

# 回望2020 展望2021 抱团取暖 火热迎新

文/图 羊城晚报记者 宋韵潇 实习生 黎裕嫻 蓝月帽(署名除外)

回望2020,对于餐饮企业而言,这是极具挑战与冲击的一年,同时也是充满创新与机遇的一年:面对新冠疫情的影响,餐饮企业顺应后疫情时代消费模式转变,推出各类半成品菜式迎合消费市场新需求;打造“美食+文化”营销策略,开创跨界新蓝海新市场。

展望2021,相信这是充满未知与无限可能的一年,大数据、线上消费热潮将持续带动餐饮企业开创自上而下的全面革新:随着国内新冠疫情越来越得到良好防控,缓和好转指日可待,餐饮企业也将再迎复苏回暖热潮。

元旦将至,不少餐饮企业都打造了特色盆菜喜迎佳节,“线上+线下”双线融合共同发力。



肯德基展示其半成品菜



琳琅满目的半成品菜可供挑选



肯德基推出的半成品菜,取名为“开封菜”

## 信息台

### 温氏食品: 食唯安鲜 大师之选

民以食为天,食唯安鲜。多年来,温氏食品为满足消费者对食品安全、新鲜的需求,该企业一直以高标准、严要求,用心把控食材从源头到上市的每一个环节,守护从农场到餐桌的每一步;并以优质的产品、丰富的品类和严密的生产管理流程保障当地市场肉类食品供给,丰富市民的菜篮子,获得了社会各界的广泛认可。

2018年,温氏股份集团发布全新温氏食品品牌,向食品和服务型企业转型升级;2020年,为了更好地满足消费者对高品质肉、蛋等生鲜产品的需求,温氏食品更推出全新子品牌——温氏天露。温氏天露是温氏食品旗下专注高品质活禽、活猪、鲜肉/蛋等产品的子品牌,以“生态高标准,自然更鲜香”为理念,构建了一套高标准的生产养殖模式。

37年来,温氏食品一直守护优质食材,守护家庭餐桌味道,而广大粤菜师傅则一直在坚守粤菜技艺的传承和粤菜滋味的推广,两者都在坚守初心、守护心中的价值。

正因为对饮食理念的执着和坚持,促成了温氏食品携手深圳卫视《粤菜大师》栏目,一同“守味”粤菜饮食文化。

据悉,《粤菜大师》是广东省文旅厅指导、郎琴传媒科技与深圳卫视、华录百纳联合出品的粤菜文化纪实片。作为“粤菜师傅”工程的文化软实力输出平台,《粤菜大师》着重挖掘民间粤菜大师。

而温氏食品则作为目前国内其中一家最大的养殖企业,凭借其先进的养殖管理和强大产能,为“粤菜大师”提供优质食材,并进行联名产品合作,为大师傅们提供产能和品质的保证。

除了在节目中成为粤菜大师食材首选外,温氏食品与陶陶居也联合推出特色产品“粤菜大师”盐焗鸡。日后,温氏食品还会继续积极寻找合适契机,与粤菜大师们共同开发高品质美食,为广大消费者提供更丰富的选择,满足多样化的消费需求,与粤菜大师一同“守味”传统粤菜,“守味”中华饮食文化,彰显“守味人”的担当精神。

(文/杨广图/商家提供)



## 回望2020

### 迎合年轻化市场需求 打造可带回家的美味体验

由于新冠疫情影响,不少消费群体如今仍倾向于在家为主解决餐饮问题,因此各类半成品菜式赢得了众多不愿花大量心思时间于烹饪、但对口味又有较高追求的消费者青睐。

方便快捷的半成品菜对消费者而言不仅可以省去了挑选食材的烦恼,而且又简化了大量食材加工的烹制时间和工序,“厨房小白”可“逆袭”瞬间变大厨,即便炮制九大簋也并非难事。

盒马针对消费者特性与消费习惯打造的自有品牌半成品产品,炒菜、炖菜、汤品、锅物、调料种类丰富多元:椰子炖鸡、酿苦瓜、各类腌制肉食等菜式花样层出不穷,而且还十分贴近消费者的日常饮食习惯。

半成品菜凭借不用洗、不用择、就可直接下锅等方便快捷的优势赢得不少上班人士青睐,正在店内挑选菜品的池先生告诉记者,自己几乎每天都在盒马选购半成品菜回家烹制:“我是一个几乎没有厨艺可言的人,现在每天都能做出几样超有‘颜值’的菜是一件很有成就感的事情。”

