



云南米线深受消费者喜爱

困难：生产制作难度大

对策：朝着预制菜和速食产品发力

在小吃范畴内，有颇负盛名的沙县小吃、兰州拉面，以及近年来异军突起的柳州螺蛳粉，这些成功案例，值得云南学习和借鉴，以更好提升云南米线在全国的知名度。

然而，云南米线有着特殊的地域特征，难以像沙县小吃一样，通过统一中央厨房配送的方式，完成迭代升级；也难以像兰州拉面一样，可以让食客一边观看拉面制作过程，一边品尝地道的兰州风味。云南米线的生产加工过程，对水质、菌群菌种以及米线的保存都有较高要求，较难实现工业化生产，也难以按照标准工艺在省外制作出地道的云南米线。加之云南米线的生产加工企业和经营门店大多缺乏开拓创新精神，米线出滇虽然有成功案例，但鲜有可推广的经验。

因此，云南米线朝着预制菜和速食产品发力不失为一条新路。近几年，在堂食方面，昆明建新园餐饮管理有限公司已经开始制作配料包、汤底等预加工产品，并积极参与预制菜的生产研发；在速食产品方面，云南品悦食品有限公司日产20万包的过桥米线项目已在蒙自市开工建设，这条集“湿米线+脱水蔬菜+

观察

「米线出滇」 难在哪

过桥米线、小锅米线、豆花米线、卤鸡米线、凉米线……说到云南米线，多种多样的吃法总有一种能满足食客的味蕾。米线虽然早已是云南人日常饮食中不可分割的一部分，但目前能被消费者广泛认可并有一定规模的生产企业和品牌仍然屈指可数，能代表云南走向全国的更是少之又少。米线出滇面临哪些困境？如何破解？