

从宾馆酒楼及港澳市场对鲜活 商品的要求制订科研课题

广州市科学技术情报研究所

一九八五年十一月

从宾馆酒楼及港澳市场对鲜活 商品的要求制订科研课题

朱民信 助理农艺师

目 录

一、广州市主要宾馆、酒楼鲜活商品的

供需现状..... (1)

二、输往港澳鲜活商品存在的问题..... (5)

三、根据广州和港澳市场鲜活商品的实际需要制订的

农业科研主攻课题..... (6)

广州市是珠江三角洲经济开放区的中心城市，是珠江三角洲鲜活商品的集散中心，又是鲜活商品输往港澳的重要基地。依靠科学技术的进步，根据国内外市场的需要，加速发展鲜活商品，是一项重要任务。

一、广州市主要宾馆、酒楼鲜活商品的供需现状

广州市高级宾馆主要有花园酒店、中国大酒店、白天鹅宾馆、东方宾馆、流花宾馆、广州宾馆、白云宾馆、华侨大厦、爱群大厦等十多间，属市饮食公司管辖的酒家主要有泮溪、广州、北园、南园、大同、大三元、利口福、陶陶居、荔湾、蛇餐馆、龙凤菜馆等22间，属区管理的酒楼还有60多间。近年，由于政策开放，旅游业方兴未艾，宾馆、酒楼生意兴隆，不断发展。随着旅游业的不断发展以及人民生活水平的逐步提高，人们对宾馆、酒楼供应鲜活商品的品种、质量有更高的要求。为了适应形势的需要和在商业竞争中取胜，各宾馆、酒楼除了更新设备、加强装修和改善环境外，还想方设法，通过多种渠道扩大经营多种优质鲜活商品。

1. 各类鲜活商品的月需求量及货源

据从八间主要宾馆、十间主要酒楼的粗略调查统计，每月需要优质米18.86万斤，花生油21.73万斤，各种时菜59.7万斤，鸡蛋12.16万斤，活鸡7.15万只，活鹅1.35万只，活鸭1.92万只，乳鸽1.12万只，猪肉22.89万斤，牛肉9.5万斤，田鸡1.28万斤，鲩鱼6.48万斤，生鱼0.87万斤，鲮鱼肉1.32万斤，鳖0.53万斤，蟹

1.37万斤，河虾4.64万斤，明虾1.16万斤，海鲜鱼（鲈鱼、边鱼、石斑鱼等）1.36万斤，鲜草菇3.23万斤，罐头草菇2.33万罐，鹌鹑蛋5.11万只，鲜笋14.24万斤，乳猪0.58万只，鲜奶2.22万斤，水果1.57万斤，蛇类0.73万斤，风蟾0.07万斤，野味（黄猯、果狸）0.25万斤以及价值约4万元的鲜花。此外，还需进口甜玉米8,440多罐，淡奶6,800多罐和一些西餐配料、水果等（详见附表）

目前鲜活商品流通渠道较多，宾馆、酒楼的鲜活商品货源多由就近的农贸市场、河鲜水产批发货栈、友谊副食公司、肉菜市场及近郊各类专业户提供。一些海鲜及特种水产商品，则可从珠江三角洲及沿海产区采购，也有一些是订合同送货上门。

2. 鲜活商品需求的特点

① 猪、牛肉类分割部位细致，方便各菜式烹调。如猪肉分割出瘦肉、猪蹄、胛赤、前排骨、细骨、汤骨、肥肉、腩肉、齐手、元蹄、肉排等；牛肉分割出牛上肉、牛柳、牛尾、牛仔根、牛坑腩、牛霖、牛百叶、牛膀等。

② 种类多，质量好，价格高。宾馆、酒楼的顾客来自四面八方，口味不同，菜式就要多种多样。如利口福海鲜饭店一天的海鲜品种就有30多样，中国大酒店一天的蔬菜品种就有26样，並有部分反季节菜。为了保证有好质量的海鲜，中国大酒店还设有一部专运海鲜的“海水车”，从沿海产地运到广州，产品仍保持鲜活，故其售出价格相对较高。不少商品还经过初加工才送到酒楼，如姜、

葱、蒜均去皮洗净，方便使用。

3. 当前需要解决的一些问题

① 解决时菜、特需菜与反季节菜的均衡供应

蔬菜栽培受自然环境影响较大，目前，由于生产设备落后，栽培技术不高，每年蔬菜供应都会出现两个短时间的淡季，对饮食行业影响较大。如今年四月下旬春淡期间，新出空心菜甚少，市场价每斤2元，因此酒楼炒一碟油菜就要4元，一般顾客食不起。但是外国游客、港澳华侨同胞都想品尝一下“食在广州”的各种佳肴，因此，在不同季节能有少量反季节菜供应，以解决一些特殊需要，是很有必要的。如白天鹅宾馆在四月下旬一天的购菜单：芥兰40斤，菜心200斤，空心菜150斤，白菜200斤，西洋菜50斤，韭王30斤，茼蒿15斤，葱60斤，枸杞叶10斤，元椒50斤，唐葛菜20斤，红萝卜50斤，刀豆50斤，萝卜50斤，番茄50斤，粉葛10斤，青瓜50斤，西芹40斤，马铃薯200斤，洋葱50斤，蒜肉20斤，姜20斤等共1,700多斤。其中象西洋菜、红萝卜、白萝卜、茼蒿已过造，唐葛菜是稀少的特需菜，当时这些菜在市场都较难找到。能满足顾客需要，生意就做活。

