

美好食品
MEIHAO FOOD

红餐 产业研究院

美好食品
MEIHAO FOOD

红餐 产业研究院

美好炸肉标准

以TASTE美味公式，定义品质炸肉标准



扫码关注【美好范儿】公众号



Contents 目录

引言

炸肉历史及发展

01

- 04 全国炸肉历史起源
- 06 全国炸肉美食地图

2026炸肉品类发展报告

02

- 08 肉类半成品市场规模概述
- 10 炸肉成市场增长潜力品类
- 12 炸肉产业链结构图谱
- 13 炸肉品类发展驱动因素
- 19 炸肉品类行业挑战分析

炸肉美味公式：TASTE

03

- 21 原料标准-Type 真材实料，款款严选
- 22 成品标准-Automation 工艺精控，稳步拿捏
- 23 安全标准-Safety 舌尖安全，透明可见
- 28 口味标准-Tasting 四重暴击，一口到“胃”
- 29 使用场景-Eat 美味搭子，酥福体验

美好酥炸产品价值解码

04

- 30 美好爆品模型

结语



Introduction

引言



一份酥香，一份酸甜 炸肉江湖的双味传奇

一袋小酥肉、一份糖醋里脊，见证的不只是与中国文化的历史渊源和人文底蕴，更是中国美食从市井中来、往生活里去的生生不息的传奇。美好食品用实力诠释了什么是“国民味道”——既是川渝江湖里一口销魂的麻辣酥香，也是南北宴席上一抹开胃的晶莹酸甜。从巴蜀秘味到国民酥香，从地方风味到南北共识，美好食品正以这对炸肉江湖的黄金搭档，共同书写属于这个时代的美味新篇。



一个“家”字，其下为“豕”，便道出了猪肉与华夏饮食文明的千年渊源。在中国人的饮食智慧里，一块猪肉的风味升华，往往是从与滚油的相遇开始。千年烟火的传递中，猪肉+热油这对经典组合走向大江南北，以千姿百态的形貌构成中国炸肉谱系。

在这片由热油淬炼的美食江湖中，美好农家小酥肉与美好农家糖醋里脊各领风骚，一个从川渝的麻辣江湖走来以国民销量铸就爆品传奇，一个横扫大半个中国以深厚底蕴成就中餐隐形大单品的地位。

酥肉是一张刻着巴蜀风味的油香名片。旧时农家办席，必以现炸酥肉为“硬菜”；现代火锅滚烫，一碟美好农家小酥肉配辣椒面，便是最地道的市井美学。这道承载着巴蜀记忆的美食，如今已走进千家万户，成为名副其实的“国民酥香”。

糖醋里脊则是一首唱响南北的晶莹篇章。它登得了鲁菜的席面，也入得了川渝的江湖；既能调和江浙的温婉，也能适配中原的醇厚，“南咸北甜”争论不休的局面，由糖醋里脊来达成心照不宣的和解。这道融贯南北的酸甜美食，在美好食品的完美复刻下成为了中餐餐桌上的“共同记忆”。

01 / 炸肉历史及发展

THE HISTORY AND DEVELOPMENT OF FRIED MEAT

1 全国炸肉历史起源

从祭祀珍馐到国民共享的千年进化

——在中国饮食文明的长卷中，酥肉的演变恰如一部活态的美食编年史。

战国时期《礼记》记载“炮”的做法中，有一步就是油炸。“煎醢加于陆稻上”的原始形态——将肉糜调味后煎制，用于祭祀与贵族宴飨。

唐宋时期“酥骨鱼”技艺迁移至猪肉，诞生1.0版酥肉——北宋时期，随着经济重心南移，蜀地厨师将鱼类酥炸技艺移植到猪肉上。采用“薄切裹浆，沸油速炸”的工艺，与现代酥肉已十分接近。

明清“炸紫酥肉”入选满汉全席，确立高端定位——明清两代，酥肉完成“阶级跃迁”。明代《宋氏养生部》详细记载“炸紫酥肉”需“猪肋条薄切，以酱、椒、酒腌之，复以绿豆粉裹炸”。乾隆年间，这道菜更入选满汉全席“汉席八珍”，成为代表中华饮食高度的符号。

当代技术标准化，实现从地方特色到国民餐桌的美味共享——这道穿越千年的美食，终于从地方风味进化为真正的国民共享美味。

鲁菜中的糖醋里脊带着醇厚扎实的北方基调。选用猪里脊切为“筷子条”，追求外壳酥脆、内里软嫩的口感。糖醋汁以陈醋搭配黄冰糖调兑，酸甜圆润，酱香浓郁。

东北菜中的糖醋里脊可能受到了锅包肉的影响，部分厨师会使用白醋或柳橙汁调味，酸味更清爽，口感更脆嫩。

到了江南，浙菜中的糖醋里脊汁色更亮，酸味更含蓄，常搭配松仁或菠萝等辅料增添层次。酱汁调配中可能减少酱油用量，加入绍酒，使酸甜更显柔和，体现了江南地区清淡鲜甜的口味偏好。

从地方风味到南北共识的融合之旅

——在中国美食的广阔版图上，糖醋里脊的流传恰如一幅流动的风味地图。



全国炸肉美食地图

百城百味，一地一酥香

西北地区 代表美食：碗蒸酥肉

炸至虎纹斑驳的酥肉卧进粗陶碗慢蒸一小时，揭盖时肉香混着汤汁喷涌。酥壳吸汁软而不烂，咬下满口脂香，缠绵软糯的口感成就碗蒸小酥肉成为陕西八大碗之一

云贵川地区 代表美食：小酥肉

在云贵川等地，炸肉有一个特别的名字，叫酥肉。它承载了川渝孩子的味蕾记忆、也承载了川菜江湖的锐利表达。川渝地区小酥肉最大的特点就是腌制的时候会撒入花椒粉或者裹入花椒粒，高温油炸的过程会削弱花椒的生麻味，而保留下适当的麻香味，刚炸好的小酥肉颜色金黄，脂香、麻香四溢

华南地区 代表美食：福建荔枝肉、咕咾肉

色彩晶莹的咕咾肉，红润艳丽的福建荔枝肉……华南地区则是酥炸界妥妥的外貌协会。除了诱人的色泽，华南地区的酥炸美食也有着百吃不腻的酸甜口感。搭配水果炒制的咕咾肉，浓郁的酸甜又带上水果的清香，成为了甜肉界的代表美食

