

订餐周期缩短,预制菜走红……

年夜饭倒计时 你“订”好了没?

文/羊城晚报记者 王隽杰 王敏 图/受访者提供

随着腊月来临,春节的脚步一天天临近。一年到头,除夕年夜饭是家家户户过春节的重头戏。

如今,距离春节不足一个月,今年年夜饭市场有哪些新变化?羊城晚报记者走访多家餐厅、酒店观察可见,弹性、有预案、预制菜成为今年广州年夜饭预订的新关键词,在疫情防控常态化形势下,餐饮企业开始对这个“最赚钱”的业务进行调整,这看似微调的背后,对餐企而言却充满挑战。



广州香格里拉酒店在春节期间推出“风生水起捞鱼生”活动



合家欢乐是年夜饭的永恒主题

1 持应急心态,年夜饭订餐周期缩短

羊城晚报记者调查发现,今年不少餐饮企业针对年夜饭的预订时间做了相应调整,白天鹅宾馆、广东胜利宾馆的年夜饭预订时间在11月初就开启了,亚洲国际大酒店等酒店则在12月中旬起订。酒店反映,与往年同期相比,今年的订餐情况较为平缓,截至记者发稿时,绝大部分酒店餐厅的年夜饭均未订满。

业内人士告诉羊城晚报记者,往年在没有疫情的这个时候点,年夜饭预订基本已订满,今年不温不火的情况和疫情有一定关系。白云宾馆餐

饮总监王斌向记者介绍,新冠疫情发生后,有一个明显的变化就是客人订餐、订包房的周期缩短了:“以前提前两个月就订好的房间,现在客人可能只会提前两三天预订。”在预订年夜饭上,不少客人也持观望态度,虽然酒店的推广时间线拉得很长,但顾客订餐的周期却大为缩短。

不过,也有部分餐饮企业的年夜饭已开始第二轮的预订,广州酒家相关负责人告诉记者:“大约在除夕前一个月左右,大厅第一轮的餐位都被预订,包厢的位置基本订满,目前第二轮的大厅位置相对富余。”

年夜饭的价格同样是市民需要考虑的因素之一。记者了解到,虽然今年不少食材

的价格有所上涨,但大部分餐厅的年夜饭价格基本与去年持平。以广州酒家为例,年夜饭的套餐从600多元到4000多元不等。

据了解,价格较为“亲民”的有华夏大酒店和亚洲国际大酒店,人均100多元即可起订;白云宾馆人均消费在200-300元左右;广州香格里拉酒店的两套团圆饭人均400-500元之间,白天鹅宾馆、中国大酒店的人均则在600-800元之间。市民可根据自身消费水平做出选择,丰俭由人,各具特色。

羊城晚报记者在采访过程中了解到,年夜饭由于时间节点相对特殊、门店堂食订单量大等特点,因此都要通过提前预订的方式让餐饮门店能够提前做准备。往年,多数餐饮企业的年夜饭预订也多以固定套餐为主。今年为了迎合消费者需求,有餐企会提供部分菜式让消费者散点的服务,如广州酒家、白云宾馆等。需提醒的是,散点的话要提前写菜,菜的价格和平常一样。为避免餐饮浪费,南京大牌档还特别推出了人数较少的“中小桌”,增加小份菜、位菜等作为今年年夜饭的品种。

作为不少人心目中一年中最



广州酒家推出外卖鲜制盆菜

与以往不同的是,只需加热十几分钟就可以食用的预制菜礼盒成为近两年年夜饭的新“食”尚,在“就地过年”的趋势下,半成品的预制菜年夜饭满足了“厨房小白”年轻人对春节仪式感的需求。

今年,对于预制菜年夜饭的“抢滩”动作似乎更加明显。据盒马“年菜市场”的调研结果显示,广东地区愿意购买“预制年菜”的受访者比例最高,为58%。在市场需求驱动下,生鲜超市、餐饮品牌和电商平台纷纷推出预制菜套餐供顾客选择。目前,单个菜品,5-15道菜品组合、“一人食”小分量菜品的年夜饭礼盒均已开售,年轻人成为预制菜年夜饭消费的主力。

