

Supply Chain
Solutions

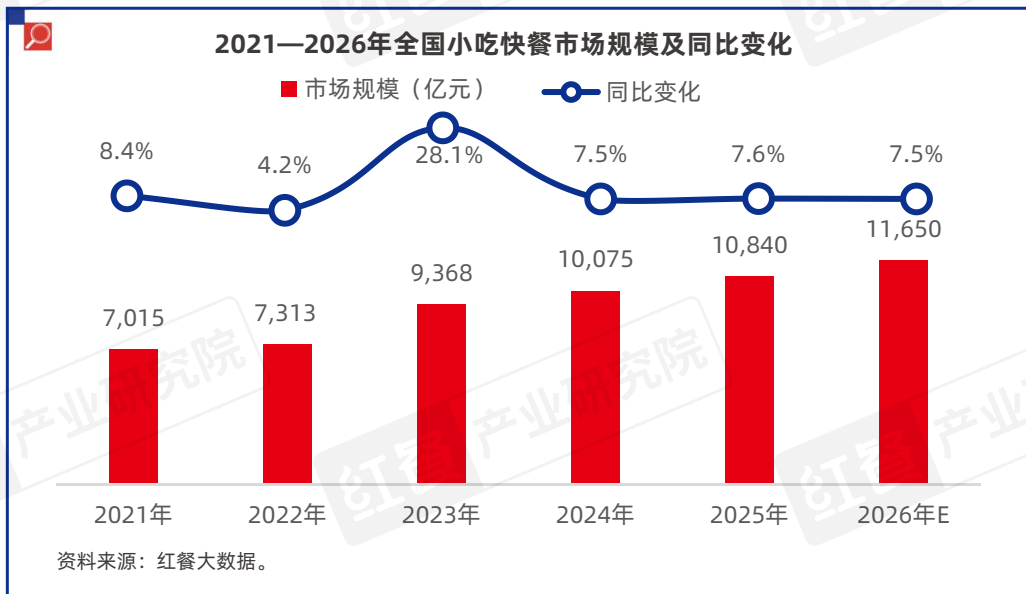
中国餐饮供应链研究报告

——芙蓉嘴中国土豆应用方案

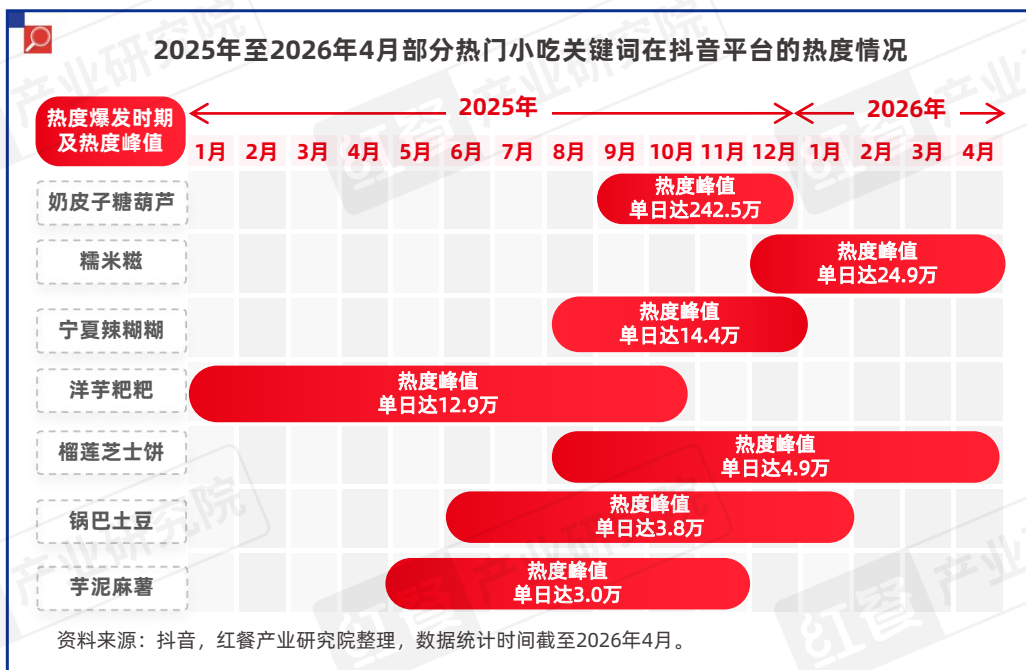
2026年5月

小吃快餐赛道市场规模稳步增长，预计2026年将突破1.1万亿元，小吃作为其中重要组成部分近年来爆品频出，市场热度持续攀升

据红餐大数据，小吃快餐市场规模近年来保持稳步增长态势，预计2026年将突破1.1万亿元，成为餐饮行业中增速领跑的细分赛道之一。庞大的市场基数与持续释放的消费潜力，预示着小吃快餐赛道正迎来品牌化与标准化升级的黄金机遇期。



小吃作为该赛道的重要组成部分，近年来众多产品也不断被挖掘，爆品频出。从主打“糯叽叽”口感的奶皮子糖葫芦、糯米糍、芋泥麻薯，到具有地域特色的宁夏辣糊糊、贵州洋芋粑粑，再到风靡社交平台的薯条专门店、榴莲芝士饼等等，各类创新单品不断刷新消费者的味觉体验，驱动了小吃快餐赛道的持续扩容。



热门餐饮赛道密集布局小吃新品，其中土豆作为国民食材在小吃新品中应用潜力巨大，正迎来高价值感转型爆发期

