

“年夜饭信息播报”系列二 新锐餐饮 推特色千元家宴受青睐

“年夜饭”进入倒计时，离春节只剩一个月时间，兰州酒楼“年夜饭”的预订已进入高峰期。除了本地一些老字号酒店预订火爆,本刊记者还了解到,敦煌盛宴、悦宾海港、陇上人家、云锦家宴、大城小爱、剑门豆腐庄、春天酒楼等大众消费餐饮的年夜饭预订也非常火热,而且价格大多亲民,并各自推出了新奇而有特色的菜式,吸引了很多的消费者。

新锐餐企猛做“大众年夜饭”

去年以来,相较于高端餐饮的萎靡,大众餐饮却愈发显示出生机。据记者了解,除了一些被本地人熟知的老字号外,代表着大众消费的大中型酒家和饭店的生意也普遍受宠。时值年关,记者了解到,敦煌盛宴、悦宾海港、陇上人家、云锦家宴、大城小爱、剑门豆腐庄、春天酒楼等新锐酒店的年夜饭预订也非常火热。

据悉,位于老五泉路上陇上味道推出价位在 800 至 1500 元的年夜饭套餐,目前包厢已经全部预订完,大厅尚有五六桌余位,其负责人马总告诉记者,就目前的预订情况来看,1000 元左右的套餐最受欢迎。

鸿运润园附近的云锦家宴也推出具有西北风味的特色年夜饭,价位在 900 元到 3000 元,可单点可选择套餐,截至记者采访时包厢预订已超九成,大厅预订过半。“各种包厢都还有小部分剩余,目前还可选择,但近期预订年夜饭的订单非常多,过几天就不好说了。”其负责人说。

“虽然不好订位子,但价格降了,老百姓吃得起。”在张掖路一家酒楼订年夜饭的廖先生对记者说,以前的年夜饭太贵,现在的大众化消费更受市民欢迎。

家常特色菜占主流

这些中档酒店的年夜饭价格是不贵,但是菜品会不会降低标准呢? 对此,多家大众餐饮酒店相关负责人表示,尽管价格于去年持平甚至微降,但是菜色、

菜品不会有太大的变化。一些中端的餐厅为了稳住客源,不仅在价格上力保“亲民”,在菜品设计和附加值方面也下足了功夫,额外推出了各种活动,使餐厅更有年味,市民可以用亲民的价格,享受到丰富的年夜饭大餐。

“冬季特色养生滋补品、鸡鸭鱼肉等过年必备菜都可以见到,一些诸如定西锅子、野猪肉、农家鸡等特色农家菜也都在年夜饭的套餐中,同时还有新推出的涮羊肉也可供市民在年夜饭中选择!”云锦家宴的负责人张总告诉记者,酒店已经做好准备,让大家品尝到精美的年夜饭大餐,并且享受到一流的服务。

“我们在年夜饭中推出的以不同食材为内涵的菜式,像‘鸿运当头’、‘有头有尾’、‘年年有余’、‘锦上添花’等特色菜,不仅好吃,更有好彩头,很受消费者的欢迎。”陇上味道的马总表示,陇上味道还推出火锅年夜饭,自己点餐,丰俭由人,让市民可选择的年夜饭余地更多。

敦煌盛宴的负责人表示,今年的年夜饭食材丰富,品质保证到位,让市民吃得满意,吃得放心。

主题链接

预订年夜饭 这些事项要注意

挑选“年夜饭”就餐地有四大注意:一是家庭成员的口味,对偏好、忌讳有所了解后,再选择口味相符的餐厅;二是在选择地方时,尽量选择相对封闭的环境;三是尽量挑选有内设卫生间的包间,这样比较方便老年人和小孩;四是最好选择交通方便,靠近车站或是有停车位的地方,或是事先叫好代驾。

（窦虹艳）



加入香菜、葱、姜及盐、味精等调料,出锅前加入香油少许。有祛风散寒、发汗解表的作用,适用于轻度感冒初期。

山药黑芝麻糊

食材:山药 15 克,黑芝麻 150 克,粳米 60 克,鲜牛奶 200 克,冰糖 100 克,玫瑰糖 6 克。

做法:粳米用清水浸泡 1 小时,捞出滤干。山药切成小颗粒。黑芝麻洗净后晒干,入锅炒香,加鲜牛奶和清水拌匀,磨成浆,滤出浆汁。锅中加适量水,放入冰糖,大火煮溶,将浆汁倒入锅内与冰糖搅匀,加入玫瑰糖,边煮边搅拌均匀,熟后即成。

枸杞鸡肉汤

食材:鸡半只,枸杞子 15 克,山药 30 克,生姜片 15 克,精盐适量。



截至记者发稿之日,一些大型餐饮企业,诸如敦煌盛宴、春天酒楼、剑门豆腐庄、香满楼、大城小爱的年夜饭正在火热预订之中。

本报记者 窦虹艳

2015 餐饮业十大趋势

在广州举行的大众化餐饮发展论坛上,业界人士提出了餐饮业的十条变化:

餐饮业态:从“大而全”到“小而精”

在信息空前自由流动的互联网时代,最不缺的就是大或全的东西,最稀缺的就是小而精、小而美的东西。

品牌扩张:从地区品牌到全国品牌

互联网时代无疆界,能连接到哪里你就是哪里的品牌。

顾客消费心理:从为了吃到为了体验

从爱面子的“土豪”到注重个性和体验感的“屌丝”;街上出现更多烤鸭店、奶茶店、麻辣烫等特色小店。

新店选址:从街铺到商业体

未来就是体验体的融合与激变,商业综合体目前是最注重用户体验打造的场所,餐厅进军其中,无疑是提升自身体验的捷径。

消费群体:更加平民化

高端禁令激发大众消费市场,加上互联网原住民成为主流消费群体,一个全新的餐饮消费需求样态正在极速切换中。

企业核心竞争力:从个人竞争到团队竞争

传统时代一招鲜的单品成功模式终结,取而代之的是系统性的优胜才能真正成功。

新店扩张:从数量到质量

互联网的传播与连接模式改变了传统依靠店面数量扩张形成品牌影响矩阵的格局,取而代之的是用产品思维与匠人精神打造高品质店面,用户会自发形成口碑传播。

餐饮思想:从模仿到寻根

互联网让人类社会的连接距离如此贴近与快捷,人性、个性、独立思考的价值被空前凸显,一切都在回归人性本身和本质,商业、餐饮业概莫能外、首当其冲。

餐饮营销:从线下到线上

注重网络营销的运用。互联网既是思维,更是利器,拿不拿吧?

创新模式:发展战略更具规划性,更加科学

站在时代转型与剧变的风口,有无限创新与实验的机会,而且创新是迭代的,以为靠老经验开老店然后一成不变是最危险的节奏。（窦虹艳）

五类食物 大寒时节帮你暖身心

“小寒大寒,冷成一团”的谚语,说明大寒节气也是一年中的寒冷时期,所以我们要做好保暖工作,那么大寒节气,我们应该吃什么呢?

温性食物

中医认为,羊肉、狗肉、桂圆、韭菜、核桃、小米等食物具有温阳益气的作用,适量多吃可提高御寒能力。相反,鸭肉、螃蟹、香蕉、黄瓜、梨、绿豆、西瓜、冰糖等凉性或寒性的食物最好少吃。

含钙食物

医学研究证明,怕冷与饮食中矿物质缺乏有关,尤其是缺钙,会影响心肌、血管及肌肉的伸缩性和兴奋性。因此,冬季不妨多吃点牛奶、豆制品、虾皮等富含钙质的食物。此外,胡萝卜、地瓜、莲藕、大葱、土豆等根茎类蔬菜中含有大量矿物质,经常食用也能增强人体的抗寒能力。

含维生素食物

低温会加速体内维生素的代谢,饮食中应及时补充。如维生素 A 能增强人体耐寒能力;维生素 C 可提高人体对寒冷的适应能力。因此,冬季应适当增加动物肝脏、胡萝卜、南瓜等富含维生素 A 的食物及新鲜蔬菜、水果等维生素 C 食物的摄入量。

含碘食物

人体甲状腺可分泌一种叫甲状腺素的激素,具有产热效应。甲状腺素由碘和酪氨酸组成,酪氨酸可由体内合成,碘却必须依靠“外援”。因此,冬季应适当多吃点海带、紫菜、贝壳类等含碘丰富的食物。

含铁食物

许多女性冬季怕冷与体内缺铁有关。因此,怕冷的女性可适当多摄入一些含铁丰富的食物,如动物的血和肝脏等。动物性食物中的铁是血红素铁,被人体摄入后吸收率较高,尤其是动物血液,其铁的吸收率很高。植物性食物如木耳、海带、芝麻等,虽然含铁也较高,但吸收率较低。

（刘佳）

八宝饭

食材:糯米 100 克、大米 100 克、赤小豆 50 克、薏米 50 克、莲子 20 克、枸杞子 20 克、桂圆肉 20 克、大枣 50 克。

做法:将赤小豆、薏米、莲子用清水洗净,浸泡 2 小时,再加入糯米、大米等,用旺火蒸熟,加白糖适量食用。有健脾益气、养血安神的作用,适用于身体虚弱、倦怠乏力等气血两虚的人群。

发散风寒汤

食材:鸡蛋 1 个、香菜 10 克、葱白 5 克、生姜 5 克、盐、味精等调料适量。

做法:鸡蛋搅拌均匀,香菜、葱白、生姜洗净后切为碎末。将清水在锅中烧开,加入少许水淀粉,使水略稠后,将搅拌均匀的鸡蛋慢慢倒入,使之成片状。再