在广州的生鲜零售店钱大妈,“预制年菜”已经上架。据记者了解,钱大妈推出了包括“物只卤鹅”、金牌梅菜扣肉、老坛酸菜肥肠等12款预制菜品,市民买回家仅需简单加热即可。

而大润发超市也推出了冷菜、热菜、汤锅、甜品等各式“预制年菜”,同样是拆包加热即可食用,相当便捷。大润发的工作人员告诉记者,预制菜年夜饭礼盒的主要消费群体是年轻人,在过年前一周的销量最好。近年的“一人食”消费趋势扩大,大润发也对部分商品调整了规格,比如上新“佛跳墙”小分量包装,适合1-2人食用。

广州各大酒店推出的传统盆菜也一如以往成为外卖预订菜的“重头戏”——鸡、虾、瑶柱、鹅掌、鲍鱼、海参、花胶等各式食材琳琅满目,顾客买回家只需加热便可享用。市民杨女士告诉羊城晚报记者:“盆菜处理十分方便,又适合全家人一同分享,里面内

2 虎年“虎牌”菜,价格丰俭由人

重要的一顿饭,“年夜饭吃什么”是很多市民关注的重点。记者走访了解到,在各家餐厅推出年夜饭菜单里,几乎必有“发财好市”等传统粤式意头菜。白云宾馆餐饮总监王斌表示,春节的意义不同寻常,意头菜寓意美好,一直广受食客欢迎。酒店自身的特色菜也是吸引顾客重要因素,白天鹅宾馆餐饮总监刘宇向记者介绍,除了意头菜添彩之外,白天鹅宾馆中餐厅的招牌菜卤水掌翼、砂锅辣子鸡等都会成为市民享用年夜饭的首选菜品。

2022年为虎年,在菜品设计上,不少酒店的年夜饭菜品都围绕“虎”字做文章。据了解,华夏大酒店有“如虎添翼”“虎虎生威”“龙精虎猛”三个套餐供顾客选择。为添“虎”字彩头,华夏大酒店更推出了虎虾和虎乳菌来应节。

广州香格里拉推出的“自在团圆宴”同样菜式丰富,金汤花

胶鸡、八宝葫芦鸭等经典名菜味道纯正,更有“古法荷香深海游水老虎斑”这个“贴题”菜品庆祝农历新年。

广州保利洲际酒店的御公馆则研发了一道虎年原创菜“赛虎掌”,大厨用古法瓦罐扣的烹调方式,将牛筋焗制得松软入味,看大厨做这道菜更是“红红火火”,将茅台酒倒在悬挂着的菜品上,火焰瞬间窜起,氛围感十足。

如果想为春节增添一份文化韵味,市民可以考虑“复古菜”。日前,中国大酒店与广州博物馆三度携手研发,发布“消失的名菜”第二季“粤宴中国”菜单,让传统粤菜筵席制重新回到大众的餐桌。该套餐由“西关凉果”“和顺锦合”“彩衣红袍”“玉液一品”“五福临门”“丰衣足食”“甜蜜绵绵”7个系列组成,其中不乏具有美好寓意的意头菜,让市民在品尝年夜饭时体现广州昔日名菜风采。

3 预制菜市场规模逐步上升

食”小分量菜品的年夜饭礼盒均已开售,年轻人成为预制菜年夜饭消费的主力。

在广州的生鲜零售店钱大妈,“预制年菜”已经上架。据记者了解,钱大妈推出了包括“物只卤鹅”、金牌梅菜扣肉、老坛酸菜肥肠等12款预制菜品,市民买回家仅需简单加热即可。

而大润发超市也推出了冷菜、热菜、汤锅、甜品等各式“预制年菜”,同样是拆包加热即可食用,相当便捷。大润发的工作人员告诉记者,预制菜年夜饭礼盒的主要消费群体是年轻人,在过年前一周的销量最好。近年的“一人食”消费趋势扩大,大润发也对部分商品调整了规格,比如上新“佛跳墙”小分量包装,适合1-2人食用。

广州各大酒店推出的传统盆菜也一如以往成为外卖预订菜的“重头戏”——鸡、虾、瑶柱、鹅掌、鲍鱼、海参、花胶等各式食材琳琅满目,顾客买回家只需加热便可享用。市民杨女士告诉羊城晚报记者:“盆菜处理十分方便,又适合全家人一同分享,里面内

