

“它”经济深藏发展潜力 宠物消费向精细化发展

平均宠物数量持续增长

随着社会经济的发展,人均收入水平逐渐提高,宠物成为越来越多家庭的成员。与此同时,人们也越来越注重宠物的身心健康,由于工作繁忙无法陪伴家人的人群,通常会选择饲养多个宠物,拥有宠物的家庭平均宠物数量也在不断增长。根据《2020年宠物行业白皮书》公布的数据显示,2020年全国城镇宠物猫和宠物狗的数量达10084万只,首次突破1亿只大关,同比增长1.7%。其中猫狗占据的份额最大,2020年狗在所有宠物类型中占比为51%,猫

占比为46%;宠物狗数量较2019年下降了5.1%,宠物猫数量较2019年增长了10.2%。事实上,宠物猫相较于宠物狗而言饲养成本更低,所需要的宠物主人花费的时间和精力相对较少,更适合工作繁忙的都市年轻人群。因此我国爱猫人士数量快速增长,有关数据显示,2020年我国城镇养猫和养狗人数达6294万人,其中猫主人达2701万人,同比增长10.2%,狗主人数量有所下降,为3593万人。爱猫人士的增加带来宠物猫需求的增长,宠物猫数量快速增加。

随着精细化养宠趋势的深入,宠物消费类目日渐丰富。天然粮、有机粮受青睐;宠物零食也为宠物主提供了更多选择;用品方面安全性和设计便捷受关注,智能和颜值成趋势。记者了解到,宠物消费中,宠物食品消费占比最高,位居第二的为宠物诊疗,宠物用品消费支出位列第三。据养宠人士介绍,宠物食品大致分为:干粮、半干粮、湿粮。干粮是宠物食品的重要构成部分。半干粮、湿粮尚未成为主流,一方面在于并非刚需产品,另一方面则在于对产品的冷链、库存考验较大。事实上,在宠物食品的购买上,消



宠物消费类目日渐丰富

文/图 羊城晚报记者 汪曼 实习生 谭欣

费者的品牌忠诚度较低,新的品牌仍然有很大的机会。大批新晋“猫奴”“狗奴”带来新的市场增长。在斑先生宠物生活馆,店主告诉记者:“养猫养狗,最主要的开销就是食物,想让宠物更健康、外观更漂亮,就要投入很多的养育成本。”此外,随着宠物经济的发展和互联网的加入,宠物智能用品也逐渐走向市场,成为很多企业发展的新目标。根据《2021年中国宠物消费趋势白皮书》的数据显示,宠物智能用品越来越被宠主所接受,近四成的用户是二三十岁的年轻人,尤其是智能喂养

设备和可穿戴设备,消费率在过去一年快速增长。记者了解到,目前市场上的宠物智能产品,主要功能是针对宠物的智能喂养及了解爱宠的状态等。2020年,各大平台在“双11”购物节期间,宠物产品市场出现了高增长。根据天猫提供的数据,“双11”购物节期间,与爱宠相关的硬件类智能产品出货量增长超过5倍,爱宠饮食类产品增长超过1倍,在淘宝系统中,智能硬件类产品的买家占比超过一半,关注度和实际付费额均呈现显著增长。此外,京东平台的相关产品去年也有可观的增长数据。



宠物消费类目日渐丰富

近年来越来越多宠物成为人们的“家庭成员”
图/网友提供

广府地道食材 藏身精致美食

文/羊城晚报记者 邓伟东 图/餐厅提供

味道的记忆在小时候就会留存在你脑海,话梅、咸酸、炭火羊腩煲……儿时的味道会给你带来不一般的愉悦。使用本地食材、以创新或西式手法还原粤菜经典味道是不少厨师孜孜以求的目标。如今,广州有一群青年厨师,在海外及本地知名餐厅工作多年、获奖无数,他们有一个共同心愿,那就是:让广府人儿时的好味道得以传承,让现代粤菜发扬光大。

粤式经典菜 暗藏精致法餐中

时下不少青年厨师对粤菜都喜欢追根寻源,即便在海外游历多年,参加各种高级别的烹饪大赛并获奖无数,一旦回到广州,故土的亲情就会扑面而来。Nick Lin林裕力是土生土长的广州人,并在广州开启了自己的厨师生涯,此后一直在海外知名餐厅工作了8年。作为广州康莱德酒店景观餐厅的客席厨师,8月20日起,他将与餐厅厨师长James联手为食客奉上为期10

天的“粤·食·东·西”主题晚宴。这次,在他设计充满法式风情的餐单里,不少菜式的灵感都源于粤菜,所选食材满满是广州周边的名优特产:从化三华李、番禺佛手瓜、南沙新鲜小河虾、石岐乳鸽、增城胭脂红番石榴、西洋菜、东莞腊肠、新会陈皮、老姜、禾秆草,云浮靛话梅……在法式的华丽包装下,味道基底有着国人熟悉的身影,而现在只是来了个绝妙的变身——

丰富——有腊肠和西洋菜的味道,肯定能俘虏一众老广的心。

乳鸽两吃
用禾秆草完成干成熟处理

广东三件宝,陈皮、老姜、禾秆草。林裕力设计的这道菜,可谓用尽了这三样地道食材,鸽子选自中山产的,鸽胸用禾秆草晾干成熟处理;鸽腿先用五香腌制,然后采用潮汕蔗渣熏鸭手法进行处理,之后涂上鸽汁用明火烧熟。上盘时把此前榨过姜汁的老姜丝炸脆铺在面上,鸽肉吃起来外脆里嫩,味道浓郁,鲜嫩多汁,风味独特。