小吃具有鲜明地域特色、口味丰富、烹饪方式多样、价格亲民等特点，备受消费者喜爱。近年来，各地的小吃被餐饮品牌进一步挖掘，成为餐饮门店提升客单价与进店率的重要抓手。从2025年至2026年3月部分热门餐饮赛道新品数据来看，火锅、西式快餐、粉面赛道均在密集布局小吃新品，其中粉面赛道推出的小吃新品占比已超五分之一。这表明，小吃凭借较高的适配性和灵活性，逐渐成为各类餐饮品牌拓宽产品线、吸引消费者的重要策略。

2025年至2026年3月部分热门餐饮赛道小吃类新品情况



火锅

40个火锅样本品牌
上新1,200+款新品
小吃类新品近100款
占比约7.3%

7.3%



西式快餐

43个西式快餐样本品牌
上新1,300+款新品
小吃类新品近130款
占比约9.7%

9.7%



粉面

50个粉面样本品牌
上新730+款新品
小吃类新品近160款
占比约21.7%

21.7%

资料来源：红餐大数据，红餐产业研究院整理，数据统计时间截至2026年3月。

在此背景下，土豆作为普适性较强的国民食材，凭借其出色的口味包容度、可塑性以及百搭的特性，在新品研发中展现出巨大的创新潜力。2025年以来，众多知名餐饮品牌纷纷将土豆融入其小吃及快餐新品系列，如熊猫来了推出“酥醒日光锅巴土豆”、塔斯汀推出多种口味土豆泥系列等等。这些新品的集中涌现，不仅显示出土豆在产品创新方面的应用潜力，也预示着土豆品类正迎来从基础食材向高价值感小吃转型的爆发期。

