

新年伊始 菜品上新加持高人气

吃个火锅可以用智能配锅机对锅底进行“私人定制”，还能根据自身口味对麻辣香浓度、油水比例进行调节？万物皆可涮的火锅又玩出了新花样——2022年刚到来，海底捞就迫不及待地推出了数款新品，并称将从全国、区域双体系推进产品上新，保持全国至少一年两次的上新节奏，而“用户共创”或将成为餐饮行业产品创新的重点方向。

“私人定制”锅底
引领口味创新

此次，海底捞发布了2022年的一批新菜单，分别为真香锅、海底捞羊肉天团、一口脆嫩豌豆尖、酥酥嫩嫩炸牛奶，涵盖锅底、菜品、小吃三大品类。其中，“海底捞羊肉天团”是本轮上新的主打菜品，豌豆尖和炸牛奶分别是四川、广东的地方特色菜品和小吃，“真香锅”则是清油与牛油的混搭。

区别于海底捞以往单品单店零散上新、区域逐步推广至全国的做法，此次上新是全国门店同步进行，而且引入了以消费者需求为起点的“用户共创”模式。

海底捞执行董事、产品委员会主任宋青表示：“在此次正式发布新菜品之前，我们已经邀请海底捞顾客在全国的20座城市、60余家门店持续25天品鉴新品，共收到超过10万名顾客的有效报名，最终选出了上述7款产品，并结合顾客的试吃体验对产品不断进行优化、改良。”

以“真香锅”为例，海底捞在部分门店引入了智能配锅机，顾客可对锅底进行“私人定制”，即根据自身口味对锅底的麻辣香浓度、油水比例进行调节，在顾客的DIY锅底中，清油、牛油混搭做法颇受食客欢迎，这也给此次的锅底研发提供了灵感。海底捞表示，未来也将通过增加产品的交互感、新奇感和趣味感来提升整体的用餐体验。



真香锅

年轻人视角 搅动火锅江湖

艾媒咨询数据显示，2019年中国火锅餐饮消费市场规模为5295亿元，预计2024年将达到6413亿元。可想而知，火锅行业的激烈竞争将长期存在，火锅餐饮品牌只有找到自己在市场的定位，以独特的经营理念或是火锅口味才能吸引到客户，尤其是在z世代横行的今天，抓不住年轻人的胃和心，就无法在餐饮江湖取得立足之地。2020年创立于广州的“怂重庆火锅”就在餐饮领域借助火锅这个渠道，与年轻人进行了一场关于“对谈”。

舞蹈+音乐 开心火锅工厂

去“怂火锅”打过卡的食客，很难不被里面热闹喧嚣的气氛所感染：时不时响起的嘻哈音乐，就餐环节安排的快闪舞蹈，还有随

时可以下单的奶茶和不限量的雪糕……之所以命名为“怂”，是为了强调“从心而活”的理念。的确，就如“怂”的相关负责人所说：“我们自信在餐饮这个领域里懂得如何和年轻人沟通，通过潮流文化获得年轻群体认同感。”

虽然是经营重庆火锅，但“怂”的主打头牌只有牛肉，并且只卖一款锅底——“牛油辣搭蔬果汤”，但精简菜单并不意味着服务打折扣，在服务体验上，这个品牌还是做足了心思。

他们家的锅底除了遵循重庆本地做法，还研发出独门炒料配方，特别加入了澳洲和牛油，入口的味道更醇厚。每个锅底的牛油都在食客面前下锅，服务员也会亲自演示主打产品鲜切黄牛肉的“挂盘不掉”，证明食材的新鲜度。同时，为了提供给顾

客“有来头”的产品，店家会在门店内展示食材溯源。

打造火锅社交场景

新型锅底吸引年轻消费者的同时，火锅店的特色服务和有趣的活动也在收获越来越多的掌声，甚至有业内人士认为，现在的消费者对美食之外有更多的期待，边吃边玩，满足社交需

求、娱乐需求成为他们选择吃火锅的第二要素。“怂”的相关负责人表示：“作为美食前沿阵地的广州，餐饮行业发展迅猛，正所谓‘食在广州’，具有海纳百川的包容性。另外广州购物中心数量也在不断增长，消费市场足够大，我们能够结合新奇有趣的内容在线上线下与消费者互动。”像餐厅每晚精心安排的跳舞环节“Happy Time”（欢乐时

光）就吸引了大量顾客拍照打卡，而之前推出的“万圣节糖饼挑战”、“奇点计划x怂”等线下活动，也吸引不少年轻人前来体验。在抖音上，店家同样以“怂”的IP制作内容，以更年轻化的方式去讲述火锅相关的故事。在微信端，“怂火锅”也有一些延展，推出了年轻人喜欢的表情包和周边产品，进一步增加消费者黏性。

