口味，供港盆菜還專門進行了口味調整。此次盆菜研發團隊規模達30人，還特別與香港企業唐順興集團、順德廚師協會會長一起研發。「我們根據港人的口味、消費水平，去制定盆菜菜品的組合和定價，而大部分食材都來自大灣區「菜籃子」的供應商，新鮮度和質量都有保障。」

品質標準化 粵預製菜拓港市場

「從採購原料到產品入倉，整個生產周期大約為7-10天。」陳翠穎坦言，盆菜從選料確定、到廚師前端研發、冷凍技術轉化、到工廠生產大樣的全流程，其實並不簡單。「進入生產環節後，廚師負責烹飪和調味工作，我們盡量將複雜的烹飪流程簡化為每個員工都能操作的步驟。」她介紹，他們通過監督控制每個流程的加工溫度、時長等關鍵參數，實現盆菜品質的標準化。

記者了解到，包括盆菜在內，越來越多廣東「年菜」預製菜正在進入香港市場。廣東近年大力推動預製菜產業發展，逐步成為全國預製菜產業高地，發展水平位居全國第一。如今，越來越多地道的廣東預製菜通過冷鏈運到香港，為香港市民帶來了全新的「年菜」體驗。

陳翠穎說，廣東省海關部門推動暢通跨境物流通道，讓廣東預製菜食品搶「鮮」一步到達香港市民餐桌上。陳翠穎表示：「在做供港盆菜的時候真切體會到「大灣區速度」，這不僅僅是運輸速度的快，更是各個部門之間無縫對接的暢通，可以真切感受到大灣區市場一體化的便利。」

「無雞不成宴」供港白切雞熱賣

年菜必備

粵港澳地區有「無雞不成宴」的飲食習慣。在港人團年飯中，雞幾乎是家家戶戶必備的菜餚。作為內地供港澳的最大「菜籃子」基地，廣東承包了港人每日餐桌上75%的肉雞。

臨近春節，香港唐順興集團位於惠州的預製菜生產車間內外忙碌，一隻隻供港白切雞預製菜正在車間生產線中加工、包裝。隨後不久，冷鏈配送的貨櫃車經深港陸路口岸，熟食預製菜將經三小時車程直抵香港。香港唐順興集團有限公司總經理唐振峰告訴記者，今年白切雞等年菜預製菜供港量保持平穩，他們目前主要將白切雞等年菜供應給香港市場，即提供給香港各大酒樓、餐廳，預計銷售會和往年持平。

唐振峰表示，他們今年還聯手順德盆菜生產企業廣東品珍科技，針對香港人口味生產港式盆菜預製菜，目前運往香港的兩個貨櫃盆菜已經銷售一空。「可以說明香港市場對預製菜的接受程度已經

不斷提升。這樣新鮮的預製菜適合短距離快速運轉，在大灣區一小時生活圈內銷售毫無壓力。」他相信未來會有更多來自廣東的、品類豐富的年菜預製菜供港人挑選，粵港澳大灣區「年菜」經濟將越做越大。



▲預製菜白切雞加工生產線，通過微波+低溫慢煮的工藝還原菜品味道。

廣東「年魚」品質佳 冀借港出海賣全球

味美價廉

「年年有魚」的美好寓意，讓國人春節的團年飯桌上多了一道必不可少的佳餚——年魚。隨着冷鏈運輸和烹飪加工技術的不斷進步，來自廣東的年魚預製菜也逐漸躍上了香港人的餐桌。為了滿足春節年菜預製菜訂單，近段時間在廣東順欣漁業預製菜生產車間內，工作人員一直忙碌着將預製菜食品進行加工，經過清洗、烹煮、封袋打包等程序，一包包黑椒魚排預製菜便製作「出爐」了。

廣東順欣海洋漁業集團有限公司副總經理黎春成告訴記者，今年新研發出來的黑椒魚排產品，已成為內地電商平台的熱銷產品，公司預製菜產品年銷售額達5000多萬元。臨近春節，公司主推的「年菜」黑椒魚排作為年菜預製菜之一，開始布局港澳和海外市場。黎春成介紹，公司特別對預製菜調味料進行科技研發，調製適合香港消費者的預製菜產品。他說，其生產基地所在的陽西縣農副產品資源豐富，原材料新鮮，所以做出的預製菜產品質量好、更美味。「春節期間海潤預製菜產品銷量大增，整體漲