东北地区 代表美食：锅包肉

无论是家庭聚会还是宴请宾客，锅包肉无疑是东北地区必不可少的一道硬菜。新鲜的猪肉片，裹上面糊，下油锅炸至金黄，特制的糖醋汁在烈火中均匀包裹肉片形成琥珀色的“金甲”。脆与嫩、酸与甜，犹如东北人粗犷外表下的细腻，裹着江南特色的糖衣，咬开却是黑土地的豪迈

齐鲁地区 代表美食：潍县五香炸肉

一口炸肉，一口小酒，这是齐鲁大地的豪爽风韵。潍县五香炸肉则是炸肉界唯一的“凉菜”，热餐、冷食皆能展现出不同的美味层次。选用梅花肉，加入五香面等调料腌制出独特风味，炸熟复炸脆，塑造酥脆油润，咸鲜五香的口感，成为了极具辨识度的炸肉代表

江浙沪地区 代表美食：糖醋里脊、上海炸猪排、客家南乳炸五花

江浙沪地区的炸肉精巧而多元。一份糖醋里脊，琥珀的色泽配上酸甜适中的口感，成为了走遍南北的味觉共识。裹上面包糠的猪里脊炸至金黄，转眼又变成了西餐厅里走出来的优雅炸物，一口上海炸猪排，淋上辣酱油，再搭配一份罗宋汤成为了沪上人的“美味公式”。抹上红曲发酵而成的豆腐乳腌制五花肉，裹上糯米粉后油炸，鲜红的酥皮和嫩白的横切面，带着甜味与酒香的客家南乳炸五花讲述着江南的柔情

02 / 2026炸肉品类发展报告

2026 FRIED MEAT CATEGORY DEVELOPMENT REPORT

I 肉类半成品市场规模概述

肉类半成品市场近年来增长稳定，2025年市场规模约为1,656亿元

肉类半成品市场覆盖多种类型，主要是指以畜、禽产品为主要原料，经不同工艺加工制作的产品。从加工工艺上看，可以分成热加工熟肉制品、发酵肉制品、预制调理肉制品、腌腊肉制品、可食用动物肠衣五种类型。广义肉类半成品主要涵盖即食、即热、即烹、即配等产品。根据红餐产业研究院测算，2025年广义肉类半成品市场规模约为1,656亿元。

