



面对近日发生的新冠疫情，广州一线防疫人员迅速出击，冒酷暑，顶暴雨，从容应对，毫不退缩。看到一线防疫人员为了工作经常顾不上吃饭，不少市民自发送上爱心餐食、饮料；也有餐企迅速行动，积极参与志愿服务，与此同时，利用自身优势为一线防疫人员制作可口饭菜，并派专车、专人送到战疫前线，为逆行者们送上慰问，为他们加油鼓劲。



战疫一线从来不缺餐饮人的身影

# 餐企力撑一线抗疫人员 美味爱心餐饮源源送上

文/羊城晚报记者 汪曼 施沛霖 图/受访者提供

## 广州酒家 冲锋队奔赴抗疫一线

自广州新冠疫情出现反复，广州酒家集团各级党组织第一时间就开展了协助隔离区配餐工作，竭尽全力支援核酸检测和新冠疫苗接种、宣传防疫事项等志愿服务，参与的党员、团员有500余人次，人均服务时长超过12小时。

自荔湾区发生新冠疫情以来，为协助开展全民核酸检测工作，广州酒家集团各级党组织纷纷组织党员志愿者前往核酸检测点和疫苗接种点开展志愿服务，协助现场的秩序维护及相关指引工作。

“报名加入先锋队时并没有想太多，就记得我是党员。”“作为广州人，在这关键时刻，我就要做多一点点。”“我是党员我



广州酒家为战疫一线工作人员备餐

员突击队第一时间奔赴抗疫一线，为隔离小区配送饺子、生肉包等速冻产品……

现在，几乎每一天，只要疫情防控工作需要，在广州一些重点片区都能看到广州酒家集团党员突击队队员的身影。

先上！”“去到风险地区，我们男孩子先上！”“亲历现场，更觉医护人员和社区工作人员不易，我们一起加油，共抗疫情，身边的战友都可敬。”……一句句朴实无华的语言无不流露着温情与大爱——

5月29日，广州酒家党群志愿者风雨无阻，用小拉车接力，成功将140多箱速冻产品按时、按量送到隔离小区门店。

30日，得知因为隔离区配餐需求量大，为了让里面的医护人员和一线工作人员吃到新鲜可口的饭菜，该集团迅速集结9名党员突击队队员前往配餐门店，协助配餐分餐工作，保障了及时配送工作的胜利完成。

31日上午，广州酒家集团党

员突击队队员的身影。

文/羊城晚报记者 汪曼 实习生 王文杰 图/受访者提供

## 美食在线

# 端午将至，宅家过节 各式粽子“争奇斗艳”

今年的端午节注定与别不同，在这个特殊的时刻，宅家过节别有意味。虽然如此，广州各大商家别出心裁推出的各式粽子依然成为端午粽子市场的热销品，市民通过各种渠道就能便捷购买和品尝到广府经典，又或者创新口味以及来自全国各地的特色美味粽子。

“四时花竞巧，九子粽争新。”一直以来，端午时节千家品粽，万户悬囊，各地都有吃粽子、放纸鸢、挂艾草菖蒲等习俗。今年，因为新冠疫情疫情防控工作需要，广州等地不能扒龙舟、吃龙船饭，但记者了解到，今年的粽子市场依然丰富多彩，鲍鱼粽、水晶粽、联名和盲盒包装粽子……林林总总任君选择。



在炎热的夏日，吃口冰凉的新款粽子吧！

## 经典馅料 市场上的“硬通货”

经典馅料粽子永远是粽子市场上的“硬通货”。陶陶居的“粽也陶陶系列”精选高山箬叶、泰国糯米、肥瘦相间的上等猪肉，为食客带来经典的广府味；其紫糯米、香菇、栗子、花生等馅料，味道鲜香浓郁，丰润肥美，很有豪华大体的“潮汕范儿”。

碧桂园千玺机器人餐厅的“功夫米粽系列”精选黄米、黑米，搭配丰富食材，用传统古法炮制，让人感受家的味道；广御轩今年推出的“秘制粽礼”——由米其林星级大厨亲手制作、馅料配比拿捏有道，有饱满清香的咸肉粽和枧水粽；广州酒家推出的“风味肉粽礼盒”主打经典实惠，肉嫩味鲜、油润香糯。

## 礼包盲盒 边吃边玩

广州市不少粽子的包装都比较讲究。“1940年陶陶居”的精品粽选用高端礼盒，加上有历史感的名字，很受有情怀的顾客青睐。南京大排档今年以金陵端午五毒的传统民俗文化，带出金陵特色五彩端午礼盒；内含限量版帆布袋、创意虎头帽、醒神香囊、五彩蛋壳、彩蛋、南京市民俗博物馆优惠券，不仅能吃，还能玩。