幅實現超100%。」海潤食品業務負責人高賀欣告訴大公報，其中黑米焗鮑魚、獅頭鵝及盆菜等經典產品較為暢銷，漲幅甚至超過150%。同時，為搶抓節點經濟、年魚經濟而研發的海鮑魚扒等新品同樣取得亮眼表現，一經推出便搶售一空。她表示，今年將充分發揮粵港澳大灣區地緣優勢及RCEP經貿便利，形成國際化預製菜展示窗口及貿易通路，讓廣東「年菜」走到更遠。



▲廣東順欣集團羅非魚標准化加工車間。

「老字號」港企 傳統美食訂單飽和

生意紅火

源於1919年創立的香港大三元酒家（現稱：港三元），專注於製作廣府特色的酥餅、月餅、婚嫁西餅和春節禮餅。20多年前，在港企內遷內地的浪潮中，港三元選擇落戶在廣州白雲，其間榮獲過廣東老字號、廣州老字號等稱號。龍年春節前夕，記者走訪港三元企業的生產車間，剛進入公司就聞到一陣酥餅製作的香氣。在準備採訪間隙，港三元董事長顏思穎熱情地拿出了雞仔餅、蛋黃酥、蝴蝶酥和鳳梨酥等美食供記者品嚐。她介紹：「今年春節市場好，我們的年貨訂單已經飽和，手工油角和蛋散尤其受歡迎，銷量比去年增長了2成。」

「春節前是我們最忙碌的階段之一，現在除了食品生產工人，我和我

們的行政、辦公室等文職人員，下班了亦要穿上防塵服、戴上手套，去幫忙做餅。」港三元董事長顏思穎笑說，這日子忙得不亦樂乎。春節訂單量包括上萬份的角仔、蛋散、鮑魚酥和笑口棗等傳統小吃，除了供應廣東本土大型餐飲企業外，不少也供應到香港。「從廣州車間出發，新鮮出爐的角仔、笑口棗送到香港也只需要3個小時左右。」

作為老字號企業，港三元不僅僅傳承了傳統技藝，更在創新中不斷發展，目前生產的小食品類已經達到100多種。

顏思穎告訴大公報：「我們在廣州已經扎根多年，我們的初心也從未改變，那就是傳承和發揚廣府特色食品文化。」

河套企業所得稅最高15% 利好科創

【大公報訊】記者毛麗娟深圳報道：國家財政部、稅務總局近日印發《關於河套深港科技創新合作區深圳園區企業所得稅優惠政策的通知》（財稅〔2024〕2號）、《關於河套深港科技創新合作區深圳園區個人所得稅優惠政策的通知》（財稅〔2024〕5號），明確對設在河套深港科技創新合作區（以下簡稱「河套合作區」）深圳園區特定封閉區域符合條件的鼓勵類產業企業，減按15%的稅率徵收企業所得稅。對在深圳園區工作的香港居民，個人所得稅稅負超過香港稅負的部分免徵。

河套企業所得稅優惠目錄緊扣河套合作區深圳園區科技創新主題，聚焦科技創新關鍵環節和領域，瞄準關鍵核心技术，涵蓋信息科學與技術、材料科學與技術、生命科學與技術、科學技術服務機構的運營等4大領域，12項核心技

術，33項具體內容並對各項列明領域範圍。

優惠目錄體現「四個聚焦」：一是信息科學與技術領域聚焦網絡與通信技術、半導體與集成電路、人工智能與數字技術、精密儀器設備、區塊鏈與量子信息國家重點發展方向；二是材料科學與技術領域聚焦新型生物醫用醫療材料、集成電路材料、光電子及新型電子



▲河套深港協同創新中心。 中通社

器件材料、新能源材料、先進金屬、無機非金屬、高分子複合材料等國民經濟關鍵領域新材料研發；三是生命科學與技術領域聚焦高端醫療器械、創新藥物及疫苗、細胞與基因等生命科學關鍵核心技術和前沿發展方向；四是科學技術服務機構的運營發展。標準化組織、技術先進型外包服務機構的運營。

個人所得稅政策面向在河套合作區深圳園區工作的香港居民，覆蓋從深圳園區取得的綜合所得（包括工資薪金、勞務報酬、稿酬、特許權使用費四項所得）、經營所得以及經地方政府認定的人才補貼性所得，按照香港薪俸稅標準和抵扣項目進行計算，超過香港稅負部分直接予以免徵。符合規定的企業及香港居民，在2023年度匯算清繳時即可享受優惠政策。