2025年至2026年3月部分餐饮品牌推出的土豆系列新品



熊喵来了
酥醒日光锅巴土豆



海底捞
番茄牛肉粒火山土豆泥



朱光玉火锅馆
糟辣椒脆哨土豆泥拌饭



呼啦面馆
豌豆尖土豆泥拌面



莱得快酸辣粉
土豆泥杂酱拌面



塔斯汀
土豆泥系列（红油浇汁、胡辣汤、红三剁、跳跳糖）



Shake Shack
脆脆薯球

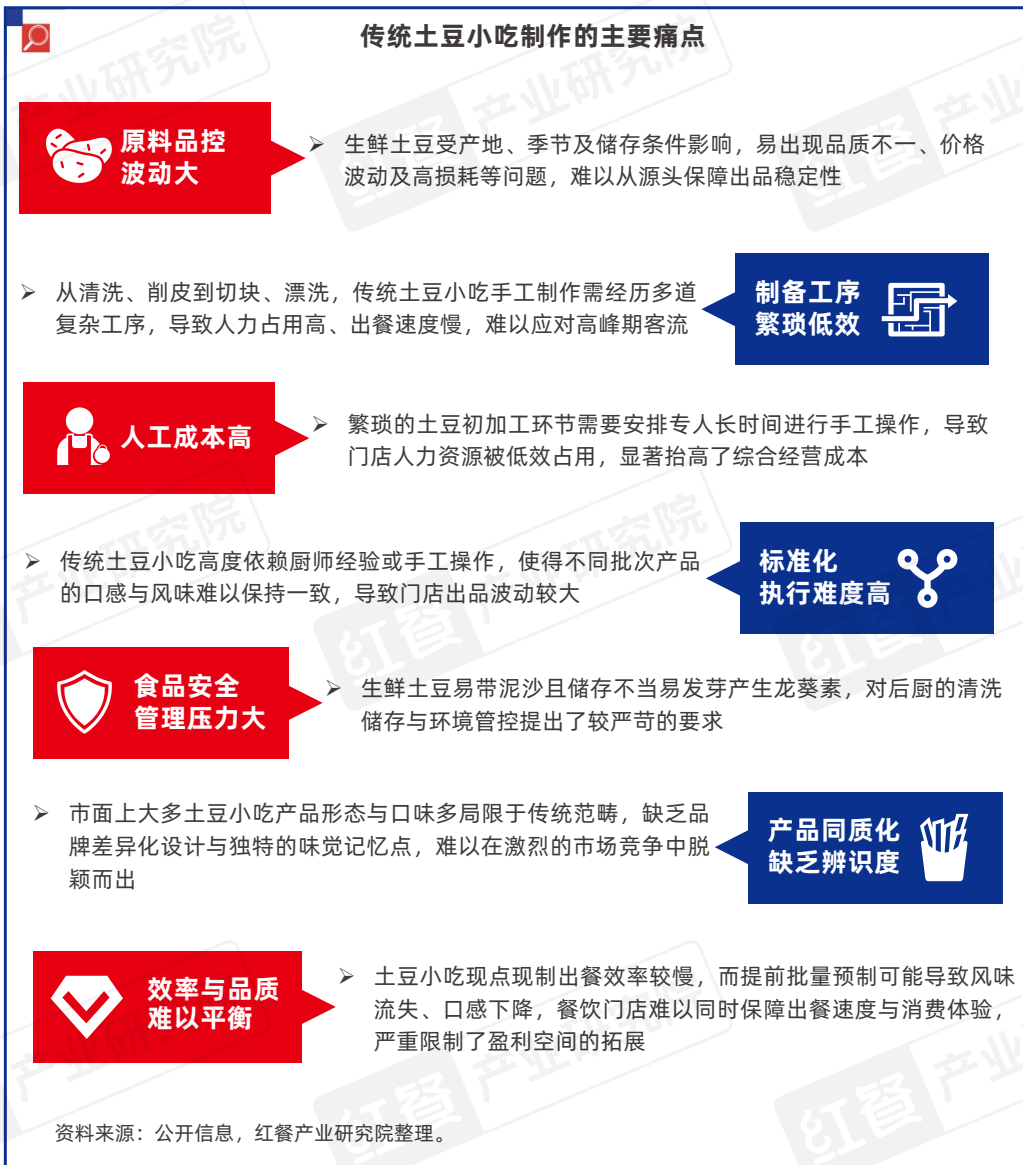
资料来源：公开信息，红餐产业研究院整理。

传统土豆小吃制作面临多重痛点，门店运营管理难度较大，原料品质波动与手工制备效率低，产品同质化等限制品类增长空间

然而，对于大多数餐饮门店而言，自制土豆小吃存在诸多痛点，对门店的运营管理提出了较高的要求。一方面，由于土豆初加工环节涉及多道工序，对专属人力的占用程度较高，往往会限制高峰时段的出餐效率。另一方面，原料品质的波动性与手工制作的不确定性，使得土豆小吃出品的一致性难以保障，也增加了食品安全管控的复杂程度。

此外，土豆小吃创新吃法的研发也需要耗费较多人力物力，从市场竞争角度看，由于缺乏标准化的研发支撑，传统土豆小吃产品形态往往相对单一，难以在同质化严重的市场中建立差异化优势。出品方面，土豆小吃现点现制出餐效率较慢，而提前批量预制的话，待出餐时其口感和风味又已明显下降，难以兼顾效率与品质。