广州酒家则推出主打盲盒和联名的“妙趣粽子礼盒”和“粽子是你鸭粽子礼盒”。前者商家会随机赠送5款哆啦A梦模型盲盒中的其中一款；而和核桃小鸭联名的“粽子是你鸭礼盒”内含3款不同造型钥匙扣，同样用盲盒随机赠送。

南丰朗豪酒店将粽子包装袋设计成精致时尚手袋，以端

棕子、卡布奇洛、桑葚和水蜜桃水，搭配“柠檬水果轻盈”袋泡茶，清新又健康。

午香袋为设计灵感，寓意吉祥如意，商家采用“朗豪粉”缎面搭配艾草香包配饰，为这个夏天增加了几分时尚和可爱。

## 地方特色粽 饱含家乡味



碧桂园秘制鲜鲍粽

在广州，潮州美食一直以独特方式存在。记者了解到，潮州粽——粄粽，又称粄粽，同样用糯米制成，形似年糕，既柔软又粘稠，是潮汕特有的端午时令糕点。粄粽的吃法比较讲究，要用纱线割成数小片，再蘸蜂蜜、糖等配料食用，苦中带甜，还有淡淡的清香。

我们常说的粽子在潮汕地区则被称为粽球，其馅料也非常丰富。咸粽子的馅料有猪肉、莲子、咸蛋黄、香菇、虾米等；而制作咸甜双拼粽子时，在咸粽基础上再加入一角甜豆沙，形成咸甜两味，独特又美味。

今年，海底捞推出了多款川味粽子，有青花椒卤肉、清油耗牛肉、番茄耗牛肉……平时，我们在广州海底捞就吃得多了，而有竹笋、莲藕等四川特有配料的辣味粽子，你又吃过没？

潮皇食府的秘制鲜鲍一直深受食客喜爱，今年，他们推出的“鲜煞四方”新组合——鮑鱼粽礼盒，每只粽子里面都有两只潮皇招牌秘制鲜鲍，而且馅料丰富，分量十足。裹蒸粽里面有大只的蚝豉、干贝、咸蛋黄，还有大大的入口即化的五花肉以及香菇、栗子、花生等馅料，味道鲜香浓郁，丰润肥美，很有豪华大体的“潮汕范儿”。

碧桂园千玺机器人餐厅的“功夫米粽系列”精选黄米、黑米，搭配丰富食材，用传统古法炮制，让人感受家的味道；广御轩今年推出的“秘制粽礼”——由米其林星级大厨亲手制作、馅料配比拿捏有道，有饱满清香的咸肉粽和枧水粽；广州酒家推出的“风味肉粽礼盒”主打经典实惠，肉嫩味鲜、油润香糯。

同样拥有经典粽子系列的陶陶居今年也推出主打低糖、低脂的水晶粽——“与粽星梦”，内含五款口味（茉莉花柚子、抹茶

低甜低脂  
水晶粽值得拥有

除了馅料创新，不少商家开始对粽子的“结构”进行创新。近年来，水晶粽凭借着高颜值成为不少年轻消费者的首选。之所以称为水晶粽，是因为其透亮水晶的外皮，如碧桂园千玺机器人餐厅的水晶粽，外皮由木薯淀粉与天然海藻糖调制而成，冰沁爽口，餐厅主打低卡低甜，有“争渡礼盒”“夺锦礼盒”两个系列。

同样拥有经典粽子系列的陶陶居今年也推出主打低糖、低脂的水晶粽——“与粽星梦”，内含五款口味（茉莉花柚子、抹茶

礼包盲盒  
边吃边玩

南丰朗豪酒店将粽子包装袋设计成精致时尚手袋，以端

棕子、卡布奇洛、桑葚和水蜜桃水，搭配“柠檬水果轻盈”袋泡茶，清新又健康。

午香袋为设计灵感，寓意吉祥如意，商家采用“朗豪粉”缎面搭配艾草香包配饰，为这个夏天增加了几分时尚和可爱。

## 地方特色粽 饱含家乡味



碧桂园秘制鲜鲍粽

在广州，潮州美食一直以独特方式存在。记者了解到，潮州粽——粄粽，又称粄粽，同样用糯米制成，形似年糕，既柔软又粘稠，是潮汕特有的端午时令糕点。粄粽的吃法比较讲究，要用纱线割成数小片，再蘸蜂蜜、糖等配料食用，苦中带甜，还有淡淡的清香。

