

粮油产品价格稳量足 企业生产加工正常

# 放心！山东“粮袋子”很充裕

□晓婉 李杰

粮食稳天下安。近期受新冠肺炎疫情等因素影响，部分粮食出口国传出限制出口的信息，国内一些区域出现粮食抢购现象。

是否有必要抢米囤面？疫情发生以来，笔者密切关注山东粮油市场，截至目前，山东各地市场上粮油货物充足、价格稳定。笔者从省粮食和物资储备局了解到，目前我省粮食储备充裕，企业生产加工正常，流通顺畅，完全能够满足城乡居民的需要。

## 市场稳定：粮油产品价格稳量足

日前，笔者探访济南多家大型商超发现，粮油产品丰富。“粮食都在货架上等着呢，充足得很！”超市一位负责人说。

笔者从匡山粮油市场了解到，目前市场内粮油产品日进出货量450余吨，日销售量350余吨，市场经营秩序稳定。大米价格有

小幅上涨，但并未出现明显波动。

青岛粮油米面的供应量和价格也总体平稳。笔者在香港中路家乐福超市的粮油销售区看到，散装大米的售价为2.9元/斤，一些市民说，价格和平时差不多，搞促销的时候还能再便宜几毛钱。台东利群超市、三百惠超市、李村国贸超市以及崂山金鼎超市里的大米、面粉、食用油等商品，种类和数量都很充足，价格未发现异常。

山东粮油加工业门类全、产品多、能力强，2019年粮油工业总产值4212亿元，约占全国15%，居全国第一位，不仅能够满足省内消费需求，还能供应全国市场。

## 企业保供：开足马力全力生产

粮油市场供应充足，粮油企业责无旁贷。山东各家粮油企业迅速复工复产，为保证粮油供应发挥重要作用。

在德州夏津发达面粉集团股份有限公司的生产车间，4条小麦打磨生产线满负荷运转，自动化机器手臂配合叉车师傅快速

将面粉打包装车。坐落于花生之乡莒南县的山东金胜粮油食品有限公司2月10日就已全面复工生产。目前，油料日加工能力1900吨，油脂精炼日加工能力960吨，每日成品油及小包装油品综合产能1000吨。位于胶州的青岛维良食品有限公司正月初七就已复工，为满足市场需求，目前2条生产线高速运转，全天24小时开机生产，已进入满负荷生产状态。

为保证粮油市场供应，“齐鲁粮油”公共品牌还依托“好粮有网”智慧交易平台畅通销售渠道。平台采用零售与批发两种形式，面向省内消费者推出线上平价包邮活动，保供应、稳预期；面向京、沪、鄂等省外地区，对应实有库存上线一批优质粮油产品，供有需要的省市进行线上采购。

## 储备充足：粮食存量保供一年

部分粮食出口国限制粮食出口的消息，在国际粮食市场引发了波动。国家粮油信息中心高级经济师王辽卫表示，主要

出口国采取限制出口措施，可能会加剧国际市场粮食价格的波动，但对目前我国粮食市场的影响不大。我国已实现了“谷物基本自给、口粮绝对安全”，能够有效应对重大自然灾害和突发事件的考验。

菏泽一位从事粮油行业30余年的批发商也认为，部分粮食出口国面对疫情采取措施，可能会加剧粮食价格的波动，但我国小麦、稻谷库存充足，加之国家的宏观调控，国际粮价上涨对国内粮价的影响十分有限。

就山东而言，截至2019年底，全省地方粮食储备已全部充实到位，算上中央储备和社会商品粮库存，现有粮食库存能够满足全省一年的口粮供应。

“目前我省粮食储备数量充足、质量良好、储存安全，库存消费比达到52%，远高于17%的国际警戒水平。政府充足的储备以及企业强大的加工转化能力，完全没有必要担心粮食供应短缺问题。同时，粮油买多了放家里容易变质，建议按需购买，粮油还是吃新的好。”省粮食和物资储备局局长王伟华说。

延伸产业链 提升价值链 打造供应链

# 爆火之后，山东大馒头谋升级

□李杰 于鹏

馒头，应该是这世上最质朴的食物了。最质朴的食物里，却有着最本真的味道，那是食物的味道，也是人情的味道。而对于在湖北抗疫战场奋战的山东医疗队来说，这种味道更是家的味道，爱的味道。“我们来支援武汉，但家乡人民系着我们，真的很感动。”因为山大二院医护“小姐姐们”的一场“吃播”，山东大馒头火了，而这看似普通的大馒头背后，还有着很多不为人知的故事。