过年糕点情意浓
步步登“糕”迎新年

文/羊城晚报记者 王隽杰 邓伟东

过年
滋味
专线

过年糕点有“年高”的谐音，新春期间品尝广式糕点，有步步高升的寓意。老广的过年糕点品种多样，有甜有咸：萝卜糕、芋头糕、马蹄糕、糯米年糕……以前，这些糕点可是“春节限定”，如今虽在日常茶市也能随便吃到，但春节期间广州不少家庭还是会备上这些糕点应节——好意头的传统年货一定要有。

在家蒸糕 寓意蒸蒸日上

以前，临近春节，家家户户都会制作各种过年糕点，而肉菜市场的菜贩也会备上大量白萝卜和大大的“槟榔芋头”堆放在档口，街坊购买时也会热烈讨论一斤粘米粉究竟是放四斤萝卜还是五斤才算正宗，场面热闹又喜庆。

走进社区或楼道，各家各户都会飘出诱人的糕点香味，因为在不少的心目中，在家蒸糕，



腊味萝卜糕 图/受访者提供

街坊至爱 街头小店出品粉丝多

“蒸蒸日上，步步高升”的寓意会更为深远，而且亲友之间拜年时也会带上祝福互赠糕点。由于各自的配方和制作手法都略有不同，因此品尝时仍像一场烹饪大赛，做得好的自然成为“众人师傅”，他们也乐于言传身教，而虚心好学的“糕点小白”会仔细做好笔记收藏起来，期望来年自己也能做出同样美味的贺年糕点。

有口福第一马蹄粉位于龙津西路183号，不大的店面干净整洁，这家老店以出品马蹄粉、马蹄糕出名，所有糕点都是当天做当天卖完。店内除了经典马蹄糕外，还有椰汁马蹄糕、姜汁马蹄糕等口味，更有外形可爱的马蹄盒出售。此外，萝卜糕、芋头糕等传统糕点也有售卖。各类糕点价格均在15元/斤左右。店员告诉羊城晚报记者，随着春节临近，店里的生意也越来越旺了。

同样在龙津西路，一家名为传统马蹄糕的老店更接地气，狭窄的店铺几乎没有特别装修，门前摆放的糕点香气扑鼻。菜单仅有萝卜糕、马蹄糕、香芋糕、白糖糕等五六种传统糕点售卖。下午4时左右，记者到店只见店里只剩有一小块萝卜糕，其余糕点均已卖完。店主周伯向记者介绍，他们每天都是现做糕点，早晨开店，通常中午就会卖光。过年期间也不会歇业，还会加大糕点的供应量。“我在1981年就开了这家店，一直都是做家常味道，专做街坊生意。”周伯笑言。

向师傅表示，广式萝卜糕可谓不时之食，此时正是白萝卜和腊肉大量上市时节，制作萝卜糕要预备的材料不太复杂：有白萝卜、粘米粉、粟粉、腊肉、虾干、调味料即可。

制作时，把白萝卜切成筷子粗细的条，腊肉和虾干切碎先焯水后爆香，米粉、粟粉加入调味料开浆，然后把煮熟烧开的白萝卜倒进米浆中成生熟浆，最后加入腊肉和虾干拌匀，装进盘子蒸熟即可。

由于最近几年健康风劲吹，因此年糕也在往健康方向转变，

名店出品 美味健康又喜庆

年关将至，各大酒店和老字号酒家都会瞄准春节节日市场商机推出各种风味独特、造型新颖的外卖年糕，让你的味蕾提前热身。

国家早在几年前就已制订了年糕的行业标准，严格规定了生产年糕的大米等级不低于标准一等，非优质大米不得生产年糕，未经包装的年糕不得在市场上销售，并严格控制食品添加剂的使用品种和使用量。因此今年各大卖场的年糕基本上都是独立包装，让消费者买得放心。

根据各年糕生产商反馈回来的消息显示，年糕还是以传统品种，譬如鲤鱼形、金砖形的椰汁年糕、马蹄糕、萝卜糕最受欢迎。

传统的糕点小店 王隽杰 摄

舌尖上的温烫——
解锁今冬火锅新食法

番茄牛尾汤底 王敏 摄

热气腾腾的火锅是冬日必须打卡的美食。被称为餐饮业半壁江山的火锅，在美食前沿阵地的广州市场，似乎从来没有露怯过。无论是香辣诱人的川渝火锅，养颜暖胃的粤式火锅，还是讲究温柔辣配奶茶的台式火锅，在广州食客中都拥有自己的名字。

进入冬季，各类火锅品牌也铆足了劲推陈出新，要带给食客们不一样的舌尖温烫。不管是市场新锐还是老牌王者，或官宣新菜品，或玩转社交推广，总而言之，这个冬季，火锅江湖可说是一点都不寂寞。