综合来看，这些因素共同影响了门店的盈利能力与业务增长空间，餐饮从业者需要寻求更具效率的供应链解决方案。



芙蓉嘴深耕土豆小吃领域十余年，依托专业研发与成熟供应链，构建起全链路标准化解决方案，打造出八大系列产品矩阵

在此背景下，具有高标准化与高适配性优势的土豆小吃半成品，已成为众多餐饮品牌共同的需求。洞察到以上痛点，一些上游供应链企业推出了相关解决方案，助力餐饮品牌丰富小吃系列产品。以芙蓉嘴中国土豆为例，其从土豆种植、产品研发到出品应用等方面形成了全链条、标准化的解决方案。

该品牌依托分布于四川成都、河北张家口、湖北恩施的三大现代化生产基地，通过智能化生产线实现了从传统街边小吃到工厂标准化生产的转变。结合自主研发的核心控油与保鲜技术，芙蓉嘴在保障“外脆里沙”现炸风味的同时，有效延长了土豆小吃产品的最佳赏味期。这种全链路的供应模式，不仅解决了门店出品不均的难题，更在降低操作门槛的同时，为餐饮品牌提供了一站式的产品应用方案与供应链配套支持。

芙蓉嘴的企业优势

品牌实力

- 芙蓉嘴是集土豆种植、产品种类开发、风味研发、生产销售等环节于一体的全链路土豆食材供应商
- 可为客户提供一站式土豆产品解决方案及供应链配套支持

成熟供应链

- 品牌依托四川成都、河北张家口、湖北恩施三大产区，建立了现代化生产基地
- 拥有油炸、漂烫、蒸煮、炒制等智能化生产线，实现了从街边小吃到工厂标准化生产的转变

研发能力

- 品牌自有强大的研发团队，自主研发出国内首条高标准锅巴土豆专业产线
- 掌握稳控油炸土豆风味物质癸二烯醛的核心技术，可延长最佳赏味时间，保持土豆“外脆里沙”的现炸风味

资料来源：芙蓉嘴、公开信息，红餐产业研究院整理。

围绕土豆小吃，芙蓉嘴已构建起一套成熟的产品矩阵体系，涵盖锅巴土豆、土豆泥、空气土豆、异形土豆等八大产品系列。为适配多元化的口味需求，芙蓉嘴同步配套研发了风味调料系列产品，既包含麻辣、香辣、孜然等经典调料粉，也推出了糖醋麻辣酱、山楂番茄酱、榴莲肉松粉等创新味型，有效丰富了产品的风味层次与应用场景。

芙蓉嘴八大产品系列



锅巴土豆系列



土豆泥系列



空气土豆系列



异形土豆系列



炖煮土豆系列



原粒小土豆系列



炙烤系列



风味调料系列

资料来源：芙蓉嘴、公开信息，红餐产业研究院整理。

芙蓉嘴锅巴土豆系列覆盖多种口感，02号嫩脆款成核心爆品，独特工艺确保外酥内嫩，其高毛利空间助力门店提升盈利

在芙蓉嘴的八大产品系列中，锅巴土豆是核心。芙蓉嘴长期聚焦这一细分赛道，通过对生产工艺的持续打磨与市场需求的深度洞察，形成了覆盖多种口感与功能定位的锅巴土豆系列产品，包括注重经典口感的标准款、强化酥脆层次的酥脆款、追求轻盈质地的空气款，以及适配零售场景的商超款等。

以热销的02号嫩脆款锅巴土豆为例，该产品采用两次裹粉工艺，配合分段控温油炸技术，使土豆内部膨化成蜂窝结构，形成独特的“嫩脆不粘牙”口感。区别于传统炸制土豆在外卖配送过程中易变软塌陷的缺陷，芙蓉嘴通过预炸工艺与急速冷冻锁鲜技术相结合，确保产品复热后仍能保持外酥内嫩的状态，即便经过外卖配送，酥脆度亦能得以保留。

在利润率方面，该产品的毛利率达 69%至87%，显著高于传统锅巴土豆品类60%至75%的毛利率区间，在餐饮门店运营中展现出突出的成本优势与盈利空间。

芙蓉嘴锅巴土豆系列部分产品展示



标准款



嫩脆款



酥脆款



定制款



超脆款



免浆款

空气款07号、咔嚓款11号、商超款21号.....