容丰富,各人喜爱的食物都有,今年过年我就打算预订一个。”

据悉,广州酒家今年继续推出外卖盆菜,由餐饮团队亲手调配,当天制作当天提货,需提前三天预定,有鲍汁、泰式、黄汤多款味道,更有黄汤花胶鸡和鲍鱼两款小盆菜,即便是三口之家也能开心享用美味盆菜。除了传统的盆菜以外,广州酒家近期也将推出年夜饭套餐外卖。

此外,中国大酒店、广州香格里拉酒店、白云宾馆等多家酒店也有推出各式盆菜。据记者了解,各家酒店的盆菜款式区别不大,从4人份、6人份到10人份皆有,价格则大多在人均150-200元。



预制年菜受年轻消费者青睐

油角煎堆满口香 喜迎新春年味浓

文/羊城晚报记者 王隽杰 图/受访者提供

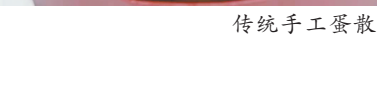
还有不到一个月就到春节了,置办年货的计划也提上不少市民的日程。对于“老广”来说,瓜果零食虽好,但油角、煎堆、蛋散等传统广式年货更是必不可少,各式油器摆满精致喜庆的“全盒”,年味才够足。

“煎堆碌碌,金银满屋;油角弯弯,家财百万。”煎堆、油角、蛋散、笑口枣……这些年货不仅是广府地区居民家家户户必备的新春美食,而且还有来年万事顺遂的美好寓意。在过去,广府人家会在腊月“开油镬”,在家制作各种过年油器美食。如今,生活节奏虽然变快了,这份年味却在广州的街头巷尾、餐厅酒楼中以不同方式留存下来。

街巷老店里的地道年味

每年总要买些油角蛋散回家,那才叫过年。”一位广州街坊对羊城晚报记者说。在海珠区虹口市场附近,有几家传统广式饼店,主打手工糕点、油器等传统小吃。现在距离春节还不到一个月,这些小店的生意已经开始火爆。记者在现场观察到,各家店门口排队买年货食品的人不断,有时甚至还要等上一两个小时。

国强饼店是虹口的一家老店,店面虽然不大,但所卖货品十分丰富,油角、蛋散、笑口枣等广味年货一样不少。油角形似荷包,鼓胀饱满寓意来年富足。



传统手工蛋散

国强饼店的油角十分有名,一口咬下去,酥脆之余还有满满的花生、芝麻香味,好吃又不腻。这里大部分油器售价都在20-30元/斤之间。

蛋散是另一样传统广味年货,咸香酥脆,还有浓浓的南乳味。距离国强饼店不远的佳琪饼家有知名的南乳蛋散售卖,南乳、芝麻糍合在面皮里,下油锅炸至金黄,香脆松化,一旦开吃根本就停不下来。其店员告诉羊城晚报记者,蛋散、油角等油器他们只有在春节期间才会制作售卖,而且每年的销售情况都不错:“这两天我们的生意可好了。”

纯心饼店在海珠区的口碑很好,许多街坊排队几小时只为了一口招牌花生酥和鸡仔饼,而春节前的各种油器也是热销产品。值得一提的是,记者注意到,这里的顾客除了上了年纪的本地人,也有不少年轻人在现场购买年货,市民陈小姐告诉羊城晚报记者:“这是儿时的回忆,也是过年的味道。”

广味油器礼盒任君挑选

礼,知名餐企、酒店出品的年货礼盒是其中一个好选择。广州酒家今年春节推出的油器礼盒“开心三宝”,内含笑口枣、鲍鱼酥、椰蓉酥角三款广式传统油器,售价69元一盒。

不少市民反映,现在市场上售卖的油角大多是用机器制成的,次品率较高,卖相也不太好。如今生活条件好了,油角这种老吃食大家吃得并不多,主要是图一个吉祥的寓意,因此人们对



白云宾馆油器礼盒



传统手工酥角



传统广式饼店已开售各式油器 王隽杰 摄

油角的造型是否美观加在意。

白云宾馆出品的纯手工酥角特别受“唯美族”的喜爱。这种酥角由餐厅点心师傅手工制作,做工考究,锁边漂亮,且每天仅有100份售卖。热门熟路的街坊们都会提前预订这个星级老字号的传统春节油器。