热加工熟肉制品



经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等工艺加工制作的熟肉制品

分类

油炸肉制品、酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、热加工肉灌制品、熟肉干制品等

发酵肉制品



通过微生物发酵或酶的作用，发酵成熟的可即食肉制品

分类

发酵肉灌制品、发酵火腿制品等

预制调理肉制品



经分割、修整加工制作的生肉制品

分类

冷藏预制调理肉制品和冷冻预制调理肉制品

腌腊肉制品



经腌制、烘干、晒干、风干等工艺加工制作的非即食肉制品

分类

腌腊肉灌制品、腊肉制品、火腿制品等

可食用动物肠衣

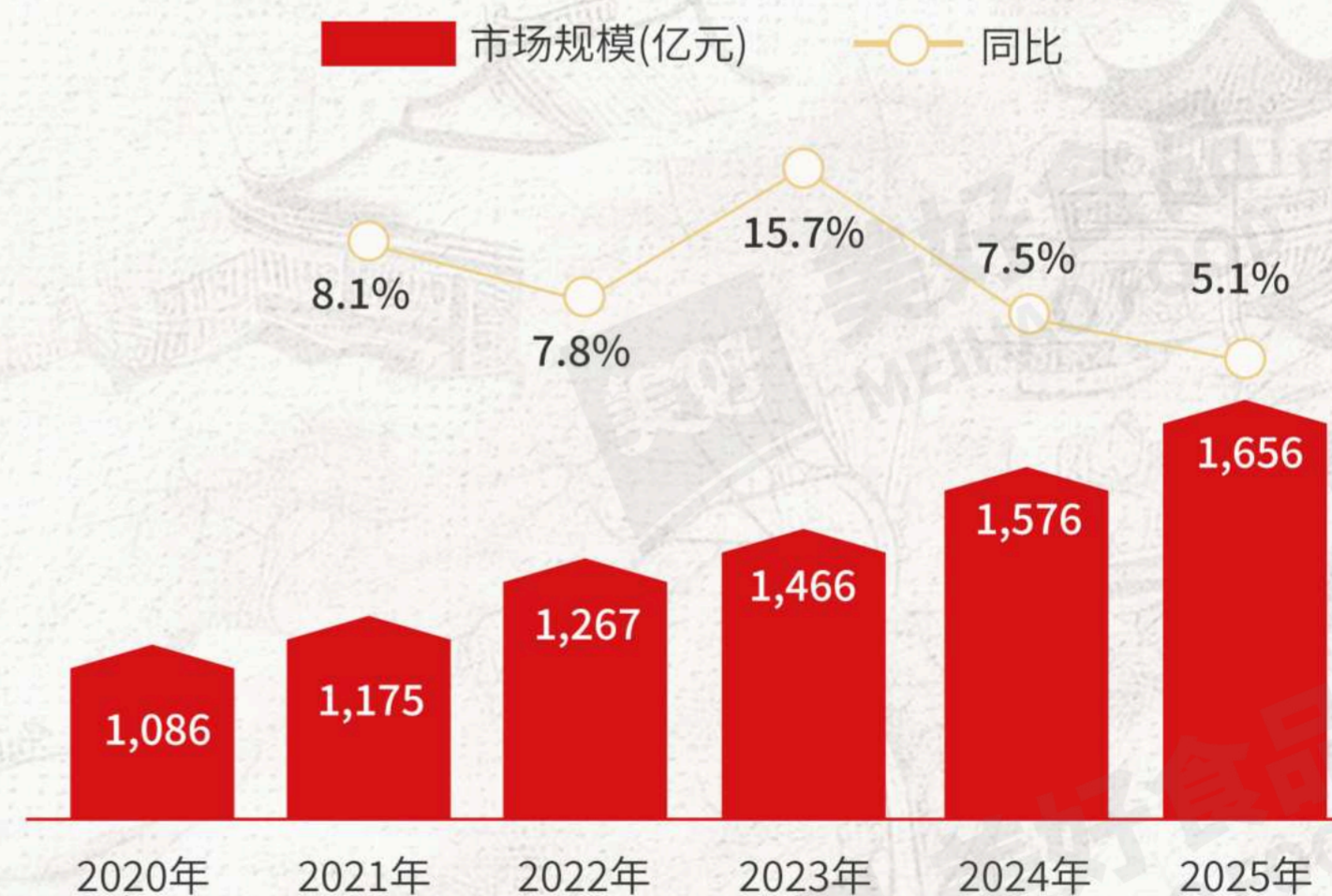


用于包裹肉制品的可食用衣膜

分类

天然肠衣和胶原蛋白肠衣

2020—2025年广义肉类半成品市场规模概况

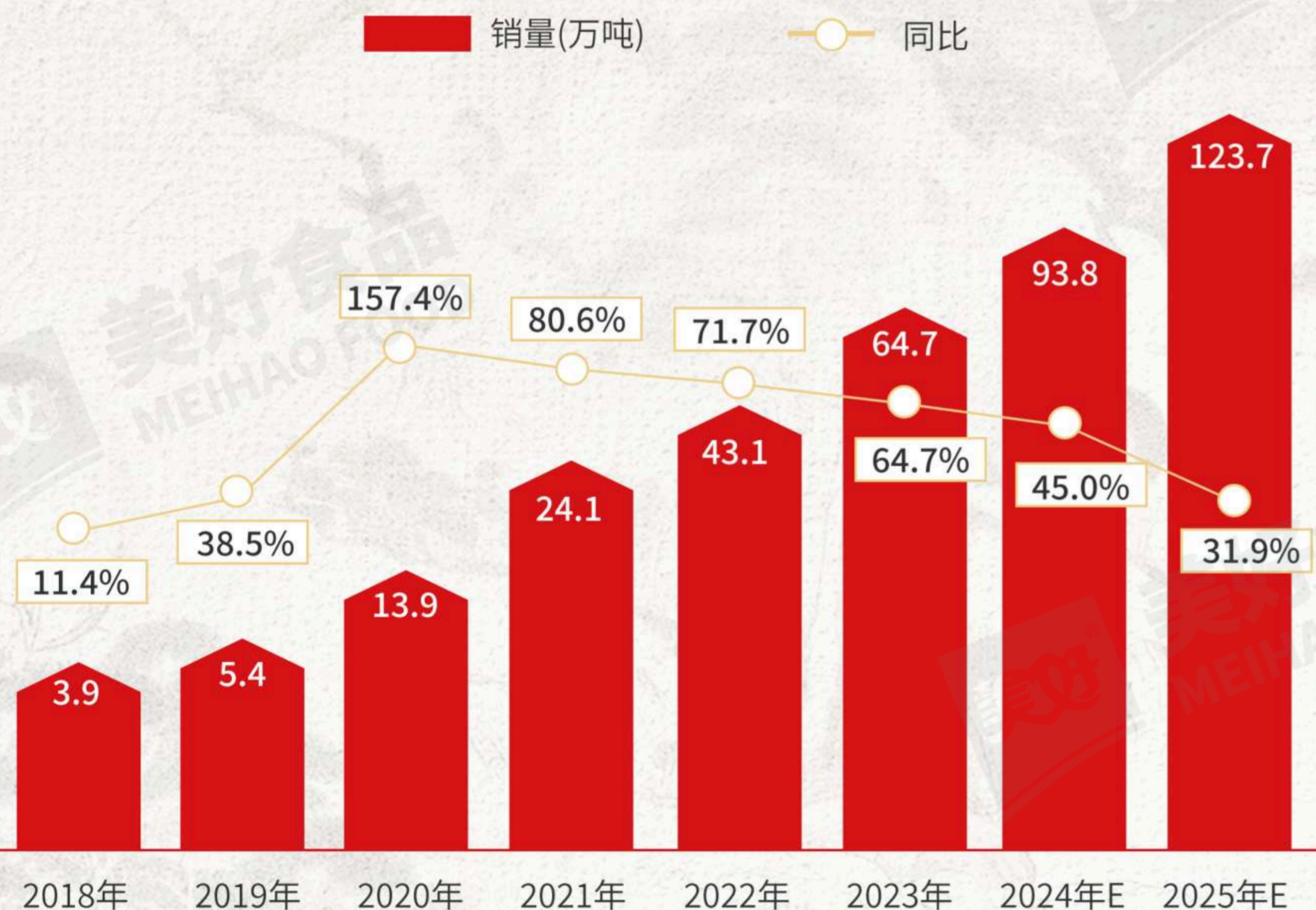


炸肉成市场增长潜力品类

肉类半成品中，炸肉是增长迅速、需求明确的潜力品类

其中，炸肉作为热加工熟肉制品中成熟的赛道，在我国有着广泛的市场认可度和消费接受度，无论是在餐饮店铺还是消费者中都有巨大的需求。目前市面上的炸肉产品主要分成三类：中式裹糊类（如小酥肉、糖醋里脊等）、西式裹粉/面包糠类（如鸡米花、炸猪排等）、直接成形类（如炸丸子、炸香肠等）。近年来，中式裹糊类炸肉产品如小酥肉等，在B、C端受欢迎程度逐年提升。相关数据显示，小酥肉市场销量在2025年达到123.7万吨；根据红餐产业研究院的调研，炸肉在C端渠道的渗透也随着消费者对肉类半成品接受度提升而增加。

2018—2025年全国小酥肉市场销量规模概况



炸肉品类全业态覆盖、带动高频次复购

火锅：以小酥肉为代表的炸肉是川渝火锅重要的配菜之一，如今已完成从区域小吃到国民配菜的蜕变

➤ 巴奴相关负责人表示，小酥肉在门店下单率超过20%，所有门店一年可以卖出100万份小酥肉

小吃快餐：以鸡米花、鸡块为代表的炸肉在快餐赛道中是基石级引流品，是支撑快餐巨头规模化复制的底层逻辑；而以炸肉条、炸排骨为代表的小吃，已成为客单价拉升的引擎

➤ 2025年全国炸鸡市场规模达到1,050亿元，同比增长11.7%；老韩焗鸡、虎头炸等头部品牌获得融资

中式正餐：以糖醋里脊、锅包肉为代表的炸肉在正餐赛道中稳居经典常青热菜的地位；四川坝坝宴、北方婚宴中，炸酥肉、炸丸子是“九大碗”标配，单场用量可达数百份

➤ 2024年，吉林市举办世界锅包肉大赛，话题#世界锅包肉大赛登顶全国抖音热榜第1和小红书热榜第1，抖音话题播放超1亿次

炸肉作为肉类半成品的重要品类，能充分满足消费者的需求

根据红餐产业研究院调研，68.9%消费者在过去一年内购买过肉类半成品。炸肉是热加工熟肉制品中的重要品类，市场潜力巨大

2025年炸肉市场渠道分布情况

B端 (74%)

