



金嘉厨

把食品安全放在第一位，专业生产健康美味、轻松烹饪的粤式预制菜 单品年销超亿元 打造粤式预制菜标杆



■牛肉片。

全链条守护“舌尖上的安全”

从广义上讲，速冻食品都是预制菜，如速冻水饺、速冻汤圆、速冻面包等，自然，冷冻肉制品也位列其中。预制菜因其可以在短时间内完成烹饪而越来越被大众接受，并潜移默化地改变了广大消费者的生活方式。但随之而来的疑问也不少——预制菜是否安全？

“健康安全永远排在第一位，公司出品的全部产品，我和员工都经常吃。”孙锐佳表示，从食材原料采购、研发、生产到监管、成品出库各个环节，金嘉厨都以标准化流程推进，全链条确保食品的品质和安全，让老百姓买得放心、煮得安心、吃得舒心。

守护“舌尖上的安全”，是金嘉厨打响“金字招牌”的一大秘诀。金嘉厨选用的南美及欧洲的优质肉牛，在经过海关、企业、第三方多重检验，确保原材料安全可用后，才会进入研发和生产流程。为进一步从源头上把控产品质量，孙锐佳还持续布局“第一车间”建设，计划在肉牛产业较为发达的巴西选购牧场，开辟从养殖、

屠宰到加工、冷链上下游全链条的冷冻肉制品生产线，保证原材料供应新鲜稳定，提高品控能力。

对于生产加工企业来说，能干的“熟工”是企业发展的助推器。“我们公司员工流动很小，从‘小白’成长为‘能手’，员工们大多数都选择陪伴企业共同前行。”孙锐佳表示，金嘉厨非常重视企业管理，尤其是人才培养，“建立完善的安全生产管理制度加上稳定的人员，很大程度上可以降低、规避生产操作风险。”

据悉，每周一下午，金嘉厨都会安排两小时对员工开展集中培训，从生产要求、安全生产、团队建设等方面推动员工素质提升。同时，该公司生产车间启用组长制，以12至15人为一组，实行三级管理，以稳定的团队保障生产的稳定。

金嘉厨还聘请专家及食品安全监管团队走进企业开展专业评估，并定期出具监测报告、优化方案及整改建议，切实保障监管透明与生产安全。

创新推出佛山手信“佛山功夫鱼”

“游佛山逛祖庙，年年有余！”酿鲮鱼是佛山入儿时的记忆，逢年过节家中长辈便会拿出这一手“大菜”。“脱胎换骨见刀工，煎酿鲮鱼自不同。但嚼无妨宜老幼，鲜甜可口味香浓。”鲮鱼原本多刺，但酿鲮鱼将有骨变无骨，破皮取肉，融合了广东特色腊味海味干货，色香味俱全，是广东十大名菜之一，声名远传。

早在创业之前，孙锐佳就凭借自己对美食的喜爱，师从“南厨宗师”梁奕师傅学习制作这道广东名菜，并顺利成为酿鲮鱼制作技艺传承人。传统酿鲮鱼制作工艺流程复杂、精细，对手工操作要求很高，特别是选材、烹饪、包装等环节离不开长期的经验累积和判断力积淀，难以被现代技术所替代。如今，因工序复杂、成本昂贵，并受到流水线制品冲击，酿鲮鱼制作技艺青黄不接，甚至到了几近失传的地步。同时，随着社会生活的变迁，人们的饮食口味、生活质量也发生很大变化，传统的酿鲮鱼材料和做法不一定能够满足现代人的需求。

据了解，鲮鱼盛产于珠三角地区，在温差极大的北方城市几

乎不能生存。经过市场调查，孙锐佳发现佛山手信市场正缺肉制品类。如何既能够留住家乡童年的味道，将酿鲮鱼制作技艺传承下去，又能够打出佛山特色，形成规模化生产经营？推陈出新，研制佛山手信“佛山功夫酿鲮鱼”的想法在孙锐佳脑海中逐渐成型。

既然是“功夫鱼”，“功夫”下在何处？在孙锐佳的带领下，金嘉厨研发团队对酿鲮鱼制作技艺进行了改良：选用更贴近当代受众喜爱的马蹄碎、冬菇粒、陈皮丝、葱花等配菜；投资百万元购入全新数控设备，其速冻功能可以将鱼肉定格在最鲜美的时段；引入流水线生产，将酿鲮鱼留皮、去骨、包馅等工艺分割开，既去骨去肉，一头一尾鱼皮又能不破，塞入辅菜后还能保证鱼皮的完整、馅料的充足。

“我们每天能生产2万尾鱼。”孙锐佳憧憬，将佛山功夫酿鲮鱼做成粤式预制菜的代表产品，以佛山手信的形式向外传递粤菜“功夫”的神韵。“吃在嘴里，它不仅是品一道名菜，更是品一段时光，我相信，佛山功夫酿鲮鱼的市场将更加广阔。”孙锐佳充满信心。



