



正在举办的2022卡塔尔世界杯点燃了全世界球迷的激情,为心爱球队欢呼、呐喊少不了美食的助兴。世界杯绿茵场上,主角是22位颜值高、球技好的球员;在家中的餐桌,主角除了啤酒、花生、薯片等,还有热气腾腾的火锅。世界杯打得火热,市场上与火锅相关的产品销量也有所上升,不少新品陆续登上外卖平台。恰好近日广州气温有所下降,一家人围坐火锅前,热热闹闹的观赛氛围感不就来了?



美食潮

热气腾腾火锅与球赛是绝配

激情世界杯 火锅助兴 热度飙升

文/羊城晚报记者 马思泳
图/受访者提供

冬季上新: 外卖火锅助兴居家看球

四年一度的世界杯回到亚洲时间,有些赛事恰好晚饭饭点开赛,与其下厨煮一大桌菜,不少人宁愿点外卖火锅。“降温世界杯,都是吃火锅的理由。”到了饭点,球迷黄先生首选下单火锅,他说:“即使广州绝大多数地方不能堂食,但外卖火锅依旧方便,和家人边涮火锅边看球,真爽!”

世界杯是火锅消费的节点,外卖火锅方便快捷,烟气腾腾,一家人围坐、热热闹闹地涮火锅,带动了居家观赛的氛围感。有餐饮品牌应景推出世界杯新品套餐,助兴世界杯这一冬季盛事。

在川味火锅之乡的成都,大龙焄将一颗形似足球、重240g的牛油锅底端上了餐桌。黄灿灿的“金球”放在铺满辣椒火锅底料之上,世界杯主题感十足。在广州,就算没有“金球”火锅,也有世界杯专项套餐。

酸香、辣味、爽脆……这是海底捞新品“泡菜鸭锅底”的口感特

色。早在10月底,海底捞便推出适合冬季的火锅新品。海底捞方面表示,为了方便市民居家追球赛,海底捞在自有外送平台“捞点好货”及第三方外卖平台推出适合2-3人食用的“球赛专享套餐”。套餐搭配的锅底,正是海底捞秋冬新品锅底“泡菜鸭锅底”。

据介绍,制作“泡菜鸭锅底”,需将发酵180天以上的泡菜用油反复翻炒,让泡菜酸和油脂香融合,形成独特的“酸香味”。锅底除了搭配丰富的鸭肉和冬笋,还有火锅肥牛、虾滑、午餐肉等荤菜及海带苗、娃娃菜等素菜,让市民吃得饱,开心追球赛。此外,海底捞广州部分门店和外卖点,还通过延长外送时间至深夜和增加配送距离至10公里等方式,为市民点火锅提供更多方便。

花式促销: 世界杯预热火锅销售

世界杯赛事打得如火如荼,广州的火锅市场也跟上了世界杯的氛围,商家花式推出宠粉优惠,火锅销量借着世界杯的热潮

有所上升。

专注打造潮汕牛肉火锅的陈记和顺联合抖音平台推出“心动观赛季”活动,参与直播活动有机会获得各面值金额优惠券。而牛肉火锅的主角们——五花趾、牛肉丸、时蔬菇类拼盘也加入了直播特价优惠。超值人气套餐也是吸引消费者的绝杀技,据陈记和顺公布的价格显示,“人气爆棚双人餐”直播价为138元,“开心聚会4人餐”直播价为238元,疫情期间支持到店自提套餐和免费打包。

火锅品牌的线上促销玩得火热,线下超市的世界杯消费也激情十足。在盒马鲜生超市内,除了“盒”你与世界杯”的酒水专区引人驻足,超市内的半成品火锅深受球迷欢迎。盒马数据显示,世界杯揭幕,火锅消费迎来新一轮高峰,整体销售额环比增长四成。半成品火锅更是迎来火锅季以来最强劲的爆发,环比增长近100%,其中老北京风味羊蝎子、胡椒猪肚鸡、全家福销售额均增长一倍以上,最高309%;韩式部队锅则保持着六成以上的高速增长。

随着世界杯球赛的开打,与之相关的消费热潮也随之而来。宅家观赛的球迷们为线上线下商超的实体销量带来新的增长——



广百超市推出啤酒促销组合

左手鲜啤右手枸杞 居家看球气氛拉满

文/图 羊城晚报记者 施沛霖 黄士

世界杯撬动啤酒热 线上线下销量上涨

如果说火锅是专属于中国球迷的新欢,啤酒就是全球球迷共同的“挚友”。啤酒一开,碗筷一摆,屏幕一亮,深夜观看世界杯足球赛的氛围感就此拉满。

据零售平台美团数据显示,仅在世界杯开幕当日,全国啤酒、饮料、零食、水果外卖整体订单环比增长31%,较去年同期增长27%。

线下商超也明显感受到世界杯的热度。华润万家零食、啤酒和熟食、面包类商品销量增长明显,由于今年的多数球赛安排在深夜,华润万家在夜宵预制菜小龙虾、熟食和零食等商品的月增长85%。11月以来,不少消费者已经开始着手为世界杯采购啤酒。

