



中青报 中青网记者 孟佩佩

6年前,90后王锐旭代表大学生创业者来到北京中南海的一间会议室,在国务院总理李克强主持的座谈会上提出了建议。今年10月15日,身穿同一件灰色外套,

中青报 中青网见习记者 李 璇文并摄

一年前偶然买下的一瓶蟹粉酱,开启了90后女生何雨的“厨艺进阶”之门。当时我在看美食博主的视频,3分钟搞定一碗蟹粉拌面的产品描述,让我有点上头,跟着就下单买了一瓶蟹粉酱,体验后感觉确实方便,在微波炉里热上两勺酱,再浇到煮好的面条上,几分钟就做完一餐饭,吃起来还挺香,后来我又试过酸汤肥牛、红烧肉、水煮鱼、照烧鸡肉等口味的调味包,操作流程都很简单,像我这样不太会做饭的人,有了这些调料,也能做出几道硬菜了。何雨说。何雨在烹饪中使用的蟹粉酱和调味包,都属于复合调味料的范畴。复合调味料是以两种或两种以上调味料为原料,经过相应工艺加工制成的。与酱油、醋等单一调味料相比,复合调味料口味更多元,使用步骤更为简明标准,因而常被称作“懒人调料”。过去,复合调味料主要面向食品加工和餐饮产业,特别是餐饮标准化的连锁餐厅。近年来,随着烹饪小白更为频繁地走进厨房,复合调味料契合了厨房新手“低技能、高要求”的现实需求,使用场景也从餐厅后厨一步步扩展到年轻人的料理台。天眼查数据显示,截至2021年11月,我国已有超过4800家复合调味品相关企业。其中,2800余家企业成立于5年内,占比59%。对于创业者来说,年轻人的味蕾需求正在开拓新的市场。

厨艺不精,调料凑

某社交网站有着26万名组员的“炸厨房”小组,记录了不少组员下厨的“黑历史”。从绿色鸡蛋羹、碳化排骨到“印象派”炒饭,组员们花样翻新地验证着一句话:下厨不易。与频频失手的厨艺水准相对应的,是年轻人充沛的下厨热情。我喜欢做菜的最后几步,比如从锅里夹起一块肉试味,或者是用毛巾垫着手端汤锅,都比从塑料袋里拿出外卖更有仪式感和体验感,有烟火气才像是生活。何雨说。《2021青年厨神修行实录》显示,36.6%的受访者下厨房频率为每周几次,12.7%的受访者天天下厨。炸厨房“小组”中,也不乏屡败屡战的选手。厨艺有限而又热爱烹饪的年轻人,正在寻求一种便利、易操作、味道稳定的下厨方式,复合调味料也因此有了“用武之地”。在北京大学第一医院临床营养科副主任医师窦攀看来,对食物鲜味的要求,也是年轻人选择复合调味料的原因,年轻人生活

扬州市职业大学：以产教融合推进学生高质量就业

近年来,以高质量就业为导向,扬州市职业大学贯彻落实《国家职业教育改革实施方案》《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见》,对接地方产业转型升级的需求,深化产教融合,推进专业建设高质量发展,提升人才培养质量。学校扎根好地方,办好大学,践行为国育才的初心使命,深度融合地方产业,坚持守正创新,培养更多高素质技术技能人才和能工巧匠,为地方经济社会发展和产业转型升级做贡献。学校党委书记马顺圣说。订单班分为三年和一年两种学制,三年制订单班在新生录取后确认,与专科培养同步进行,一年制订单班在同校班级中双选产生,融入合作企业的定制课程,修订人才培养方案,开展暑期小学期、周末课堂等形式,根据实际工程项目生产情况,组织现场教学、生产实践、学徒跟学等教学活动,培养学生工程实践能力。以产教融合推进就业、提升大学生的就业能力,是学校诸多促进大学生就业举措中的一项。学校秉持“党