今年3月起,海底捞在不断丰富已有自热火锅品类的基础上,他们在多个电商平台推出新鲜现做的半成品菜式“开饭了”系列。菜品丰富多元,包括宫保虾球、鱼香肉丝、麻婆豆腐等近20种菜式,为消费者提供粤菜、川菜、新疆菜等多种选择,消费者仅需简单加热3-5分钟便可安心享用美味。

据了解,为最大化保证口感的新鲜度,海底捞“开饭了”系列菜着的保质期仅为4天,以冷藏保存方式为主,顾客下单后生产,24小时完成配送。

## 展望2021

### 元旦预订火爆部分餐馆“一台难求”

随着国内新冠疫情的精准管控,人们外出消费的欲望正在不断提升,餐饮市场得以回暖复苏。元旦佳节将至,记者走访广州多家餐饮店铺后发现餐企元旦的预定情况十分火爆,不少本土知名菜馆包厢预定所剩寥寥无几。而部分以线下排队叫号为主的餐饮店表示,应顾客要求他们也已开设少量预订位。

记者调查了解到,广州酒家已于12月开始接受元旦餐位预订,截至12月27日,元旦当天一半的包厢已被预订,大厅晚餐从下午5时开始接受现场等位,10%的服务费与15元/人的茶位费与平时相同。

米其林一星餐厅炳胜有34间包厢,截至12月27日,元旦晚市仅剩3间仍可预订,预订的包厢要加收15%服务费,大厅接受现场等位。

受新冠疫情影响,历经半年的沉淀与改进,食盒小馆在白云汇开设新店,并以佛跳墙为主打携避风塘鱼皮、椰皇炖花胶等升级版菜品诚意归来

### 餐饮企业跨界新玩法 让美食文化展现迷人魅力

在“万物皆可跨界”的消费新趋势下,餐饮行业跨界背后蕴含着饮食文化与消费体验的深层次融合。

为尽可能满足消费人群多样化需求,不断丰富食客用餐过程的参与感、仪式感与体验感,众多餐饮纷纷采取“美食+文化”新玩法,开创跨界混搭新领域,以此凸显品牌质感、增加品牌记忆点、扩大品牌影响力。

为了更好地弘扬敦煌文化,一场题为“年轻人眼里的艺术敦煌”展览在广州必胜客丽影餐厅亮相。该展览不仅展示了六大

敦煌艺术系列作品,还跨界国际知名3D立体画大师、“世界上最长3D地图”英国吉尼斯世界纪录保持者万氏兄弟,首次以3D错觉艺术的手法演绎敦煌,力求融入当下年轻人对世界、历史、艺术的解读,给消费者带来美食与艺术的双重体验。

近日肯德基更携手广州博物馆打造“出彩广州”博览空间,同时,该餐企还邀请知名涂鸦艺术家结合彩图图腾与木棉花等元素创作艺术长廊,让餐厅设计极具视觉冲击力,以此助力传统文化通过融合创新焕发更多活力。

### 盆菜以“新”迎“新” 大热菜品争相登场

盆菜是广东深圳以及客家地区、香港新界等地的特色菜,据传起源于南宋末年,至今已有数百年历史。它源自客家传统“发财大盆菜”,盆菜荟萃百菜百味共冶一炉,以“和味”为基本原则,每种食材都寓意不同祝福。

记者走访后发现,如今广州不少餐饮企业在元旦期间都推出了系列盆菜,带着“盆

满钵满、福聚满”寓意,期望食客举箸入口皆喜庆。

据了解,大家乐今年推出“精致聚宝盆”与“珍馐聚宝盆”两款盆菜,由米其林星级餐厅主理师傅谢文先生监制。4-6人份售价588元,8-10人份1068元。大盆菜除了比小盆菜分量更足外,还多了海参食材。据介绍,大家乐盆菜有三种订购方式:到店品

尝、取半成品回家烹饪或通过美团跑腿“连锅带菜”送到家。

港丽餐厅也同样推出限时限量盆菜。788元4-6人份、1088元8-10人份在广深地区备货200份,1788元12-15人份备货100份。门店经理提醒,无论是现场用餐或是取半成品回家烹饪,食客都需提前两天与门店联系协商备货。