芙蓉嘴02嫩脆款锅巴土豆烹饪要点及餐饮应用场景



独特卖点

采用不规则三边型，保证最大受热面积的同时，确保每一块都入味均匀

采用两次裹粉、分段控温油炸的工艺，裹粉膨化成蜂窝结构，形成特有的嫩脆、不粘牙的口感

采用预炸工艺和极速冷冻锁鲜技术，即使经过外卖配送，仍能保留一定酥脆度

油炸制作方法

锅巴土豆200克（无需解冻），倒入180℃油中，炸4~6分钟，出锅后加入调料拌匀即可出餐

空气炸锅制作方法

锅巴土豆200克（无需解冻），放入空气炸锅，温度调至200℃炸20分钟，加入调料拌匀即可出餐

成本与收益

食材成本（元/份） 2~3

建议售价（元/份） 9.9~15.9

毛利率（%） 69%~87%

烹饪步骤

应用场景

炸串小吃、粉面、西式快餐、火锅、烧烤

资料来源：芙蓉嘴、公开信息，红餐产业研究院整理。

芙蓉嘴土豆泥系列实现高度标准化，创新款土豆泥冰淇淋口感还原度高且使用便捷，可精准切入网红甜品与多场景消费

在芙蓉嘴的土豆产品矩阵中，土豆泥系列同样表现亮眼。针对传统土豆泥口感黏腻、缺乏绵密感，以及应用场景局限、调味难标准化等痛点，芙蓉嘴通过对土豆原料与制作工艺的深度革新，成功打造出使用便捷、口感还原度高、口味多元化的土豆泥系列产品，实现了出品的高度标准化，广泛适配主食、小吃及蘸料等全场景。

近期，芙蓉嘴还创新推出了全国首创的土豆泥冰淇淋，将绵密口感与冰淇淋形态跨界融合。该产品主打低脂天然，契合当下健康化消费的趋势，既能满足“不吃冰”人群对甜品的渴望，又是幼龄儿童理想的“冰淇淋”替代方案。同时，将土豆泥与冰淇淋创新结合也为消费者带来了新奇体验，凭借创新口味与高性价比，可以精准抢占18~30元价位段的“网红创意甜品”空白市场。据了解，该产品毛利高达70%以上，广泛适用于甜品、粉面、西式快餐、火锅、烧烤等场景。

芙蓉嘴土豆泥系列产品

产品优势

- 芙蓉嘴土豆泥系列采用天然优质土豆品种，其原料本身具备细腻绵密的质地。该产品直接通过微波炉或沸水加热即可，操作流程简化，无需过度搅拌
- 芙蓉嘴土豆泥系列产品覆盖甜、咸多种口味，可作为主食、小吃、粉面配料、蘸料等使用，拓展了传统土豆泥的应用边界。同时支持定制化研发，实现标准化出品，无需门店后续自行调味，有效保障出品一致性与效率



芙蓉嘴土豆泥冰淇淋烹饪要点及餐饮应用场景



成本与收益

食材成本 (元/份) 3.6

建议售价 (元/份) 12~28

毛利率 (%) 70%~87%

烹饪步骤

基础复热：冷冻土豆泥无需拆袋，水煮沸后放入袋装土豆泥蒸/煮15分钟，直至浓稠软化。

调配装饰：加入冰凉淡奶油搅拌均匀，点缀坚果碎、蓝莓、草莓、青提、芒果等鲜果

视觉升级：淋上巧克力粉或酱，增加甜度层次，丰富出品色彩

应用场景

甜品甜点、粉面、西式快餐、火锅、烧烤

芙蓉嘴全新推出的空气系列产品在口感、形态方面进一步升级，食用体验更加轻盈、低负担，产品辨识度与新奇感显著提升

芙蓉嘴通过对温控与成型技术的持续优化，还成功打造了空气系列产品。目前，该系列产品已针对不同应用场景，开发出多款标杆产品，包括空气脆皮小土豆、脆皮洋芋粑空气款、锅巴土豆空气款等。

以空气脆皮小土豆与脆皮洋芋粑空气款为例，前者采用圆球形态，后者则呈现椭圆形态，突破了传统土豆小吃以切块或切条为主的造型惯性，在外观上带来显著的新奇感与辨识度。在口感方面，空气款产品实现了外层轻盈酥脆、内部粉糯细腻的层次结构，并具备爆浆口感，有效弱化了传统土豆小吃常见的厚重与饱腹感，为消费者提供更加轻盈、低负担的食用体验。