## “齐鲁粮油”大馒头 让前线与后方温暖相连

驰援湖北的医疗队员想念家乡的味道了怎么办？山东老乡给出彪悍答案：前线缺啥吱个声，想吃啥都给你送！2月19日下午，#山东医疗队馒头吃播#话题登上了新浪微博热搜榜。事情起因于“齐鲁粮油”为医疗队员送去了山东大馒头。2月17日下午，三辆装满援助物资的运输车从济南出发，经过15个小时的长途运输，2月18日，在武汉的山东大学第二医院援助湖北抗疫国家医疗队获赠一批山东运送来的大馒头等食品。晚餐时间，陈晓琳、张倩、王莉、常超等4位年轻队员兴奋地打开微信视频，开了一期馒头“吃播”。视频传播后，迅速登上了新浪微博的热搜榜，引发全网热议。而这4位“小姐姐”吃的正是“齐鲁粮油”送去的大馒头，正宗的章丘大馒头。说起这事，直到现在，山东荣元粮油有限公司董事长李寿河还是有些激动，“看到年轻的队员们吃得这么开心，我高兴得想掉眼泪。”

吃过的馒头越多，就越是想念纯面粉做出来的带有麦香味的馒头。被“吃播小姐姐”大为赞赏的荣元味道的“秘密”就在此。“我们的馒头是由纯小麦粉做成的。”李寿河说，这么多年，荣元一直坚持原料天然无添加，仅这一



△山东荣元粮油有限公司一天可生产馒头2万余个。

项，每50斤原料的成本就多出3—5元钱。在保证原料品质的基础上，荣元独特的低温研磨工艺也保证了小麦营养不被破坏。

正是如此的天然麦香好味道，才赢得了更多人的青睐。在章丘，流传着这样一句顺口溜：喝水就喝山泉，吃饭就吃荣元。这并非荣元的广告语，而是建厂62年来，荣元积攒下来的口碑和消费者的肯定与认可。由于荣元馒头在章丘区卖得好，出现了一些“假冒”产品。为了防伪，每个荣元馒头底部都“蒸”上了名字：在笼布上印有凸起的“荣元”二字，蒸制过程中自然就印上了。

## 产能升级打响品牌

### “齐鲁粮油”助力“馒头升值”

不过，酒再香也怕巷子深，如何让章丘区以外的消费者吃上正宗的章丘大馒头，李寿河一直在摸索，如今终于看到了机会！“随着‘齐鲁粮油’公共品牌的打造，荣元也希望能够借助其影响力以及粮食智慧交易平台‘好粮有网’拓展济南城区市场。”李寿河说，他对未来很有信

心。目前，山东荣元粮油有限公司已规划建设新的综合食品生产车间，按照计划，新的生产车间预计9月份就可以投产。

除了要辐射周边，“馒头吃播”火了之后，很多湖北地区的单位以及个人通过“好粮有网”找到李寿河，想买馒头。“我们正在研究全国范围内的线上销售。”李寿河说，“我们的馒头没有任何添加，所以保质期太短。我们正在试验能否通过在包装内添加脱氧剂的方式，将馒头保质期延长。如果成功，我们就可以在全国进行线上销售了。”

除了实现线上销售，李寿河还有着更长远的打算。他说，山东大馒头历史悠久、独具特色，文化气息浓厚。他们的馒头产品品质过硬，可是之前很少有外地人知道这个品牌。因为此次“齐鲁粮油公益行动”，让很多人认识了“荣元”。如何以大馒头为依托，打造自己的品牌，通过打造、拉长产业链，实现传统工艺与市场消费的良性循环，创建品牌，提升产品附加值，也是他一直在考虑的。如今有了“齐鲁粮油”这个金字招牌和口碑平台，这些想法都有望一一实现。

山东大学新闻传播学院副教授刘佳表

示，“齐鲁粮油”品牌建设要抓住此次机会，树立精品意识，不仅要注重挖掘齐鲁文化内涵，也要突出品牌下优势产品的特色，将其融入产品包装、广告宣传等传播过程中，突出“齐鲁粮油”的地域特色和文化韵味，树立独特的产品形象。同时要注重对接消费者需求，将绿色健康、时尚的生活方式等融入到产品定位中，增强消费者对品牌的认同感。

## 延伸产业链、加强品牌建设 粮食行业在行动

延伸产业链、加强品牌建设，省粮食和物资储备局一直在行动。近日，山东省粮食和物资储备局党组书记、局长王伟华主持召开局党组扩大会议，研究部署开展粮食和物资储备改革发展七大攻坚提升行动。

在加强监测预警，确保粮食市场供应，保供稳价的基础上，延伸粮食产业链、提升价值链、打造供应链，支持产学研深度融合，着力构建现代化粮食产业体系，创新完善“产购储加销”体系成了重中之重。优质粮食工程攻坚提升行动更是不容忽视。下一步，要加快项目建设进度，强化项目绩效管理，实施“555”工程（培育“中国好粮油”5个示范县、50个示范企业、500个示范店），提升粮食产后服务效能，健全粮食质量安全检验检测体系，助力打造乡村振兴齐鲁样板。在此基础上，科学谋划第二轮优质粮食工程建设。“齐鲁粮油”品牌攻坚提升行动也被提上日程。拓展品牌宣传推介渠道，强化“好粮有网”交易平台运营及二期开发建设，推动“齐鲁粮油”产品进入北京、上海等大中型城市商超和批发市场。发布山东花生油等团体标准。