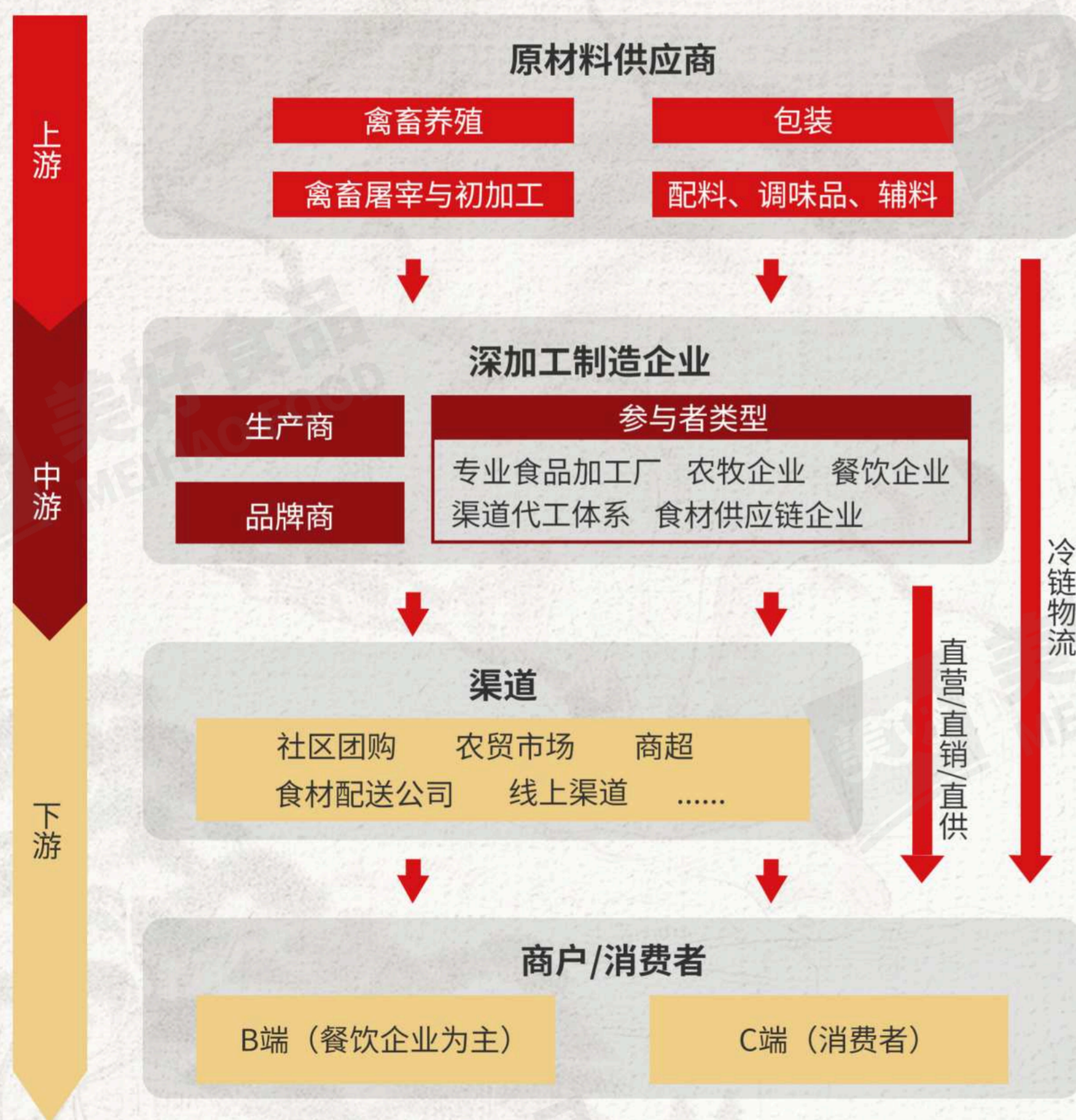
C端 (26%)

炸肉产业链结构图谱

炸肉行业已形成完善的产业链，专业食品加工厂是中游不可或缺的参与者

目前，我国的炸肉产业链发展较为成熟，上游企业以原材料供应商为核心，主要包括禽畜养殖、加工企业，以及配料、调味品和辅料企业、包装企业等；中游以肉类深加工制造为主，包含生产商和品牌商；下游为渠道与终端市场，终端主要以B端（以餐饮企业为主）和C端（消费者）构成。

炸肉产业链图谱



资料来源：公开信息，红餐产业研究院整理

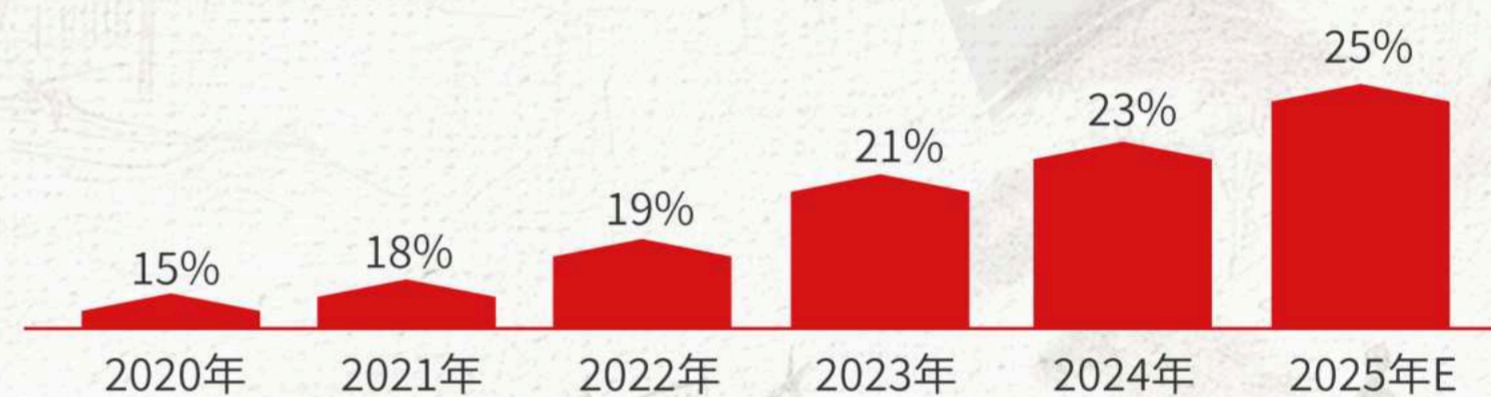
炸肉品类发展驱动因素

餐饮行业对标准化以及降本增效的需求提升，推动炸肉行业持续发展

从B端餐饮店铺来看，推动炸肉行业发展的因素主要是门店对标准化以及降本增效的需求持续增加。近年来，我国餐饮连锁化率不断提升，根据红餐产业研究院估算，2025年连锁化率将达到25%。连锁餐饮品牌对于品控、出品、流程都有较高的标准化需求，炸肉半成品具有操作简单、风味稳定等特点，能精准满足连锁餐饮品牌的需求。同时，在面对经营压力与价格战的背景下，炸肉半成品也契合了餐饮店铺控制人力、能耗、食材及运营成本的诉求。