这道菜配搭的酱汁有两种,一是用切碎的三华李加日本波酱和糖,煮成浓稠酱汁;另一种是用鸽骨架熬成汁,然后放远年陈皮、花雕提香。两者配合,味道酸酸甜甜带点咸,暗合了法国人吃鸽胸喜欢搭配酸甜酱汁的传统,而陈皮香味又让老广食客十分欢心。

伴碟的三华李、酸子姜千万不要错过,虽然只有几片,但林裕力却是“落足心机”:三华李有两种味道,一种是把从化三华李用火烤过之后加意大利杏仁甜酒腌制,口感爽甜绵密;另一种是用乳酸发酵的方法进行处理,吃起来有点像汽水,十分有趣。

经典法餐 本地风土现身

Rêver·玥日前也推出了新菜单,行政总厨洪彪与厨师长Edoardo运用法国南部纯粹而简约的烹调手法,以广州人当季喜爱的特产及海鲜等新鲜食材入饌,让菜式呈现出成熟的水果味道、清新的草本香气、各式海鲜的美味,让人们感受地中海阳光与海滩气息。

里昂经典菜
渗出老广靛汤味

有牛蛙、枸杞叶、冬瓜、J5西班牙火腿,这是一道经典的里昂菜式,并以现代风格和本地风土呈现出来。

牛蛙腿以传统烹调方式、用黄油、欧芹和蒜蓉煎得金黄酥脆,再沾上一层咸鲜香脆的火腿面包糠,搭配幼滑的枸杞叶泥和柠檬皮,青涩的草本气息平衡了火腿的浓郁味道。此外,再配一碗滋润的鸡肉清汤,其味道灵感来自广东冬瓜盅,熬制清汤时加入冬瓜、莲子和夜香花,品尝时加入冬瓜粒、牛蛙小腿肉和西班牙火腿,口感十分丰富。



法式鸡肉冻



意式帽形饺



响螺杂鱼汤

乳鸽两吃

支竹羊腩

新派粤菜 炫酷包装暗藏传统滋味

彪哥和他的青年厨师团队一直以弘扬现代粤菜为己任,即便在“静待”的日子,过去一年他们去过广东十多个城市,上山下海,穿梭于大街小巷,和当地的民间烹饪高手交流对话,向各地的老行尊拜师学艺,深挖粤菜根源、不断研发新菜式,并把整个过程拍成短片在餐间和食客一同分享互动。

打开方式 与现代生活接轨

跃·Yu·è 每年都会推出自己的“跃会”餐单,每逢周末就会举办只设24个餐位的“跃会”专场,食客需提前预订方能吃到。上一季的餐单给该餐厅带来不少荣誉:2020年广州米其林餐盘榜单、2021年黑珍珠二钻餐厅……秉承第一季餐单设计精妙的打开方式,本季不少菜的打开方式同样十分特别。其中一道主菜鲜蚝汁浸生蚝,餐厅侍应变身快递员,在有节奏乐曲中把保温箱送上桌面让你签收;而另一专业侍应随即上前用开蚝刀帮你轻轻把蚝壳打开,里面浸泡在啫喱状鲜蚝汁、卖相精致的肥美生蚝呈现眼前。

作为主食的黄鳢饭,端上来的是一个迷你版设计炫酷的披萨盒加一罐餐厅自制的会远年陈皮汽水,打开盒子一看,这道台山经典美食被“解构重装”,饼底是饭焦,煲仔饭的精髓是饭焦,这点一众老饕都深谙此道,而这个精致版黄鳢饭披萨则更能突出黄鳢的香滑与饭焦的酥脆,当然,还有一丝标志性的陈皮香。

向传统致敬 以全新方式表达

一些传统味道,经过打磨和变形,在保留原有风味基础上,卖相虽然不同,但吃进嘴里你立即感到“还是原来的味道”。流心茶叶蛋听名字好像觉得不怎么样,但盖在鸡蛋上面的树叶造型竟是精致的茶叶饼干,茶香用酥

销售的结构,提升娱乐性、可观性、互动性的同时也借助宠物实现了商品多元化的铺设。美妆主播李佳琦的爱犬Never就颇有流量,某美妆品牌曾与其合作推出萌宠系列眼影盘,其中一款以Never为封面的产品“小狗盘”十分热销,收获了一大票女粉丝。这让不少网友大呼,这年头,连狗狗都来抢代言了!

事实上,在中国国民经济消费升级的背景下,宠物经济也正在经历消费升级——变局已至,未来可期。



线下宠物消费实体店

《下肢血管病诊断与治疗》 来电申领

全新科普书籍《下肢血管病诊断与治疗》,疑解惑,您只需根据书中介绍仔细阅读,就可能是一本向读者介绍科学调理下肢血管疾病的书籍,从内容到形式,此书都有独到之处。书中介绍的各种方法有很强的实用性,读者可以参考书中的经验和案例,增加对下肢血管病发原因的了解,该书简单易懂,方便实用。

该书采用通俗易懂的文字编写,为读者释

疑解惑,您只需根据书中介绍仔细阅读,就可能是一本向读者介绍科学调理下肢血管疾病的书籍,从内容到形式,此书都有独到之处。书中介绍的各种方法有很强的实用性,读者可以参考书中的经验和案例,增加对下肢血管病发原因的了解,该书简单易懂,方便实用。

现全国500本公开无条件免费申领,机会难得,不花一分钱(快递费不用付),赶紧拨打电话申领吧!

免费申领电话:400-1515-363

广告