② 开展草菇的生长研究试验，使草菇能周年供应

鲜草菇是广东人民和东南亚华侨喜爱的传统畅销的菇类，它既有益又好吃，市场价格较高，旺季每斤2元左右，淡季每斤3.5元左右。在广州近郊由于种种原因，草菇生产不多，远远不能满足市场

需要，广东罐头厂更难收购草菇加工罐头。广州的宾馆、酒楼的草菇百分之七十是由中山市供应，那里产销渠道搞得较好，价格相宜。由于草菇在盛夏和冬季都不宜生长，此时市场也缺草菇供应，故未见有与酒楼签订周年供应草菇的合同。应开展盛夏和冬季草菇生长的研究试验，解决全年供应问题。

③ 适应时尚趋势，发展乳鸽业

鸽肉含蛋白质高，而脂肪少，是一种强身滋补品，目前港澳酒楼宴席多以双鸽代鸡，广州亦有这个苗头。因而肉鸽业正兴旺发展。但由于传统的石岐鸽种性退化，乳鸽体型重量只有7~8两，不符合酒楼的要求。现在不少单位引进了美国杂交王鸽，其乳鸽就有1~1.2斤以上，符合酒楼的要求。今后还需解决选育种和科学饲养问题，才能逐步满足市场需要。

④ 增加海鲜类的鱼、虾、蟹及优稀水产品的供应以满足需求

海鲜类水产品营养丰富，味道鲜美，不腻口，深受顾客欢迎，供不应求。例如以经营海鲜为主的“利口福海鲜饭店”，每天供应的海鲜品种数量也不多，平均每天只能供应鲩鱼50斤，生鱼20斤，鲑鱼15斤，水鱼15斤，白蟳5斤，仓鱼20斤，河虾45斤，明虾30斤，塘虱15斤，蟹10斤，墨鱼30斤，桂鱼10斤，山斑鱼5斤，乌鱼5斤，三黎鱼10斤，黄蟳3斤，其他鲈鱼、边鱼、石斑、红鱼、花锦蟳等也有少量供应。其他酒楼每天供应的海鲜品种数量更少，满足不了顾客的要求。

⑤ 发展多品种的鲜花，满足日益增长的需要

各宾馆、酒楼都需要大量鲜花美化环境，其中多以插花、盆栽阴生植物为主。如广州和泮溪这些大酒家，每月购鲜花款达2,000~2,500元，均由近郊专业户承包，但花色品种不多。象白天鹅宾馆，除了盆栽及一些阴生植物外，以插花为主，每三天换一次花，品种稍多，每日从深圳、东莞购入150支剑兰(0.35元/支)，玫瑰(0.25元/支)，康乃馨则从上海空运回来，每周三次每次180支，此外，还在本地采购少量非洲菊，百合和常见盘花。

⑥ 改良本地水果，适当进口补充市场

本地产的大宗水果能供应宾馆、酒楼的只有西瓜、荔枝、柑橙、香大蕉及少量岭南杂果(杨桃、木瓜、菠萝、龙眼等)，但供应期短且质量不高，需要大力改良。在短期内还需适当进口一些新奇士橙、红苹果、菲律宾香蕉、吕宋香芒等作补充。

二、输往港澳鲜活商品存在的问题

1. 品种品质低档。输港的蔬菜和水果多是“大路货”，如白菜、菜心、瓜豆类，鲜嫩度差，老叶多。生菜品种叶薄易碎烂，番茄水多，核多、肉薄；而美国的西生菜，包心、叶质坚韧，食味爽脆，台湾番茄皮坚肉厚、核少耐贮。广州市过去的名牌水果萝岗甜橙，由于品质退化，皮厚、核多、汁少、纤维多，在香港只能摆地摊。而美国的“新奇士”橙，果型大而均匀，易剥皮，肉嫩汁多，甜酸适中，无核，占领了香港市场。

2. 保鲜、包装技术落后。我们输港的蔬菜和水果多用大萝筐装载，损耗率高，在市场上不耐摆放。而美国的西生菜逐个用尼龙薄膜包好，再装入纸盒内，色泽光鲜。菲律宾香蕉用船运到港后还可在市场货架摆放半个月。台湾切菊花用透明塑料袋包装，空运到港，很少变质。

3. 商品规格不够标准化，影响商品价格。我们输港的农产品一般都没有招牌、规格和标记，同一批货的规格、质量和大小参差不齐，不同口岸出口的同样品种差异也很大。而台湾和国外的水果、蔬菜的品质、大小均匀，规格标准化。香港蔬菜市场竞争十分激烈，焦点集中在品种、质量、规格、包装和供货时间上，去年的数字显示，内地蔬菜平均售价比台湾货低13~21%，比港产菜低16~18%，比外国菜低得更多，如美国菜每吨均价6,552港元，而我们的为1,704港元，美国水果每吨均价6,107港元，而我们的2,842港元。

