



昭通小肉串如何成就百亿产业

纪录片《人生一串》里有这样的描述：“昭通小串儿，是烧烤的艺术，又嫩又辣，掺杂着一丝丝卤香回味，一旦吃上，根本停不下来，它给这座边城的夜晚增添了味觉的情趣。”这里说的正是南方酱派烤串、云南美食代表之一的昭通小肉串。

好酒也怕巷子深，如何培育壮大小肉串特色产业？近年来，昭通市通过探索市场化运作、标准化培育、技能化开发、规模化输出、品牌化推广等，不断提升小肉串产业发展和增值空间。

一串烧烤，走进标准化工厂

2023年6月9日，中新慧农供应链（云南）科技有限公司的中新慧农中央工厂一期项目在昭通市昭阳经开区正式投入运营。这是昭通市首家小肉串全产业链标准化工厂，概算总投资3500万元，规划建设面积1.3万平方米，生产车间、冷冻库厂房、小肉串文化馆、产品研发中心、中央厨房实操中心等一应俱全。“一名工人每天可以穿6000~8000串，熟练工可以穿1万串。每个月销量200万~300万串。”据

该公司总经理王朝旭介绍，这里每天生产10万余串小肉串，销往全国20多个城市。

昭通小肉串的精髓在于“小”，因此对选、切、穿这三道基本工序有一定要求。“为保证小肉串的品质，我们采用纯手工切割穿制，每串肉都有相应的标准。”王朝旭告诉记者，“我们服务于昭通小肉串全产业链发展，提供小肉串产品供应链、厨房设备定制、技术培训、创业店面物料配送、品牌加盟等多样化服务，致力于推进小肉串产业标准化、品牌化发展。”



扫码阅读