■富贵酿鲮鱼。



■精制牛腩。



■鲜肥肠。

把食品安全放在第一位，专业生产健康美味、轻松烹饪的粤式预制菜

肉类制品。

“一开始规模不大，每个月就二三十万元的营业额，但我们坚持下来了，并很快迎来飞跃式的发展。去年，月销售逾两千万。”孙锐佳说，经过9年多的发展，金嘉厨已经从一开始单纯的冷冻肉制品制造加工企业，发展成一家初具规模并集仓储、物流、加工于一体的生产平台，拥有体积达20000立方米的冷冻储存仓库、面积达12000平方米的标准生产车间。

从金嘉厨实现蜕变的那一刻起，孙锐佳的美食梦才真正启航：他也不再是一名“烧腊仔”，而是摇身一变成为企业的“掌舵者”。

如今，在他的带领下，金嘉厨已步入了发展的第十个年头，形成了系列品牌冷冻产品，如牛肉片、黑椒牛仔骨、牛仔粒、小炒黄牛肉、大厨牛排等牛肉制品，以及卤水肥肠、脆皮乳鸽、豉汁排骨、墨鱼胶(滑)、蒜香小排、小炒鸡杂、富贵酿鲮鱼等其他日常肉制品，在预制菜行业内打出了一定的知名度。他相信，预制菜行业一定大有前景，未来，金嘉厨将往全产业链的方向深耕细作，做成粤式预制菜的标杆企业。

小小“烧腊仔”圆梦“美食情”

金嘉厨的创始人、董事长孙锐佳是土生土长的南海人，也是一位地道的“美食控”。

“我从小就喜欢美食，小时候在家有事没事就喜欢研究各种菜式。”说起美食，孙锐佳满脸止不住地欢喜，“我也说不上为什么喜欢，好像就是与生俱来的。”

1997年，带着对美食的热爱，在人生的第一个十字路口上——继续上学还是学一门技术，孙锐佳选择了当时的“佛山一技”，就读烹饪班，重点学习烧腊烹饪技术。很快技艺有成，他先后入职佛山金城大酒店、佛山宾馆等佛山知名酒店，成为了一名小小“烧腊仔”。

步入21世纪，随着我国经济的高速腾飞，佛山涌现出越来越多的酒店、酒楼以及各式大排档，烧腊行业的竞争也日趋白热化。在烧腊行业历练多年的孙锐佳敏锐地察觉到，想要继续实现自己的美食梦，必须挑选新“赛道”。

经过深思熟虑，2015年，孙锐佳与合作伙伴一起成立了如今的金嘉厨。金嘉厨以制定粤式预制菜行业标准为目标，以“传承不守旧，创新不忘本”为经营理念，专业生产健康美味、轻松烹饪的冷冻

单品年销过亿元背后藏“巧思”

在金嘉厨众多产品中，牛肉片是最核心、最受欢迎的“金牌产品”，去年仅这一单品销售额就破了“亿元大关”，占比总销售额约1/3。

小小牛肉片，如何有这般魔力？实际上，不只是牛肉片，金嘉厨的其他牛肉制品也深受市场喜爱。孙锐佳从选材、产品研发等多方面层层剥开这背后藏着的道道“巧思”。

要做好“牛”产品，先要有好“牛”。金嘉厨的牛肉原料全部来自于南美及欧洲的优质肉牛，并根据所需的肉质、片型、厚薄的不同而选择不同产地的肉牛，“以上乘的原料做上乘的产品”。

金嘉厨专门设立了研发部，在孙锐佳的带领下，研发部同事们每年在全国范围内跑市场边进行调研，考察不同地区的饮食特色，以及市场需要什么、如何研发等，确保产品从原料到辅料都合乎当地消费者的饮食习惯。

以市场调研为基础，多年以来，金嘉厨与华南农业大学食品学院研发室强强联合，借用高校科研力量，提升食品中的技术含量。“基本每个国家的食材原料，我们都会开发超过20个配方，保证呈现出最佳状态。”孙锐佳介绍，市面上所见的每一块来自金嘉厨的牛肉，背后都有一个强大的12人科研团队，从微生物、速冻等各个流程着手，通过不断进行数据分析和实验研究，最终才得出这块牛肉的“终极公式”。其中，不同配方调制出来的牛肉制品，都会有工艺、口感、片型等方

面的差别，可以满足不同地区不同口味的饮食需求。

能够快速出餐，也是金嘉厨抢占市场的一大优势，这体现在金嘉厨的所有产品中。“我们主打的就是方便出餐，产品一解冻甚至有些产品无需解冻，然后简单烹饪就行，特别适用于团餐、快餐、煲仔饭等渠道。”孙锐佳举例，如经典牛肉片，自然解冻后抓揉松弛，过油配搭鲜蔬爆炒、浸煮、蒸均可。

目前，金嘉厨产品面向全国经销商客户，销往除了新疆、内蒙古以外的其他地区。



■金嘉厨全链条保障出品安全。图为锯骨车间。