我们常说的粽子在潮汕地区则被称为粽球，其馅料也非常丰富。咸粽子的馅料有猪肉、莲子、咸蛋黄、香菇、虾米等；而制作咸甜双拼粽子时，在咸粽基础上再加入一角甜豆沙，形成咸甜两味，独特又美味。

今年，海底捞推出了多款川味粽子，有青花椒卤肉、清油耗牛肉、番茄耗牛肉……平时，我们在广州海底捞就吃得多了，而有竹笋、莲藕等四川特有配料的辣味粽子，你又吃过没？

潮皇食府的秘制鲜鲍一直深受食客喜爱，今年，他们推出的“鲜煞四方”新组合——鮑鱼粽礼盒，每只粽子里面都有两只潮皇招牌秘制鲜鲍，而且馅料丰富，分量十足。裹蒸粽里面有大只的蚝豉、干贝、咸蛋黄，还有大大的入口即化的五花肉以及香菇、栗子、花生等馅料，味道鲜香浓郁，丰润肥美，很有豪华大体的“潮汕范儿”。

碧桂园千玺机器人餐厅的“功夫米粽系列”精选黄米、黑米，搭配丰富食材，用传统古法炮制，让人感受家的味道；广御轩今年推出的“秘制粽礼”——由米其林星级大厨亲手制作、馅料配比拿捏有道，有饱满清香的咸肉粽和枧水粽；广州酒家推出的“风味肉粽礼盒”主打经典实惠，肉嫩味鲜、油润香糯。

同样拥有经典粽子系列的陶陶居今年也推出主打低糖、低脂的水晶粽——“与粽星梦”，内含五款口味（茉莉花柚子、抹茶

低甜低脂  
水晶粽值得拥有

除了馅料创新，不少商家开始对粽子的“结构”进行创新。近年来，水晶粽凭借着高颜值成为不少年轻消费者的首选。之所以称为水晶粽，是因为其透亮水晶的外皮，如碧桂园千玺机器人餐厅的水晶粽，外皮由木薯淀粉与天然海藻糖调制而成，冰沁爽口，餐厅主打低卡低甜，有“争渡礼盒”“夺锦礼盒”两个系列。

同样拥有经典粽子系列的陶陶居今年也推出主打低糖、低脂的水晶粽——“与粽星梦”，内含五款口味（茉莉花柚子、抹茶

礼包盲盒  
边吃边玩

南丰朗豪酒店将粽子包装袋设计成精致时尚手袋，以端

棕子、卡布奇洛、桑葚和水蜜桃水，搭配“柠檬水果轻盈”袋泡茶，清新又健康。

午香袋为设计灵感，寓意吉祥如意，商家采用“朗豪粉”缎面搭配艾草香包配饰，为这个夏天增加了几分时尚和可爱。

## 地方特色粽 饱含家乡味



碧桂园秘制鲜鲍粽

在广州，潮州美食一直以独特方式存在。记者了解到，潮州粽——粄粽，又称粄粽，同样用糯米制成，形似年糕，既柔软又粘稠，是潮汕特有的端午时令糕点。粄粽的吃法比较讲究，要用纱线割成数小片，再蘸蜂蜜、糖等配料食用，苦中带甜，还有淡淡的清香。

我们常说的粽子在潮汕地区则被称为粽球，其馅料也非常丰富。咸粽子的馅料有猪肉、莲子、咸蛋黄、香菇、虾米等；而制作咸甜双拼粽子时，在咸粽基础上再加入一角甜豆沙，形成咸甜两味，独特又美味。

今年，海底捞推出了多款川味粽子，有青花椒卤肉、清油耗牛肉、番茄耗牛肉……平时，我们在广州海底捞就吃得多了，而有竹笋、莲藕等四川特有配料的辣味粽子，你又吃过没？

潮皇食府的秘制鲜鲍一直深受食客喜爱，今年，他们推出的“鲜煞四方”新组合——鮑鱼粽礼盒，每只粽子里面都有两只潮皇招牌秘制鲜鲍，而且馅料丰富，分量十足。裹蒸粽里面有大只的蚝豉、干贝、咸蛋黄，还有大大的入口即化的五花肉以及香菇、栗子、花生等馅料，味道鲜香浓郁，丰润肥美，很有豪华大体的“潮汕范儿”。

碧桂园千玺机器人餐厅的“功夫米粽系列”精选黄米、黑米，搭配丰富食材，用传统古法炮制，让人感受家的味道；广御轩今年推出的“秘制粽礼”——由米其林星级大厨亲手制作、馅料配比拿捏有道，有饱满清香的咸肉粽和枧水粽；广州酒家推出的“风味肉粽礼盒”主打经典实惠，肉嫩味鲜、油润香糯。