餐饮门店对于标准化的需求

2020—2025年全国餐饮连锁化率



全链路品控标准化

连锁餐饮店对食材质量稳定性要求高，需全链路风险可控。链路越长、门店越多，品控难度与成本越高。炸肉半成品将质控前置于工厂，通过统一原料、工艺与检测，搭配冷链、溯源体系实现跨门店出品一致，大幅降低品控压力

出品标准化

炸肉对出品稳定性有较高需求，门店自制受人工影响易出现大小、裹粉、口感波动，直接影响消费者复购与口碑。炸肉半成品由工厂统一成型、确定裹粉比例，门店复炸即可完美复刻，助力品牌扩张时保持稳定出品

出餐流程标准化

门店现制炸肉步骤多，操作偏差易出问题，高峰期难控制，提升了管理难度；炸肉半成品将工序前置工厂，门店仅需解冻—复热即可出餐，既提升出餐效率与稳定性，也降低对熟练员工的依赖

炸肉半成品的价值不在于替代厨师，而在于把不确定性从门店转移到工厂

资料来源：美团、红餐大数据、公开信息，红餐产业研究院整理

羊 餐饮门店降本增效的需求

连锁门店对炸肉半成品的核心诉求，是以标准化供给+操作简化实现降本增效闭环

人力成本降低

现制炸肉对厨师的熟练度要求高，控油温、裹粉、炸制都需专业厨师，培训周期长且高峰易出错，带来排班与监督成本。采用预制炸肉半成品后，门店按标准复炸即可出餐，减少了岗位依赖与用工量

能耗成本优化

传统油锅需长时间预热并长期保持高温，空转耗电耗气且油耗波动大，忙闲时间不均导致单位能耗偏高。使用炸肉半成品复炸及智能控温设备，出餐时间缩短且温控更精准，可降低能耗与油品消耗

食材成本管控

门店自切割与称重受手法影响，边角料损耗大、分量不一，叠加不同时节的采购价格波动，使单份成本难稳定。炸肉半成品通过集中采购、切型定重与标准分量供货，减少损耗，让成本更可控

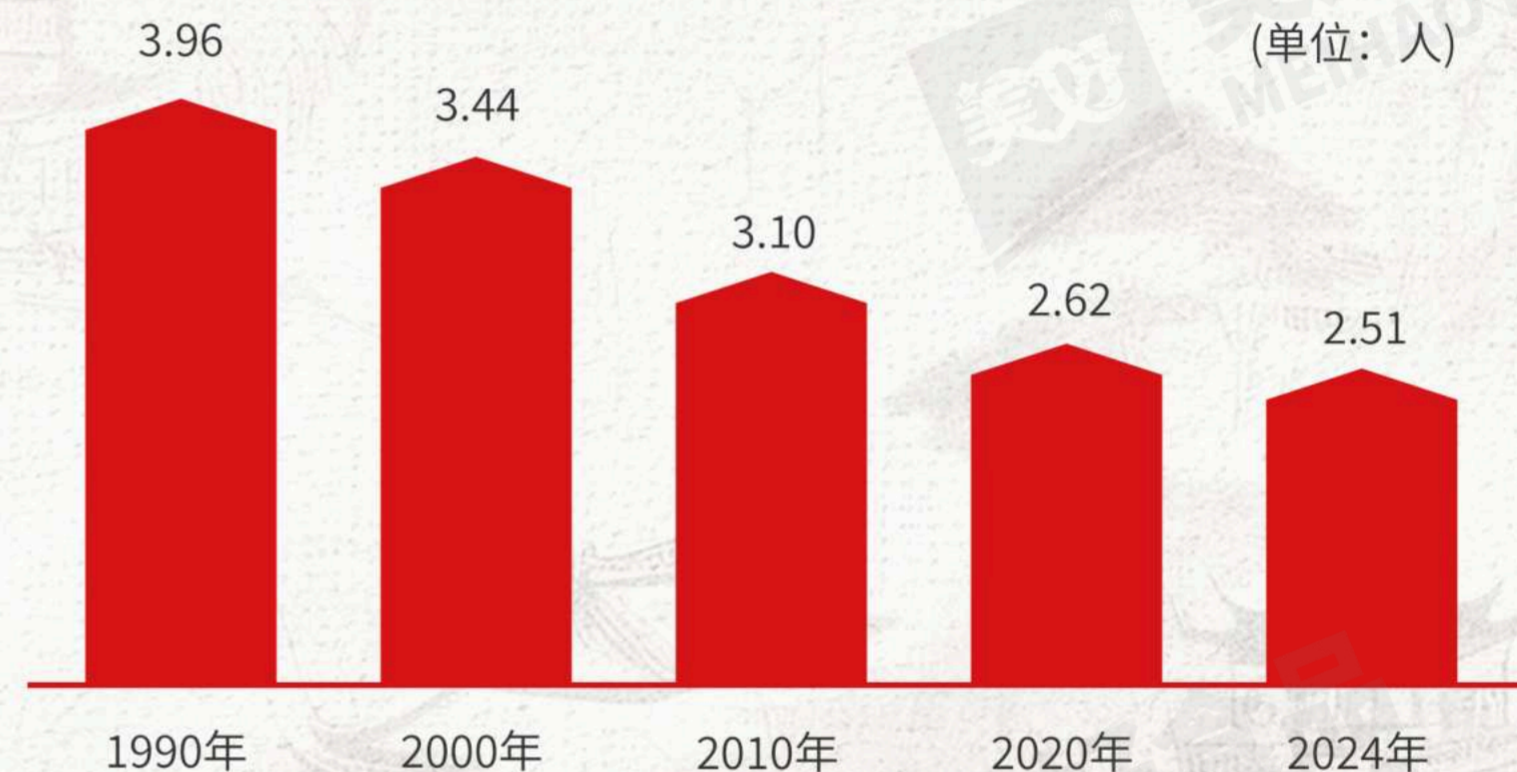
运营效率提升

现制炸肉流程多，占用后厨工位与炸制窗口，高峰出餐慢易压单，影响翻台与外卖时效。半成品将复杂步骤前置到工厂端，门店复炸即可快速出餐，并支持套餐搭配提升客单与周转效率