## 专题

# 一汤成就佛跳墙 最具人间烟火气

文/图 宋韵潇 黎裕嫻



料多味醇有丰富胶质的佛跳墙

即便还未踏入食盒小馆大门,扑面而来的阵阵浓郁的香气便充满鼻腔,不禁让人在刹那间明白佛跳墙名字的由来——“坛启香飘邻,佛闻弃禅跳墙来”。

受新冠疫情影响,历经半年的沉淀与改进,食盒小馆携升级版菜品诚意归来:坚守传统技艺与创新突破相融合,再次以平民价位呈现五星食材,将山珍海味一网打尽。

### 汇集各地优质丰富食材 一站式呈现自然馈赠

融汇对传统技艺的坚守、对优质天然食材的追求、对烹饪工序的严谨把控,食盒小馆大厨深入到食材原产地的隐秘之处,经过无数次甄选、对比和取舍,选取“最适合老广口味”食材,为食客打造舌尖上的绝妙体验。

比如,鱼翅捞饭选用东北黑土地孕育出的五常大米,饭粒圆润饱满,米油丰富,软嫩而不失韧劲,加以鲍鱼汁高汤熬制的汤汁将其充分搅拌,让每一颗晶莹剔透的五常大米都被浓郁汤汁紧紧包裹,粒粒生香的米饭辅以清爽脆滑的素翅,将浓郁鲜甜的海洋风味展现得淋漓尽致,口感层次感,韵味悠长。

尝遍江西、中山等地的

鲈鱼后,食盒小馆最终选用生长在咸淡水交界处的珠海白蕉鲈鱼作为原材料。由于生长在湿度、温度适宜,水质养分丰富的北回归线,珠海白蕉鲈鱼肉质口感上乘,肥美细嫩。

为适应各年龄层消费者的喜好,食盒小馆把深海鲜味代表的海鲈鱼打造出油浸、泰汁、避风塘三种吃法。海鲈在中央加工厂统一处理,油炸时严格控制温度,以175℃炸2分45秒的统一标准保证口感的一致性。出锅后的海鲈两面金黄,外焦里嫩,鱼的鲜美和质感紧紧锁在橙黄色的外皮上,口感丰富,肉汁顺着齿根滑向舌尖,嫩滑鲜甜之感瞬间溢满口腔。

### 将“新”比“心”赢年轻人市场 积极拥抱消费新趋势

年轻一代逐步成为饮食市场主力军,全新的消费需求与生活方式正在挑战以传统菜式为主的餐饮发展方向。

为适应消费市场的改变,营造富有冲击力的独特味蕾体验,食盒小馆积极研发避风塘鱼皮、椰皇炖花胶等新菜式,将“新”比“心”,以新口味、新搭配捕获年轻人的心。

面对工序繁杂的传统粤菜烹饪技艺,食盒小馆强调坚守初心,食盒小馆强调坚守初心的重要性:“做好一道菜的秘诀其实很简单,就是坚持以高质量做好每一个步骤。”仅仅是一份避风塘配料就由蒜头、大葱、豆豉等20余种香料秘制而成。

食盒小馆的老板介绍说:“两个阿姨剥一整天得到的100斤蒜也只能做出30斤避风塘。”对原料使用的豪迈与慷慨正是打造口感丰富多元、富有冲击口味的基础。搭配薄嫩脆滑的鲑鱼皮,将其炸至酥透香飘四溢,鱼皮入口焦香酥脆,韧度适中,鱼皮不仅没有因油炸而变得干巴巴,反而口感丰富鲜甜,浓郁的蒜香在烹制中被充分带入薄薄一层的鱼皮内,可谓是视觉、嗅觉、味觉的多重享受。

除此之外,食盒小馆还为养颜爱美人士量身定制了温补的椰子花胶“美颜组合”。将新鲜椰肉打成浆,倒入清润椰青水与香甜牛奶中,经过数次过滤变得香浓顺滑。椰皇炖花胶在小火慢煮中香飘四溢,椰子与红枣的浓郁香味互相渗透,冰糖在去腥的同时又凸显花胶紧致软糯的口感,奶香与椰汁完美融合,口感温润醇厚、浓郁鲜甜。