芙蓉嘴空气土豆系列产品

产品优势

- 芙蓉嘴空气土豆系列产品外层形成轻盈酥脆的表皮，内部粉糯细腻，有爆浆口感，口感层层递进
- 操作步骤简单，开袋即炸，无需解冻就能直接投入空气炸锅或油锅，3~5分钟出锅装盘，出餐可搭配沙拉酱或辣椒干碟等调料

芙蓉嘴空气脆皮小土豆的卖点及餐饮应用场景



独特卖点

采用圆球形态，一口一个，方便入口，同时区别于传统切块土豆，具有新奇感，自带网红属性

口感上，蓬松如泡芙，酥脆与绵软交融，有种“会呼吸”的轻盈感，区别于传统土豆小吃饱腹感强的特点

应用场景

炸串小吃、粉面、西式快餐、火锅、烧烤等

成本与收益

食材成本（元/份）	2~3
建议售价（元/份）	12~15
毛利率（%）	75%~86%

芙蓉嘴脆皮洋芋粑空气款的卖点及餐饮应用场景



传统洋芋粑多为圆饼形状，且现制工艺门槛高，保鲜短，超过2小时最佳赏味期后与普通“炸土豆饼”无异，层次分明的绝妙口感难以复现

成本与收益

食材成本（元/份）	2~3
建议售价（元/份）	9.9~15
毛利率（%）	69%~86%

独特卖点

采用椭圆形态，贴合入口弧度，一口一个

加入腊肉，口感及香味更加丰富，腊肉香浓郁

采用急冻锁鲜技术，复热后仍能保持接近现做的口感

应用场景

炸串小吃、粉面、西式快餐、火锅、烧烤等

芙蓉嘴在原料选取、口味研发、出品标准、成本控制及供应链保障等方面具有较大优势，可全方位赋能餐饮门店

整体来看，芙蓉嘴在土豆小吃的研发与供应链整合上展现出显著的竞争优势。依托云贵高原及乌兰察布等优质产区的原料保障，芙蓉嘴构建了涵盖锅巴土豆、土豆泥、空气土豆等多元品类的产品矩阵，并凭借深厚的研发底蕴实现了口味的快速迭代与上新。

在经营效益维度，芙蓉嘴为餐饮门店提供了一套具有参考价值的成本优化方案。虽然使用其半成品的食材，采购成本较生鲜土豆略高，但由于省去了繁琐的原料处理与调配环节，门店的人工成本可大幅降低至原来的1/3左右。这不仅有效解决了出品波动大、损耗难控制等痛点，更在综合维度上显著提升了餐饮门店的产品上新速度与盈利能力。

芙蓉嘴土豆小吃的产品优势

优质原料

依托云贵高原与乌兰察布沙质土壤的地理优势，芙蓉嘴选用的土豆具备高淀粉、高蛋白及丰富的微量元素，从源头确保了产品粉糯绵密的天然高品质

口味研发

芙蓉嘴凭借敏锐的市场洞察力与深厚的研发底蕴，实现了口味的多样化开发与产品的快速迭代，如十余款的锅巴土豆系列产品以及配套的多元化风味调料

标准出品

通过高标准化的生产工艺，芙蓉嘴土豆产品大多能实现5分钟左右快速出餐，一方面能够降低食材损耗，另一方面也能提升门店运营效率

降低成本

芙蓉嘴采用冷冻半成品化供应模式，大幅减少了门店在研发调配与人力成本上的投入，为餐饮门店提供了较大的盈利空间

供应链保障

芙蓉嘴已建有三大生产基地，日产能充足，可实现全年不间断供货及全国冷链直达，确保餐饮门店的长期稳定运营



资料来源：芙蓉嘴、公开信息，红餐产业研究院整理。

芙蓉嘴

芙蓉嘴创立于2012年，是国内率先实现锅巴土豆从街头小吃走向产业化、标准化的企业。该企业集马铃薯种植、研发、生产、加工与供应链服务于一体，专注为中国连锁餐饮品牌提供高品质土豆食材解决方案。