炸肉半成品在C端市场中走红，是小家庭生活催生的便捷需求，与产品自身的社交货币属性共同驱动的结果

随着2024年我国户均人口降至2.51人，小家庭及独居群体在单身经济浪潮下，面临烹饪技能匮乏与闲暇时间不足的双重压力，因此对家庭烹饪提出了高品质、低难度的结构性诉求。红餐产业研究院调研显示，超六成消费者因便利性而选择肉类半成品，而空气炸锅等厨电的普及则消解了传统油炸的高门槛，让消费者实现了快速出餐。此外，社媒的传播也推动了炸肉半成品的出圈。据红餐产业研究院不完全统计，炸肉相关内容在社交媒体上累计播放量超百亿次，赋予了其极强的社交属性与流量溢价，也进一步推动了炸肉在C端市场份额的持续扩大。

1990—2024年全国户均人数概况



我国户均人口数持续走低，小家庭时代悄然而至

- ▶ 单身经济浪潮下，独居群体面临高品质要求与低烹饪技能/少闲暇时间的矛盾。相关调研显示，超9成年轻人可以接受半成品菜肴；在日常三餐的场景中，接受度均超过40%
- ▶ 炸肉半成品通过简化烹饪工序与快速出餐，精准切中了小家庭居家用餐的痛点

炸肉的 社交货币属性凸显

抖音#空气炸锅美食话题累计播放量超**410亿次**
#炸鸡话题累计播放量超**278亿次**
小红书#小酥肉话题笔记总浏览量**2.61亿次**

■ 消费者购买肉类半成品的主要原因



消费者正在追求更便捷、低门槛的烹饪体验

炸肉供应链企业将复杂的烹饪过程转化为标准化解方式, 实现了高品质、低门槛的规模化扩张

炸肉行业的快速发展, 本质上是供应链企业从后端支撑转向全链路发展驱动的结果。通过初加工标准化降低门槛, 深加工工业化提升效率, 冷链网络化扩大市场半径, 以及产品研发对准市场痛点, 上游供应链企业共同驱动了炸肉品类在B端连锁餐饮品牌与多场景渗透上的跨越式发展。

原料初加工

- ▶ **精细化分切与部位定向供给:** 将适配炸肉的部位专项分割、规格化供货, 提升门店出品一致性
- ▶ **全利用价值链:** 主副产品协同利用, 摊薄单品成本, 提升价格波动下的稳定供给
- ▶ **原料分级与批次稳定:** 通过原料等级管理(肥瘦比、筋膜含量等)降低口感波动风险

冷链配送

- ▶ **全域低温配送:** 干线 + 区域仓 + 城市配送体系支持品牌跨区域扩张, 保障冻品品质一致性温度与时效可追踪, 进而减少断链损耗
- ▶ **温度与时效可追踪:** 运输过程可记录、异常可发现, 减少断链损耗
- ▶ **库存与配送协同管理:** 通过统一的仓库与配送管理, 提升周转效率、减少缺货与积压

产品深加工

- ▶ **成熟的速冻工艺:** 用极低的温度快速冻结食品, 减少结构破坏, 防止了大冰晶的形成, 帮助保持口感与纤维组织, 最大限度的保持了食物的质地, 提高复炸还原度
- ▶ **风味与口感锁定能力:** 通过滚揉腌制深度入味, 控温油炸外壳速成锁鲜, 久放品质不塌, 大幅提升门店复热成功率
- ▶ **产线连续化生产:** 从选料、切条、腌制、裹浆、油炸、冷却到快速冻结的一体化生产, 提升规模供给效率与批次一致性

产品研发

- ▶ **创新产品口味:** 在基础口味外, 延伸到更强记忆点的风味体系, 如韩式甜辣、蒜香黄油等, 满足不同区域口味与复购需求
- ▶ **场景定制开发:** 围绕不同吃法做产品化适配, 如在火锅/快餐/外卖不同场景的不同需求, 定制口味、挂糊厚度、规格定重
- ▶ **渠道合作:** 与商超会员店、电商平台等联合做定制款或联名, 通过专供规格、专属口味、共同营销等方式提升销量。同时用渠道反馈反向迭代产品与包装, 形成稳定的上新与爆款孵化机制



美好食品旗下两款炸肉产品搭载专属核心工艺，给消费者带来绝佳味觉体验：

- ▶ **小酥肉**：低温慢腌入味，精准温控油炸，金黄酥脆持久，锁鲜品质稳定
- ▶ **糖醋里脊**：蜂窝脆壳技术，炸制即刻定型锁鲜，久放依旧酥脆不塌

美好食品中式正餐炸肉系列覆盖糖醋里脊、锅包肉等多元品类，精准适配不同地域口味偏好；同时结合各渠道实际需求，创新设计不同产品规格及料汁搭配等差异化选项，全方位满足市场多元需求：

- ▶ 例如锅包肉系列针对餐饮渠道，就有纯享版、带汁组合版、1kg餐饮款、2.5Kg团餐款等多个版本选择



炸肉品类行业挑战分析

炸肉行业面临着同质化竞争、消费者认知升级、工厂标准化差异及冷链物流交付稳定性差的问题

炸肉赛道在快速扩张中也暴露出多重结构性痛点：多方玩家密集涌入引发同质化竞争与价格战；消费者健康意识升级倒逼原料、油品与加工透明化；但工厂标准化差异、冷链物流交付不稳，进一步加剧终端出品波动与体验下滑，炸肉行业亟需统一标准。据了解，美好食品正以“TASTE美味公式”定义自身炸肉标准。