现食盒小馆在广州可通过顺丰快递扫描下方二维码订购,同样是99元/煲,当天送到。其品牌已向全国开设加盟业务,该店老板欢迎餐饮界人士与其协商洽谈,和食盒小馆携手共创未来。

餐厅地址:广州市白云区黄石东路88号白云汇广场5楼 加盟咨询热线:18928926242



### 传承与创新突破相融合 还原传统粤菜好技艺

佛跳墙又名满汉香、福寿全,是福建十大名菜之一。相传在清道光年间由福州聚春园菜馆老板郑春发研制而得,20世纪中后期传至广州、香港一带,辅以熬制汤底改良,并添加珍贵海味食材,凭借鲍鱼、海参、花胶等上乘高档用料与浓郁鲜甜汤底在世界掀起一阵热潮,多次以国宴主菜身份接待国内外贵宾。

食盒小馆吕大厨是五代传承的饮食世家,老板的父亲吕国华厨艺同样“战绩满满”,曾在柬埔寨五星酒店担任主厨,后来凭借过硬的传统粤菜厨艺得到西哈努克亲王赏识,并成为王室御厨。吕氏家族在佛跳墙烹制上有独到的配方与技艺,坚守传统并最大化还原佛跳墙浓郁香醇的丰富口感。

为适应大众化口味、迎合年轻化市场需求,经过50余次的实验与近20次的改良,食盒小馆以“将传统粤菜扶上正轨”为追求目标,坚守粤菜细致严谨精神与创新食材相融合,汤料配方在保持浓郁胶质的基

础上进一步剔除腥味与刺激药材味,餐厅大厨几乎踏遍中国南北,尝遍各地风味,融汇百家传统烹饪技艺,提炼原汁原味的天然醇香,打造了浓而不腻的独特口感。

带着“盆满钵满、福聚满载”的美好寓意,融合鲍鱼、海参、花胶等上乘珍馐,佛跳墙可谓荟萃百菜百味、各种滋味共冶一炉。

过往,动辄几百元乃至上千的佛跳墙,向来是富贵豪华、高档菜品的代名词。而食盒小馆却“反其道而行”,打造了99元/份的经典版佛跳墙、19.8元/份的避风塘鱼皮、23.8元/份的椰皇炖花胶……

如何以亲民优惠价呈现优质、纯天然的上乘菜肴?由于食盒小馆老板两代人皆为专供大酒楼和星级酒店食材供应商,凭借丰富货源、口碑和信用,食盒小馆可以用极低的价格拿到高品质的食材。因此,消费者就可以“五星食材平民价钱”体验到富有历史韵味的经典上等菜式。

### 落足料6小时精心熬制 造就滋味醇厚靓汤底

传承两代人浓汤熬制匠材味,融合60余种精心甄选五星食材,从备料到端上餐桌,食盒小馆打造的滋补养身佛跳墙需要花费长达5天时间。

经过明火6小时熬制,汤料几乎全部融化,美味精华都在汤汁中,然后经过5次过滤,去掉杂质,清澈顺滑,每一滴都浓郁醇厚的汤底就此完成。

食盒小馆精选180天肉质滑嫩紧实的清远鸡,炒干去除水分与腥味之后,配以各类香



清润滋补,口感顺滑、紧致、软糯的椰皇炖花胶

料、加酒煸出香味;原只鲍鱼发泡后以蒸、扣、炖、焖、焗五个步骤熬制,提炼原汁原味、饱满爽口的自然鲜甜;选用生长于湖北深山的优质花菇,细致清洗去除杂质异味,充分发挥其圆润软嫩、弹性多汁的绝佳口感。

食盒小馆佛跳墙的每样食材都经过单独精心处理,并采用传统工艺最大化保留各自独特的风味,同时又彼此增色添韵——肉质细嫩、海产鲜甜、素菜



食盒小馆生意火爆,食客络绎不绝

清爽,力求在口腔交织出一首浓香馥郁的交响曲。

除了佛跳墙以外,无论是浓而不腻、香气四溢的各色汤品,抑或是清而不寡、齿颊留香的金汤,其精心熬制的靓汤底还是各类菜式的重要“原料”。食盒小馆拒绝勾兑,坚持自煲自熬、精益求精,以慢炖细煮的方式提炼汤汁精华,以天然、丰富的口感的调味为菜品增色,让食客充分体验“味中有味”的多层次丰富口感。