帮创业者上头条

90后创业8年,企业营收突破20亿

王锐旭在广州工美港创新中心再次见到了总理。这一次,他是广东粤港澳大湾区青年创业者的一名代表,其创办的广州九尾信息科技有限公司(以下简称“九尾科技”)已走过了8年,并在2020年营收突破20亿元。有数据统计,只有7%的创业公司可以存活3年以上。王锐旭在大三时创办九尾科技,打造大学生兼职招聘平台“兼职猫”,一年半后的中南海之行让他们收获了不少关注目光。随后几年,创新创业的东风吹遍中国大江南北,但面对变幻莫测的市场,怎样破解3年的“存活魔咒”?在他看来,精准快速的战略升级是他们不断实现增长的“密码”。王锐旭对中青报·中青网记者说,2017年资本愈发谨慎,尽管已经在大学生兼职招聘领域积累了3年多,但如果单靠扩大用户规模来进行下一轮融资,是远远不够的,转变一

懒人调料:年轻人的下厨神器

节奏很快,可他们依然希望吃到经过长时间烹饪、调制出来的食物味道,复合调味料口感丰富,提升了食材的鲜美程度,可以满足年轻人既要味道、又要速度的需求。如今,在超市货架上任意拿起一袋复合调味料,大都能看到与一包做出拿手菜“一键复刻美味”类似的表述,调味料包装上还会“贴心”配上图文并茂的推荐食用方法。以某品牌的水煮鱼调味料为例,包装背面介绍了制作水煮鱼的4个步骤,详细到标出了每一步骤所需的烹饪时间和食材克重。在制作步骤下方,品牌还用红色字体突出“温馨提示”,提醒消费者不要一次性将鱼片倒入锅中,以免鱼片粘连或是破碎。平时下了班已经很累,根本不想再动脑筋,用懒人调料做饭,只要在生鲜平台下单食材,再按照调料包上的步骤一步步做就可以了,味道和餐馆里的不会有太大差别,价格也比较便宜。何雨说。在中国食品产业分析师朱丹蓬看来,某种意义上来说,复合调味料已成为厨艺不精的年轻人“刚需”。

酝酿着新机遇

体验过几款复合调味料后,何雨才意识到,不少品牌早已通过电商直播、社交媒体等渠道进入她的生活,就连常看的综艺节目,冠名商也是某个火锅底料的牌子。过去真没发现,竟然有这么多家企业都在做懒人调料。活跃的营销推广背后,是蓬勃发展的复合调味料市场。近几年来,调味料行业的传统品牌,以及从食品、内容平台等领域跨界而来的企业,都力图在复合调味料行业占据一席之地。恒顺醋业、千禾味业等主打单一调味料的企业,将业务范围拓展至复合调味料领域;天味食品、颐海国际等复合调味料品牌,根据受众群体的不同,进一步细化出子品牌;肉制品企业双汇、美食内容平台日日记,也上架了自营的复合调味料产品。市场火热,酝酿着新的创业机遇。加点滋味、小熊驾到、澄明食品等新锐品牌,都在发力复合调味料行业。在小熊驾到创始人兼CEO校隽勇看来,复合调味料产业在休闲食品、连锁快餐、外卖预制菜三个领域的发展应用相对



超市里码放的调味料。

成熟。过去,复合调味料“藏”在食物后面。无论是吃薯片、外出用餐还是叫外卖,大家都不太会联想到复合调味料,但在产业端其实发展很快。近两年,年轻人的新需求又让更多人看到这个行业在消费端的可能性,这个赛道一下子火热起来。校隽勇说。朱丹蓬用“小而美”来形容复合调味料的市场格局,创业机会依然是有的,不过这个行业品类都分得很细,原料的选材、产地都有讲究,对企业产业链及整体供应链的挑战相对比较高,创业者更要在产业链完整度、产品品质稳定度、食品安全等方面下功夫。2017年创立小熊驾到之前,校隽勇经营了20余年香辛料(一种单一调味料)生意,在他看来,复合调味料的研发难度,正在于“复合”二字。不少人认为,复合调味料就是单一调味料的简单混合,行业门槛很低,其实这个看法并不准确,因为复合调味料对菜品味道的还原度要非常高。在过往的用餐经历里,消费者已建立起对某道菜的味觉记忆,如果他们没有做到90%以上的还原,那产品就没有价值了,这不像单一调味料,做菜时如果酱油没那么好还可以用其他调