市场竞争与产品同质化

当前炸肉赛道因准入门槛较低、爆品驱动特征显著，吸引了大量市场参与者集中涌入。这一趋势也导致产品同质化问题加剧：炸鸡排、酥肉等核心品类被快速复制，市场价格战愈演愈烈，餐饮商家和消费者难以有效识别产品间的品质差异。因此，建立统一的产品规范、加工工艺与品质评价标准，叠加生产企业打造产品差异，将成为规避劣币驱逐良币风险、规范市场竞争秩序的关键举措。

消费者健康认知水平上升

随着消费者健康认知水平的持续提升，其对油炸类食品的健康负担感愈发敏感，同时对油品管理、原料安全、添加剂使用及热量控制等环节的疑虑不断放大，以上直接推高了品牌获取消费者信任的成本。在此背景下，品牌需依托健康与安全规范，覆盖原料溯源、用油管理、品质检测及营养标签等全链条环节，以此建立透明化的信任背书，有效缓解消费者的健康顾虑。

工厂标准化水平良莠不齐

当前国内炸肉半成品行业代加工与区域工厂众多，不同生产主体的工艺执行体系差异显著，导致产品在批次间的规格、裹粉、口感及复炸稳定性等层面存在明显差异，进而引发门店出品一致性不足、客诉风险上升等问题。行业亟需通过将关键质控节点固化为统一工艺参数与验收标准，来建立跨区域、跨批次的产品品质保障体系。

冷链物流稳定性缺失

炸肉半成品的品质维持高度依赖全程温控冷链的稳定，当前部分冷链环节中存在的温控波动或断链问题，易引发产品回软、出油等品质劣变现象，进而显著拉低终端消费体验。对于生产企业来说，需针对冷链温度、时效、包装及追溯环节建立统一的全链路管控标准，以保障交付过程的确信性与产品品质的一致性。

03 / 炸肉美味公式: TASTE

DELICIOUS FRIED MEAT RECIPE: TASTE

■ TASTE美味公式

T	A	S	T	E
真材实料 款款严选	工艺精控 稳步拿捏	舌尖安全 透明可见	四重暴击 一口到胃	美味搭子 酥福体验
Type	Automation	Safety	Tasting	Eat

原料标准-Type 真材实料, 款款严选



酥肉



■ 花椒

沿袭川蜀风味, 采用四川汉源花椒, 果粒均匀、油囊饱满。经过干制后, 散发出标志性的椒麻香, 气味浓郁, 还带有独特的果香, 让小酥肉的风味呈现更立体、更美好。



■ 鸡蛋

用鸡蛋液挂浆, 酥脆金黄



■ 香辛料

黄金配比, 美味直击



■ 猪肉

正选猪腿肉, 肉质紧实, 整肉切条

糖醋里脊



■ 猪肉

100%猪里脊, 原肉整切, 无肥膘



■ 糖醋汁

糖醋汁酸甜适中, 可搭配青柠、菠萝等创新风味

成品标准-Automation 工艺精控，稳步拿捏

酥肉



● 切条:

优选猪腿肉，精细分割，去除脂肪、淤血、筋膜，切条后剔除尺寸不符合条，确保肉条质量

● 滚揉腌制:

采用低温真空滚揉技术，充分揉压，让料液充分吸收，静腌8h，更好入味。条形三道筛选、整型工序，确保产品条形均匀；尺寸符合率看长、短、粗、细；形状符合率看弯曲、打卷、粘黏、断支等

● 挂浆:

优选粉料配比+现制全蛋液+优质肉、浆比+全程控温，挂浆更均匀，口感更酥脆。裹浆符合率看露肉、鳞片、裂壳、炸壳、厚浆、薄浆等

● 油炸:

快炸定型，慢炸起酥，层层酥脆，满口肉香

● 速冻:

-30℃~-40℃低温速冻技术，牢牢锁住食材风味

● 包装:

单袋支数 65~80 支/kg

● 冷链:

恒温冷链运输，精准控温不脱节

糖醋里脊



● 切条:

优选长条造型，长度5~9cm，身形均匀规整，更易裹汁入味

● 腌制:

6小时足时静腌，滋味深入肌理，每口都够鲜香

● 油炸:

精准控温油炸，出餐分量扎实，盘饰更饱满

● 浇汁:

浇汁后30分钟依旧酥脆，口感持久在线



安全标准-Safety 舌尖安全，透明可见

安全，是美好食品立足行业的第一要义。美好食品建立了一套从源头到成品的全链条安全管控体系，在每个环节设立严苛的检测关卡。仅在原料猪肉入库前，就必须通过涵盖感官、理化、兽药残留及污染物等超过三十项的严格检测，让美味与安心同行。



原料检测标准

检测类别	核心检测项目举例	检测要求
感官与理化指标	色泽、气味、货龄、组织状态、中心温度、挥发性盐基氮、过氧化值	符合鲜(冻)肉品特性
兽药残留	氯霉素、莱克多巴胺、克伦特罗、呋喃类代谢物、磺胺类、喹诺酮类、四环素类等20余种	禁用药物和限用药物不得检出
污染物与非法添加物	铅、镉、总砷等重金属	含量符合并低于国家标准
运输与资质	包装完整性、运输温度、动物检疫证明、供应商资质	全程可追溯，文件合规有效

成品检测标准

检测类别	具体项目与结果呈现
感官品质	色泽金黄、滋味气味正常、形态完整、无肉眼可见异物
理化指标	过氧化值(以脂肪计): 实测值远低于国标($\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$)
污染物	铅、镉、总砷、铬、N-二甲基亚硝胺:未检出或含量显著低于国标
非法添加物	诱惑红、胭脂红、柠檬黄、日落黄等着色剂:均未检出
食品添加剂	磷酸盐: 合理使用, 实测值符合国家标准

■ 酥肉



美好农家小酥肉的安全与品质，建立在扎实的技术创新与权威认证之上。美好农家小酥肉的《川式椒麻风味预炸肉制品及其制备方法》与《川式豆瓣风味预炸肉制品及其制备方法》已获得专利授权，从风味定型、工艺控制提供了核心技术保障。同时，其相关技术也获得了四川省科学技术进步奖、中国食品科学技术学会科技进步奖等奖项，体现了其在工业化安全生产领域的权威认可。