芙蓉嘴扎根中国土豆主产区，在四川成都、河北张家口、湖北恩施建有三大现代化生产基地，总面积超4.1万平方米，累计投资达2.1亿元。拥有油炸、漂烫、蒸煮、炒制等智能化生产线，并自主研发国内首条高标准锅巴土豆专业产线。凭借领先的年产能与灵活的定制化服务，芙蓉嘴已成为众多连锁餐饮品牌的长期合作伙伴，屡获“优质供应商”赞誉。



- 3大工厂和种植基地，累计投资达2.1亿元
- 生产基地总面积超4.1万平方米
- 专注土豆14年，服务15W+餐饮门店
- 自主研发国内首条高标准锅巴土豆专业产线



联系方式

- 官方号：13647410112 18925465460
- 南区（鄂、湘、粤、桂、琼、闽、赣、川、渝、贵、云、藏）：
17338315514（余）
- 北区（豫、鲁、晋、皖、陕、甘、青、宁、新、京、津、冀、辽、吉、黑、蒙、沪、浙、苏）：19123354914（于）

关于我们

红餐产业研究院

红餐产业研究院隶属于红餐网，是国内首个专注餐饮产业发展的研究机构。红餐产业研究院聚集了产业大数据、专业研究团队、产业专家智库、产业核心媒体等资源，秉持专业、严谨、客观的原则，为餐饮企业、供应链企业、投资机构和政府组织等提供高质量的研究和咨询服务，推动餐饮品牌建设、餐饮产业升级迭代，助力产业实现高速发展。红餐产业研究院的研究成果包括行业报告、案例研究、专业榜单等多种形态。其中，每年出版的年度《中国餐饮发展报告》系列红宝书、“中国餐饮红鹰奖”榜单、“中国餐饮产业红牛奖”“中国餐饮品类红鲤奖”榜单，及各类产业深度报告，在业内产生巨大影响力，受到广泛好评。

红餐大数据

“红餐大数据”收录超过34,000个餐饮品牌、10,000余家餐饮产业上下游企业，致力于为用户提供大数据查询和分析服务，旨在通过全方位、精细的数据呈现，为餐饮从业者、投资方、意向创业者提供决策参考。

《中国餐饮供应链研究报告》

为有效助力餐饮企业精准捕捉消费趋势，率先抢占市场先机，红餐产业研究院基于深度的行业洞察，准确把握餐饮企业的核心诉求，积极整合上游的供应链资源，推出了“供应链应用方案”系列报告，以“解决实际问题”为导向，聚焦餐饮企业的需求痛点，通过数据化、场景化的可落地方案精准链接供需两端，驱动餐饮全链条向更高效、更高质量方向升级发展。

1. 数据来源说明

1) 红餐大数据，源于对餐饮门店公开数据的长期监测，并结合大样本算法开展的数据挖掘和统计分析；2) 桌面研究，基于对餐饮行业已有公开资料的搜集整理；3) 行业访谈，面向餐饮行业的创业者、高级管理人员和资深从业者进行访谈并获取信息；4) 红餐调研数据，针对餐饮消费者或餐饮从业者开展的定量问卷调查；5) 其他合法收集的数据。以上均系依据相关法律法规，经用户合法授权采集数据，同时经过对数据脱敏后形成大数据分析报告。

2. 数据周期

报告整体时间段：2025年1月—2026年4月。

3. 数据指标说明及样本量

具体请参考各页标注。

4. 免责声明

红餐所提供的数据信息系依据大样本数据抽样采集、小样本调研、数据模型预测及其他研究方法估算、分析得出。由于统计分析领域中的任何数据来源和技术方法均存在局限性，红餐也不例外。红餐依据上述方法所估算、分析得出的数据信息仅供参考，红餐不对上述数据信息的精确性、完整性、适用性和非侵权性做任何保证。任何机构或个人援引或基于上述数据信息所采取的任何行动所造成的法律后果均与红餐无关，由此引发的相关争议或法律责任皆由行为人承担。

5. 版权声明

本报告为红餐所作，报告中所有的文字、图片、表格均受相关的商标和著作权的法律所保护，部分内容采集于公开信息，所有权为原作者所有。未经本公司书面许可，任何组织和个人不得以任何形式复制或传递。任何未经授权使用本报告的相关商业行为都将违反《中华人民共和国著作权法》和其他法律法规的规定。