春节快到了,你会买些油器过年吗?抑或可以和家人一起“开油镬”来讨个彩头,祈求来年和美,幸福吉祥。

宝岗路客家王荣获2021年广东最具地方特色餐饮品牌企业

客家菜的变与不变

文/王隽杰 图/受访者提供



客家酿豆腐

广东人爱吃,全国闻名。广东的三大菜系(广府菜、客家菜、潮汕菜)中,又数客家菜覆盖面广、受众较多。广州人本喜广府菜,但随着人员的流动与融合,在如今广州的餐饮市场,客家菜也已生根发芽。

提及广州有名的客家菜时,宝岗路的客家王是一个绕不开的名字。这家创立于1998年的老店是广州最早的客家菜馆之一,客家王始终坚持原汁原味的客家味道,凭借新鲜的食材和精良的烹饪,赢得了食客多年的青睐。二十多年来,客家王积极求变、拓宽客家菜的外延内涵;同时也坚守本真,保证菜品的原汁原味。

不止于“山里味道”的新派客家菜

在如今的客家菜馆不止客家王一家,客语、好客家等品牌多年来也都有不错发展,但如今的客家菜发展却陷入了瓶颈期。谢惠强向记者介绍,客家人讲求食材本身的新鲜味道,即“鸡有鸡味,肉有肉味”,因此客家菜的食材来源相对固定,多为客家山区中的新鲜山货。这保证了客家菜的质量,但多年来变化不大的菜单,难免会让食客感到单调。

如何让客家菜的内涵更加丰富?如何让更多人吃到客家菜的好味道?多年来,谢惠强一直在思考这些问题,如今他已有了答案。“我们之前对客家菜的

从大山里的“家常味”到名扬广府“客家王”

“我们客家王做的就是最好的家常味道。”谢惠强笑着对记者说。作为客家王的创始人,谢惠强继承了客家人优良的品质——热情好客、吃苦耐劳。这些品质在他的菜馆里,则以量大实惠、童叟无欺的形式表现出来。

谈及创立客家王的历程,谢惠强有些感慨:“小时候家里条件不好,只有客人来的时候才能吃到酿豆腐、手撕盐焗鸡这种美食,那时候就想开个饭馆,天天吃到这种美食就好了。”而长大之后的谢惠强选择开办一家客家菜馆,更多的则是以传承、发扬客家菜文化为初心。

刚刚创立时,客家王便以梅州梅县等客家山区的新鲜食材为基础,主打客家人的“家常味道”。据谢惠强介绍,从创立之初直至今日,客家王所用的食材都是当天从河源等地拉到广州,甚至连水都是直接从客家山区拉来的山泉水:“只有这样,才能保证食材最新鲜的味道。”

这样的用心也有了回报,在互联网的时代,客家王凭借优良的菜

品和独特的客家风味,单凭食客们的口耳相传便积累了大批熟客,聊起当年客家王的火爆,谢惠强回忆起了一件趣事:“当时我们的清蒸鸡特别受欢迎,有一桌12个客人一人一只,吃了12只鸡。”这种鸡是山里农户散养的走地鸡,口味极佳,原生态的山区风味,也正是客家王持续吸引食客,发展壮大的原因之一。

20多年走来,如今客家王已在广州开了多家门店,越来越多的人开始认识客家菜、喜爱客家菜。门店多了,案台新了,不变的却是客家王数年如一日对菜品品质的追求。



宝岗客家王创始人 谢惠强

派客家菜菜品更加丰富,不止于“山里味道”。但创新的同时,仍需守正,谢惠强认为客家菜最原初的追求,也是客家菜最大的特色,即菜品的原汁原味不能丢,因此,新菜式依然会沿用盐焗、清蒸等客家特色做法。

另一方面,在堂食以外,客家王还开发了真空包装的豆腐花和东江手撕盐焗鸡等食品,远销海内外各地。这些食品同样以客家地区最新鲜的食材为原料,在短短时间内加工好后封装,保证食材的本味。“客家王注重传承和发扬客家菜和客家文化,客家的好味道值得更多人尝到。”谢惠强说。