全国销量领先
美好小酥肉市场地位书

《川式豆瓣风味预炸肉制品及其制备方法》
专利证书

《川式椒麻风味预炸肉制品及其制备方法》
专利证书



成都希望食品有限公司
检测报告

报告编号: 15372511250060

物料名称	美好农家小酥肉1kg*10					
生产厂商	成都希望食品有限公司	检测单号	WS01251125024			
商标	美好	生产日期	2025-11-24			
质量等级/分类	非即食速冻生制品	检测日期	2025-11-24			
班组	生产二班	报告日期	2025-11-25			
检测依据	GB 19295-2021					
检测结论	符合检测依据, 合格					
内部检验专用章 检测结果附表						
序号	检测项目	标准要求	单位	检测结果	单项结论	检测方法
1	过氧化值(以脂肪计)	≤0.25	g/100g	0.017	合格	GB 5009.227-2023 第一法
2	净含量	符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求	g	1008.0	合格	JJF 1070
3	感官	符合GB 19295-2021要求	默认	合格	合格	默认检测方法
4	包装、标识	符合GB7718、GB28050要求	默认	合格	合格	符合GB7718、GB28050要求
以下为空白						

主检: 邹瑶

审核: 杜娟

批准: 苏燕

■ 糖醋里脊

从产品创新、品类领创、行业认同、规模生产、全民投票、渠道样板六个维度综合评选，美好食品农家糖醋里脊历时两个月评选，荣获2025中国新食材/新调味品类冠军，2025美好生活消费总评榜“新锐产品大奖”。

2025第三届新食材品类冠军大会
美好农家糖醋里脊荣获中国新食材品类冠军



2025美好生活成都消费总评榜
美好农家糖醋里脊荣获新锐产品大奖



成都希望食品有限公司
检测报告

报告编号: 15372511250055

物料名称	美好农家糖醋里脊1kg*10袋-CD					
生产厂商	成都希望食品有限公司	检测单号	WS01251125052			
商标	美好	生产日期	2025-11-24			
质量等级/分类	非即食速冻生制品	检测日期	2025-11-24			
班组	生产一班	报告日期	2025-11-25			
检测依据	GB 19295-2021					
检测结论	符合检测依据, 合格					
内部检验专用章 检测结果附表						
序号	检测项目	标准要求	单位	检测结果	单项结论	检测方法
1	过氧化值(以脂肪计)	≤0.25	g/100g	0.015	合格	GB 5009.227-2023 第一法
2	净含量	符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求	g	1011.8	合格	JJF 1070
3	感官	符合GB 19295-2021要求	默认	合格	合格	默认检测方法
4	包装、标识	符合GB7718、GB28050要求	默认	合格	合格	符合GB7718、GB28050要求
以下为空白						

主检: 邹瑶

审核: 杜娟

批准: 苏燕

口味标准-Tasting 四重暴击，一口到“胃”

酥肉

看

刚出锅的小酥肉，带着独具特色的核桃纹外衣，呈现出通透油亮的黄金色泽——不是暗沉的焦黄，而是带着光泽感，每一根都色泽均匀、饱满挺括，光看颜值就足以勾起食欲

听

用筷子夹起一根，轻轻一碰就能听到“喀嚓”一声脆响；送入口中轻咬的瞬间，外皮破裂的脆音清脆利落，没有拖沓的软塌感，这声悦耳的脆响，正是小酥肉外皮酥脆的最佳证明，听着就格外过瘾

闻

凑近鼻尖，一股浓郁的香气瞬间袭来：先是外皮炸制后释放的油脂香，带着淡淡的椒麻气息，随后猪肉本身的香味缓缓透出，不油腻、不刺鼻，反而带着恰到好处的咸香，未尝先醉，让人忍不住想立刻入口

品

香、嫩、酥、脆一口下去，口感层次瞬间拉满：外层是实打实的酥与脆，薄脆的外皮在齿间碎裂；内里的肉质却香嫩多汁，锁住了猪肉本身的汁水与风味，不柴不硬、入口软嫩；咸香、椒香与肉香在口中交织，酥而不腻、脆而不硬、嫩而不烂，每一口都让人回味无穷

糖醋里脊

看

圆润饱满外壳裹着透亮琥珀色，长条身形均匀规整，视觉清爽有食欲

听

轻咬瞬间脆响清脆，“咔嚓”声利落干脆，酥脆质感直观可感

闻

糖醋本味柔和释放，酸甜香气清新不刺鼻，无厚重腻感，闻着便觉爽口

品

酸甜比例恰到好处，甜而不齁、酸而不涩，番茄与山楂的双重果味鲜活清爽；外壳酥香不硬，内里肉质鲜嫩多汁，口口层次分明

使用场景-Eat 美味搭子，酥福体验

酥肉

■ 场景：中餐&火锅&零食



糖醋里脊

■ 场景：中餐（湘菜、徽菜、江浙菜）、泰式、韩式、干锅等



04 / 美好酥炸产品成功之道

THE SECRET TO SUCCESSFUL CRISPY FRIED PRODUCTS

美好爆品模型

爆品研品两个匠心

合作大厨还原匠心手作
美食+肉原料风味/出品
率/成型等匠心研究

大赛道，大品类

民间美食+原料食材化
选品坚持充足的样本量

爆品塑品两大重心

核心渠道广告强露出
重点产品标准提价值



爆品造品两个原则

全国14个生产基地择优
布局+精益化管理、成
本领先

爆品推品两大战役

烹饪技能型营销铁军+
局部试销、区域定点推
广的推广机制

工业化民间美食



- 美好小酥肉
- 美好香菜猪肉丸
-

热度原料食材标准化



- 美好肥肠
- 美好牛肉片
-



与头部餐饮客户建立合作，发挥大客户灯塔效应



加强批发渠道覆盖和形象打造，提升B端影响力



深入家庭渠道，让消费者看得见，买得着



Conclusion 结语

以标准助力传承 以美好致敬未来

从巴蜀小吃到国民酥香，从地方风味到南北共识，中国炸肉穿越千年的烟火，从祭祀的供桌走向了国民的餐桌，写下了食在街巷，味在人心的温暖故事。一酥一甜，各领风骚，这背后是无数美食家的匠心传承，更是中国饮食文化生生不息的鲜活见证。

当一道美食从市井走向四方，从手艺变成工艺，“标准”便成为其行稳致远的关键。美好食品深耕炸肉品类，以TASTE美味公式定义美好炸肉标准，丈量每一克原料的精准，规范每一道工序的火候，这既是对传承的致敬，更是对未来的承诺。

让风味有据可依，让品质始终如一。美好食品愿以此书与行业共勉，为中国炸肉食品行业探索一条有章可循的品质之路，让每一份产品都承载起食客的期待。未来，美好食品也将持续与行业同行，以标准为基石，让“美好生活，美好滋味”的故事成为千家万户的温暖日常。