今年11月,华润万家啤酒销售同比增长150%。

据盒马方面介绍,11月盒马啤酒销售额同比增长168%。随着国内消费者对啤酒要喝“鲜”的认知度越来越高,鲜啤成为高品质啤酒的代名词。11月数据显示,精酿鲜啤增长幅度最高近200%,今年盒马最新推出的世界杯定制款原浆精酿鲜啤,一上市就变成了热销款。

近日在广州的广百超市,羊城晚报记者发现其有针对性地推出啤酒类、薯片类、花生类“多件多优惠”的促销方式,主打啤酒搭薯片、自热饭等个性化促销组合。

“自活动开始,上周五六日三天环比闲暇日来,啤酒类销售上升近1.3倍,薯片类和花生类合计销售环比上升约半成。”现场管理人员表示,从上涨的销售额可以看出,消费者对于世界杯的热情不减。

宅家下厨: “睇波”涮锅两不误

羊城晚报记者 王敏

几种形态:有豆蔻、肉桂、花椒等组成的干料包;有加了辣油、豆瓣酱、肉汤等做成的酱包;此外还有一些以凝固肉汤为主的底料。行家表示,喜欢香味浓郁的建议选干料包;喜欢浓味则选择酱包,快速入味又浓郁。

今年还有不少新口味底料加入,如香辣羊蝎子锅、新加坡风味肉骨茶锅、日式海鲜昆布锅、泰式冬阴功海鲜锅等,吸引勇于尝新的年轻人。

主料:品种丰富 选肉讲究

广州人打火锅,肥牛、肥羊绝对是最佳主角。生鲜平台上的澳大利亚牛肉品种最为丰富,主要有草饲牛、谷饲牛、和牛。据行家介绍,根据牛肉“大理石花纹”的多少,三者的等级从高到低

依次是和牛牛肉、谷饲牛肉和草饲牛肉,前两者最为常见。澳大利亚牛肉中,很多部位的肉都可以用来做成火锅中常见的肥牛切片。

肥羊的品种主要来自内蒙古的绵羊肉和山东、甘肃的山羊肉,都是选用羔羊肉。若喜欢羊膻味浓,建议选择山羊肉;若喜欢柔嫩无膻,最好选绵羊肉。

配菜:煮得入味 汤底鲜美

随着栽培技术和保鲜技术的提高,近几年超市里多了不少新鲜食用菌,如菌肉肥厚的迷你杏鲍菇、口蘑等,用作火锅配料能增加汤底的香气。在豆制品中,腐竹和腐皮都是吸味首选。超市售卖的迷你版腐皮,五分钟内即可下锅,软中带爽。

老广都喜欢下个面条把火锅的最后精华吸取干净。行家一般会首选阔面波浪面,因其容易挂起味道。在超市,还有一种名叫鹅肠面的特制火锅面条,不易煮烂且口感带着韧劲,缺点是广式银丝面爽口。

蘸料:选对酱料吃对味

蘸料是一顿火锅的点睛之笔。港式火锅必不可少葱花、炸蒜、沙茶酱、酱油、芫荽;川式火锅必备香油、蒜蓉和小米辣;广式火锅则宜配上椒圈、酱油。五花八门的火锅蘸料中,以芝麻酱、沙茶酱和辣椒酱最有人气。要搭配羊肉和肥牛的话,芝麻酱是最佳伴侣;沙茶酱则是牛肉丸、牛肉片的好搭档;论到搭配鱼片,则首推芥辣。



“球赛专享套餐”分量足

熬夜看球 养生滋补少不了

有人说,世界杯是“熬最深的夜,看最爽的球”。与火锅啤酒、熬夜看球同时出现的,则是各种养生及提神产品。

世界杯开幕当天,盒马数据显示,西洋参、鲜参蜜片销售额环比上月分别增长167%、242%,枸杞蜂蜜环比增长四成多,决明子菊花茶、玉米须茶甚至出现断货情况。“美颜滋补”类商品也迎来爆发式增长——阿胶糕、即食花胶销售额环比增幅分别高达206%、420%。

广州主妇张女士近日在外卖平台下单了多款滋补汤料,她表示,入冬本来就是进补的好时节,恰逢世界杯,滋润养生的炖品、甜品已为家中大小球迷们精心安排上了。

自信自强 守正创新 踔厉奋发 勇毅前行

为全面建设社会主义现代化国家

全面推进中华民族伟大复兴而团结奋斗