企业提供了灵活就业服务。通过大数据、AI算法、微服务架构等关键技术开发,他们帮助企业实现人岗精准匹配和全流程招聘管理,企业服务内容也延伸至外包、人事代理、薪酬管理、绩效考核等,希望聚焦人力资源全流程,打造多元化产品和服务矩阵。近年来,互联网行业蓬勃发展,诞生了一大批平台经济,灵活用工的人力资源模式越来越受到社会关注。王锐旭和团队算是最早一批关注灵活就业服务的平台企业之一。比如我们的合作伙伴广州酒家,去年年初受疫情影响,员工无法开工怎么办?我们提出共享员工服务,帮助他们妥善安排人员。像名创优品等线下零售类企业,在周末及节假日等客流量大的时候采用全职员工和兼职员工相结合的弹性用人方式,节约了企业成本,提高了企业效率。我们就是想搭建灵活就业群体、自

由职业者和企业之间的平台。无论是增加企业服务,还是打造灵活就业平台,我们的经验就是提前入局,提高竞争门槛,进行差异化发展。王锐旭坦言,市场上聚焦灵活就业的平台产品越来越多,但有了竞争,才能督促大家去创新。平台目前积累的超过4000万的用户数据,也将是我们在创新过程中的“防御力量”。灵活就业风口下,城市蓝领招聘市场问题逐渐凸显。这两年,王锐旭发现,快速增长的生活服务业,招聘成为难题。我们的客户中,零售连锁类是最大的群体。以前的蓝领招聘平台多为制造业工厂提供用工服务,也没有更多的匹配、筛选等功能,只能算是发布窗口。我们要做符合现代城市发展的岗位匹配和企业服务。王锐旭说,针对城市里的新蓝领群体,他们推出鹿用招聘,衔接兼职

咸淡要适量

近来,校隽勇正带领团队研发螺蛳粉风味的复合调味料,每次开发新品前,团队都要做大量的调研工作来确定复刻哪些味道。相对来说,餐饮行业是面向消费者的第一线,火锅、小龙虾、螺蛳粉、酸汤鱼这些流行菜品已经通过市场检验,我们认为消费者希望复刻这些味道的需求也更大,复刻起来风险较小;此外,商超、电商、线上社区的菜品数据,也是我们参考的重要维度。众口难调,为触达消费者最新的口味偏好,各个复合调味料品牌都在数据分析和味道筛选中寻找着“灵感”。例如,加点滋味尝试在有了一定用户基础,但受制于供应链能力无法全国连锁的餐饮企业中挖掘新的味道,其最近推出的广式胡椒猪肚鸡风味汤底,便是以尚未在广东省外布局的“森鑫猪肚鸡火锅”为配料基础研制出来的。小七厨房通过分析菜谱网站的搜索关键词,选定相对不容易在家制作的热门菜品来复刻味道。面对品类繁多的复合调味料产品,何雨也会有点担忧,现在我一周要吃两三餐复合调味料做的菜,长期如此也不知道是否健康,有时我会扫一眼营养成分表,但密

苏州高铁新城：聚集文化产业 筑良巢引凤来

两年前,成立于2013年9月的LNG电子竞技俱乐部将新主场搬到了苏州高铁新城。高铁新城所在的苏州交通便利、创业成本低,一直以来对文化产业非常重视,先后出台了诸多扶持政策,这坚定了LNG电子竞技俱乐部落户苏州的决心。苏州高铁新城秉承城区将文化创意作为三大主导产业之一的理念,把文化建设摆到更突出的位置。从2012年挂牌至今,苏州高铁新城的文化产业已初具规模,并在影视动漫、游戏电竞等领域取得突出成绩。一段时间以来,苏州高铁新城将文化创意作为三大产业之一重点打造,在载体、配套、政策、人才等方面持续发力,至今已拥有苏州影视产业园、苏州阳澄文体中心(苏州阳澄国际电竞馆)等多个专业载体,在影视动漫、游戏电竞、直播和短视频、文体会展、电子商务等产业细分领域出台政策,为产业发展保驾护航。

打造数字文创 贡献高铁力量苏州影视产业园占地120亩,建有15栋企业总部大楼,总建筑面积为4.9万平方米。产业园集聚了电影频道制作基地等影视、动漫企业115家,产业人才超900人。产业园致力于打造集电影、综艺、动画动漫、CG特效、影视中后期制作、专业人才培养为一体的影视动画数字化产业集群,先后获评“苏州市第八批现代服务业集聚区”“苏州市平台经济特色基地”“第五批江苏省生产性服务业集聚示范区”。目前,高铁新城以数字文化产业为龙头,聚焦“1+N”重点领域,全面打响“江南文化”品牌。今年4月,首部聚焦包括“苏祇技艺”等南派文物修复手