4. 供应不均衡。由于蔬菜生产未能做到均衡上市，故出口蔬菜旺淡季增减幅度大，水果就更明显。而美国的鲜橙、苹果、葡萄，菲律宾的香蕉都能周年供应，台湾番茄、美国生菜也是全年有货。广州市的三黄鸡是传统名牌特产，深受港人欢迎，但由于不能保证均衡供应，而不敢签订出口合同。

三、根据广州和港澳市场鲜活商品的实际需要制订的农业科研 主攻课题

广州市地处珠江三角洲经济开放区，建立“贸工农”型的生产

结构，加速发展鲜活商品，是农业经济发展的方向。鲜活商品在市场上的胜败，关键在于科技实力，谁的科学技术水平高，谁就能创造出物美价廉的产品，就能夺得市场。科研与贸易必需紧密结合，互相促进，才能创造更多优质高档的鲜活商品。为此，建议制订下列一些农业科研课题。

1. 蔬菜研究项目

① 主要出口蔬菜品种和传统名牌特产品种的提纯、复壮及改良。

② 引进美国及台湾在香港适销的大宗蔬菜品种进行观察及适应性研究。

③ 选育具有优质、丰产、抗病性强、能适应不同季节，早、中、晚配套的新品种或杂种一代，尽量解决均衡上市。

④ 反季节蔬菜栽培技术研究。开展利用太阳能空调工厂化生产反季节菜，利用塑料大棚温室反季节栽培技术研究。引进外资合办无土栽培菜园或小面积人工气候室，研究栽培特需蔬菜供应宾馆、酒楼。

⑤ 蔬菜防腐保鲜加工技术研究。研究蔬菜预冷、速冻技术；研究聚乙烯薄膜等包装方法对蔬菜保鲜、保色、保质的影响；研究出口蔬菜防腐保鲜技术的生理指标。

2. 水果研究项目

① 广州传统名牌优质水果的挖掘利用和新株系选育种的研

究。

② 果树优良品种快速繁殖技术研究。应用组织培养、茎尖嫁接、塑料薄膜大棚等技术与设施，加速优稀品种繁殖和推广。

③ 调节果树成熟期的综合技术研究，以解决提早或延迟采收，延长供应期，提高果品出口竞争能力。

④ 改善现有水果品质的研究。研究大核变小核、多核变少核或无核的综合技术。

⑤ 果品的贮藏保鲜、包装、加工利用的技术研究。

3. 禽畜研究项目

① 飞禽（肉鸽和鹧鸪）的良种选育和科学饲养技术。据香港一些行家预测，肉鸽和鹧鸪将会取代部分肉鸡和鹅的市场，要发展飞禽业，必须先从培育良种和科学饲养管理入手。

② 优质黄羽肉鸡（龙门鸡、清远鸡）综合增产技术研究。这些鸡在宾馆、酒楼及港澳市场很畅销，但不能均衡供应。有必要加强系统选育和科学饲养研究。

③ 发展蛋鸭综合技术研究。目前味蛋在国内及港澳市场需求量较大，研究发展蛋鸭生产技术，能在短期内取得显著效果。

4. 花卉研究项目

① 鲜切花品种引种及栽培技术研究。鲜切花的品种主要有菊花、剑兰、玫瑰、热带兰、香石竹、郁金香、康乃馨等。

② 花卉工厂化生产和保护地栽培技术研究。传统的落地栽培

方式生产花卉商品，质量不能保证，也难于周年供应，满足不了宾馆、酒楼的需要。

5. 水产研究项目

要大力开展水产品麻醉保鲜系列技术研究，并对市场畅销的白蟾、桂鱼、鳖、蟹和沼虾进行科学饲养技术研究和对江河定期投苗增殖保护水产资源的研究。

6. 其他研究项目

① 研究甜玉米品种的杂种优势利用、栽培技术和加工技术。

甜玉米是一种新兴食品，它有 $1/3$ 淀粉溶于水（水溶多糖），在乳熟期含 $10\sim 15\%$ 糖分，相当于普通玉米的 2.5 倍，可作水果、蔬菜用，还能加工成罐头。甜玉米含有多多种人体所需的氨基酸，易被人体吸收利用，是老年人、婴幼儿和病人的理想食品。甜玉米罐头可直接上餐桌，制各式佳肴。目前仍需进口。

② 研究选育适宜在低温生长的草菇新品种和提高稻草育菇转化率，是解决周年供应鲜草菇的关键。目前在冬季通过人工加温也可生产草菇，但由于转化率低（ $8\sim 15\%$ ），成本重，生产者得益少，而无法生产。如有低温草菇品种和使稻草育菇转化率达 20% 的栽培技术，草菇的周年供应便可解决。

编辑 广州市科学技术情报研究所
科技情报研究室

出版 广州市科学技术情报研究所

印刷 广州市科技资料印刷厂

(地址: 府前路广州市人民政府大院内)

(电话: 332721、330360—048)