“要切实增强责任感和紧迫感，以‘咬定青山不放松’、‘不获全胜不收兵’的劲头，立说立行、紧抓快干、抓实抓细，高效率、高质量、高标准推动工作取得新突破、见到新成效。”王伟华说。



## 最美不过家乡味

——齐麦教你制作山东大馒头

谈到饭香，南方人会想到米饭香、米粥香，而对于北方人，尤其是山东人来说，馒头香绝对是心中独一无二的饭香。得益于我们本地的优质小麦，山东大馒头既有弹性，又非常瓷实，一口咬下去，浓浓的麦香与清甜！这也是我们山东支援湖北的医疗工作者思念家乡大馒头的原因之一。今天，齐麦将带我们走进疫情期间为援助湖北医疗队捐助大馒头的一家粮油企业——山东荣元粮油有限公司，看看越嚼越香的山东大馒头到底是咋做出来的。

网友“待花开”：能否先为我们介绍一下山东荣元粮油有限公司？

齐麦：山东荣元粮油有限公司已有50多年的历史。前身是明水粮食加工厂、章丘县面粉厂，后改制为山东荣元粮油有限公司，现隶属于章丘区粮食事业发展中心。山东荣元粮油有限公司作为章丘区独有的国有粮食企业、济南市指定的唯一粮油应急保障企业、省农业龙头企业，主要生产小麦粉（通用、专用）、馒头等产品，此次新冠肺炎疫情发生后，公司组织员工连夜加工制作了2万多个馒头，发往湖北疫情防控一线。

网友“大虫”：果然是资深的面食加工企业，快教教我们怎么做山东大馒头吧！

齐麦：好的！

准备食材：中筋面粉600克，盐2克（增加筋道性），酵母6—7克，温水300ml左右，另准备中筋面粉100克左右（排气时添加）

第一步：加酵母。将面粉、盐与酵母混合，酵母可以直接撒在干面上，也可以先用少量温水化开，搅拌均匀。

第二步：和面。加入300ml温水与加了酵母的面粉混合。用筷子不断搅拌，使水与面充分混合，搅成面絮状，放弃筷子开始下手，用手揉成光滑的面团，力度由自己掌控，面团软硬适中。

第三步：醒发。和好面团后盖上保鲜膜，室温静置醒发约30分钟（随着温度的升高可以有规律缩短醒发时间），醒发至原来面团的二倍大，内部有均匀的蜂窝状，用手戳个洞，面不会回缩，则为醒发到位。

第四步：排气。醒发好之后，铺约100克面粉在面板上，将面粉揉进醒发好的面团中，将蜂窝状气孔揉掉。

第五步：切面。将排气完成的面团揉成圆柱形，切成大小几乎相等的等分小面团。切开后要覆上保鲜膜，以免小面团回缩。

第六步：二次揉面。切开的小面团要反复多揉几次，直至表面光滑，无气泡也无裂纹，再将小面团团成圆形或方形（家常吃的馒头一般都是这两种形状），收口处向下。

第七步：二次发酵。将团好形的馒头，有间距地摆放在案板上，盖纱布，于避风温暖处，进行约25分钟的二次发酵。间距不要太近，以免粘连，因为二次发酵后，面团会变大一些。

第八步：蒸馒头。将打湿的布铺在蒸锅筛子上，将发酵好的馒头有间距地放好。冷水上锅开蒸，开锅后再蒸20分钟。注意！锅不能漏气，要提前将纱布打湿，绕锅盖缝隙处堵好。关火后再焖3到5分钟开锅。

开锅以后，香喷喷圆溜溜的大馒头就蒸好喽！

齐麦的温馨提示：二次揉面很重要，如果蒸出来的馒头皱皱巴巴、不圆溜，那就是二次揉面没有揉到位，建议一个面团揉100下左右。所谓一分付出一分收获，想要吃上正宗又好吃的馒头，力气不能省！



www.haoliangyou.com 买好粮好油上“好粮有网”

¥3160 发达雪花粉 2.5kg*200袋 (不包邮)	¥5690 风车天然精粉25kg*40袋	¥5800 维良蛋糕粉2.5kg*200袋	¥6580 麦香园山东大馒头 1.01吨 (430g/袋装)
¥5000 富士康千层馒头 500g*1000袋	¥5900 1kg鸡蛋挂面1000袋	¥31800 金胜原庄初榨花生油1吨	¥21780 玉皇压榨一级 浓香花生油 5L*220桶

# 齐鲁粮油暖春行 保供稳价显担当



www.haoliangyou.com 买好粮好油上“好粮有网”