同样拥有经典粽子系列的陶陶居今年也推出主打低糖、低脂的水晶粽——“与粽星梦”，内含五款口味（茉莉花柚子、抹茶

低甜低脂  
水晶粽值得拥有

除了馅料创新，不少商家开始对粽子的“结构”进行创新。近年来，水晶粽凭借着高颜值成为不少年轻消费者的首选。之所以称为水晶粽，是因为其透亮水晶的外皮，如碧桂园千玺机器人餐厅的水晶粽，外皮由木薯淀粉与天然海藻糖调制而成，冰沁爽口，餐厅主打低卡低甜，有“争渡礼盒”“夺锦礼盒”两个系列。

同样拥有经典粽子系列的陶陶居今年也推出主打低糖、低脂的水晶粽——“与粽星梦”，内含五款口味（茉莉花柚子、抹茶

礼包盲盒  
边吃边玩

南丰朗豪酒店将粽子包装袋设计成精致时尚手袋，以端

棕子、卡布奇洛、桑葚和水蜜桃水，搭配“柠檬水果轻盈”袋泡茶，清新又健康。

午香袋为设计灵感，寓意吉祥如意，商家采用“朗豪粉”缎面搭配艾草香包配饰，为这个夏天增加了几分时尚和可爱。

## 地方特色粽 饱含家乡味



碧桂园秘制鲜鲍粽

在广州，潮州美食一直以独特方式存在。记者了解到，潮州粽——粄粽，又称粄粽，同样用糯米制成，形似年糕，既柔软又粘稠，是潮汕特有的端午时令糕点。粄粽的吃法比较讲究，要用纱线割成数小片，再蘸蜂蜜、糖等配料食用，苦中带甜，还有淡淡的清香。

我们常说的粽子在潮汕地区则被称为粽球，其馅料也非常丰富。咸粽子的馅料有猪肉、莲子、咸蛋黄、香菇、虾米等；而制作咸甜双拼粽子时，在咸粽基础上再加入一角甜豆沙，形成咸甜两味，独特又美味。

今年，海底捞推出了多款川味粽子，有青花椒卤肉、清油耗牛肉、番茄耗牛肉……平时，我们在广州海底捞就吃得多了，而有竹笋、莲藕等四川特有配料的辣味粽子，你又吃过没？

潮皇食府的秘制鲜鲍一直深受食客喜爱，今年，他们推出的“鲜煞四方”新组合——鮑鱼粽礼盒，每只粽子里面都有两只潮皇招牌秘制鲜鲍，而且馅料丰富，分量十足。裹蒸粽里面有大只的蚝豉、干贝、咸蛋黄，还有大大的入口即化的五花肉以及香菇、栗子、花生等馅料，味道鲜香浓郁，丰润肥美，很有豪华大体的“潮汕范儿”。

碧桂园千玺机器人餐厅的“功夫米粽系列”精选黄米、黑米，搭配丰富食材，用传统古法炮制，让人感受家的味道；广御轩今年推出的“秘制粽礼”——由米其林星级大厨亲手制作、馅料配比拿捏有道，有饱满清香的咸肉粽和枧水粽；广州酒家推出的“风味肉粽礼盒”主打经典实惠，肉嫩味鲜、油润香糯。

同样拥有经典粽子系列的陶陶居今年也推出主打低糖、低脂的水晶粽——“与粽星梦”，内含五款口味（茉莉花柚子、抹茶

低甜低脂  
水晶粽值得拥有

除了馅料创新，不少商家开始对粽子的“结构”进行创新。近年来，水晶粽凭借着高颜值成为不少年轻消费者的首选。之所以称为水晶粽，是因为其透亮水晶的外皮，如碧桂园千玺机器人餐厅的水晶粽，外皮由木薯淀粉与天然海藻糖调制而成，冰沁爽口，餐厅主打低卡低甜，有“争渡礼盒”“夺锦礼盒”两个系列。

同样拥有经典粽子系列的陶陶居今年也推出主打低糖、低脂的水晶粽——“与粽星梦”，内含五款口味（茉莉花柚子、抹茶

礼包盲盒  
边吃边玩

南丰朗豪酒店将粽子包装袋设计成精致时尚手袋，以端

棕子、卡布奇洛、桑葚和水蜜桃水，搭配“柠檬水果轻盈”袋泡茶，清新又健康。

午香袋为设计灵感，寓意吉祥如意，商家采用“朗豪粉”缎面搭配艾草香包配饰，为这个夏天增加了几分时尚和可爱。

## 地方特色粽 饱含家乡味