(数据和信息来源:扬州市职业大学) 广告



法的剧作《月里青山淡如画》在高铁新城开机。同时,这也是当地“影视全景配套服务平台”新政出台后首个全面落地服务的影视剧项目。当地多个部门、单位为剧组拍摄提供专业化服务。今年是苏州市实施“江南文化”品牌塑造三年行动计划的首年。以《月里》开机为契机,高铁新城立足“文化产业倍增”目标,在影视、动漫、传媒等文化产业的各个领域突破,打造数字文创,为打响“江南文化”品牌贡献“高铁力量”。

巧筑引凤 良巢服务人才成长红鲸影视是高铁新城众多动漫后期制作企业中的佼佼者,先后参与《哪吒之魔童降世》与《姜子牙》的动画制作,承担了《哪吒》近四分之一的CG制作内容和《姜子牙》二分之一的CG制作内容。伴随着近两年国产动画电影的异军突起,红鲸影视以制作团队的身份深度参与其中。在多年发展中,红鲸影视从一家小公司蜕变成参与多个“国漫IP”的重点文化企业,高铁新城在其中功不可没。对于创业不久的公司,高铁新城还进行全方位的“服务”,包含税费减免、融资扶持,以及有系统地针对本行业特性制定了一系列相关补助政策,帮助企业发展。目前,高铁新城已集聚华皇电影、红鲸影视、优尼提传媒等团队,形成了高端化、品牌化、特色化发展格局,成为长三角具有影响力的影视动漫产业集

猫人才库,为有需求的用户开辟新就业通道,同时也吸引大量城市服务业企业入驻。业务增长使得企业持续发展,但“修炼内功”也是重中之重。王锐旭觉得,要更好地提供服务,还要建立属于自己的大数据平台,之前我们更多的是在系统和应用方面投入研发力量,公司要进行下一阶段品牌和定位升级,就要切实把底层数据构建完善。只有数据研发投入到位,才能提高企业和求职者之间的匹配效率,这是我们要向员工和合作伙伴展示的决心。如今,九尾科技在人力资源、人工智能与大数据、粤港澳青年人才数字化建设等方面取得了显著成绩。用技术改变中国劳动力市场的初心不会变。从大学生创业者到创业导师、青联委员,这几年,王锐旭的身上多了许多“标签”,九尾科技也从10余人的初创团队成长为600余人的企业。王锐旭说:“第一次见到总理时,我坚定了创业的决心。这一次,我更加笃定了加强实干的决心,通过创新创业反哺社会,围绕大数据和人工智能赋能产业发展,开展深入的就业信息化智能服务。”

密麻麻的也不太会看。在窦攀看来,使用复合调味料,关键在于适量。适度使用复合调味料可以增进饮食乐趣,但要特别注意对摄入盐分的控制,人体每天的食盐摄入量不应超过6克,也就是一个啤酒瓶盖的量,看上去这不难做到,但盐是无处不在的,10克豆瓣酱含盐量就是1.5克,部分复合调味料为了刺激人的食欲,也会撒下大量的盐,人们往往在不知不觉中,就摄入了超量的盐分。窦攀说。那么,如何辨别食物中的含盐量?中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授范志红曾表示,要留意营养成分表里的钠含量,1000毫克钠约等于2.5克盐,直接比较一下数据,同类产品里哪个钠含量最高,就一定不要选它。范志红还建议用淡味食物来配浓味食物,想吃咸味的酱料、酱菜、梅干菜、榨菜等,就用原味不加盐的菜来搭配。比如家人喜欢吃香菇酱、辣椒酱来佐餐,那么就做一个水油焖青菜叶,完全不放盐,让他们自己来蘸酱料,避免过咸。在长期的诊疗观察中,窦攀发现,高血压、高尿酸血症等“老年病”,已出现年轻化的倾向,儿童和青少年肥胖的发病率是越来越高,他们的父母年纪都不大,一问家里的饮食习惯,基本都是重糖重盐重油。其实,不断追求重口味的人,身体早晚都会亮起红灯,这和用不用复合调味料是没有关系的,健康需要自己长期来经营。(应受访者要求,何雨为化名)



(数据、图片和信息来源:苏州高铁新城) 广告