文/羊城晚报记者 王敏 图/受访者提供



粤式火锅注重食物的原味 王敏 摄



锅底除了遵循重庆本地做法，还研发出独门炒料配方

粤式打边炉 回归食材本真味

火锅不仅是一种美食，同时也是一种生活方式。能够将这句话诠释得淋漓尽致的，当属粤式火锅。有人说粤式火锅略显平淡，没有重口味的锅底，没有花哨的氛围，排场不够。但是平淡不等于沉闷，如同粤菜一样，只要食材新鲜，无论是海鲜还是蔬菜，粤式火锅都能让你彻底品尝到食材的本真味。

艾媒数据中心调查了2021年上半年中国消费者选择火锅店考虑因素，数据显示，将近六成的消费者选择火锅店时首要关注的是食材新鲜度，可见食材出品对提升火锅餐饮消费者信任度及忠诚度有多重要。

在粤式火锅里面，食材就是命根，能在汤底中吃出鲜味，才是嘴刁的广州食客心之所向。所以，粤式火锅的锅底讲究真材实料，你以为是清汤上来，背后是真真切切自家熬制的底气。

如此费工费时的汤底，是不会有品质的味道，食客们第一口就能知道。就拿该店秋冬时节刚推出的竹笙花胶鸡来说，选用的是深海大花胶，鲜度比淡水胶更高，价格也贵几倍，每日新鲜水发，保证完只上台。搭配吊水走地鸡半只、上等瘦肉、云腿、鸡脚熬制，每一锅都是媲美粤菜五星靓汤的精华。入口是自然浓稠不起浆的清甜，没有大量食盐味精的掩饰。加上云腿的咸鲜提振，越喝越有滋味。不妨加入鲜活大鲍鱼，一碗下肚，这种养颜方式被食客赞不绝口。

运营总监监王先生说：“愿意花费这么多工序熬制一个汤底，是我们坚持品质的初心。消费者愿意为我们的出品买单，我们唯一需要做的就是找到最好的食材，回馈那些支持我们的人。”

真诚选材 新鲜实在

除了灵魂汤底之外，一哥豆捞的火锅菜品也承载了浓浓的豆捞情结：海鲜是每天采买的，上桌的时候还活蹦乱跳；鹅肠有手指那么粗；丸饺全部自家制；虾滑造型独特，包裹着虾肉，并且坚持用手剥虾；素菜也是根据季节时令供应，不时不食，可以说将粤菜匠心发挥到极致。

如今连锁火锅品牌席卷广州市场，吃惯了稳定锅底、冰鲜食材的我们，也许可以回归一下粤式火锅，不需要浓墨重彩的口味，无需在歌舞升平的氛围，从汤底开始，感受真材实料的魅力。



鲜活大鲍鱼 王敏 摄

羊城晚报 专题

花开满园
福虎贺岁

文/杨广

恭贺新春，福虎贺岁，喜乐在新春。新春期间，广州花园酒店推出系列年宵品：花园双色年糕礼盒、广东省博物馆与广州花园酒店联名礼盒、花园金玉满堂盆菜、恭喜发财礼篮等。



金玉满堂盆菜

花园双色礼盒

新年食年糕，有年高时利、财源广进之意。喜迎虎年，广州花园酒店推出花园双色年糕礼盒，内含椰汁年糕、马蹄糕、萝卜糕三种各式口味的糕点任君选择。



花园双色年糕礼盒

广东省博物馆与广州花园酒店联名礼盒

今年，酒店首次跨界携手与广东省博物馆推出联名礼盒，特制新春年糕，共盼来年喜乐安康，一切顺遂。

春禧礼盒的外观以大气的



广东省博物馆与广州花园酒店联名年糕礼盒

团圆家宴首选盆菜

盆满钵满迎新春，合家美味享团圆。精选13道食材的金玉满堂盆菜，为您的团圆家宴增添一份上佳风味。十全十美的辽参、黑沙翅、大连鲍、竹节虾、鹅掌、花胶等陪伴您与家人度过美满的新年。

米其林总厨主理
品质团年宴火热预订



由米其林行政总厨温师傅主理的春节团年宴火热预定进行中，不同价位均可咨询。在提供团圆寓意的新春美味菜肴时，同时传递广州花园酒店新春的温暖与好运。团年宴精选肉质软嫩的鸿运金猪猪全体、滑嫩弹牙的当红脆皮鸡，包含新一年期盼祝福的香煎年糕等佳肴珍馐可供选择，与家人团圆，相聚一堂。

详情请咨询：
Amy Liu 刘苏燕 189 2956 8198
Coco Lu 卢颖琳 189 2950 8569