



## 市场观察

文/图 羊城晚报记者 宋昀潇  
实习生 方新苗

防范疫情工作不放松，广州各大星级酒店也在积极复工复产，他们通过一系列促销方案，并利用科技手段“花式”营销，推出多种“超低价”优惠套餐，制造话题提高热度；帅哥、美女大厨直播，VR全景“云展示”“云互动”……为星级美食“带货”。

## VR全景、外卖优惠… 星级酒店美食 为求“带货”花样百出

### 酒店餐厅用品质优势 + 价格优惠“打江山”

在过去一段时间，外卖已成为“热词”，不少星级酒店餐厅也加入其中：广州希尔顿逸林酒店2月14日推出“安心送”服务、广州康莱德酒店2月20日上线外卖、广州东方宾馆2月21日推出美食外卖……无接触配送成为标配。

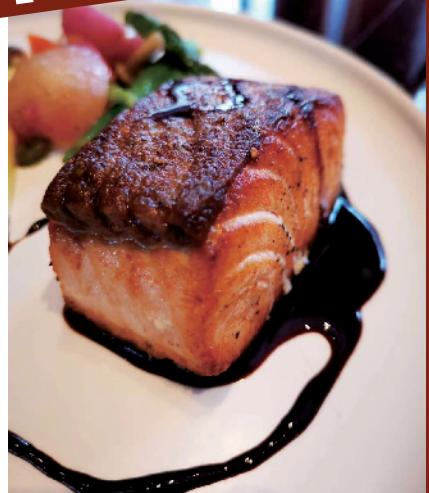
进入3月，随着城市逐步恢复正常运转，广州不少星级酒店都把关注重点放在写字楼区的商务客和白领身上，并调整“打



保利洲际酒店的厨师正在制作企业团餐



广州不少星级酒店推出了“超低价”自助餐



广州富力君悦大酒店的特价菜品

### 蹭热点、造话题，超大优惠引流量

星级酒店的业务除了客房住宿、餐饮，还有宴会等。受疫情影响，为了重振旗鼓，广州各大酒店都不失时机抓住节令热点适时推出一系列优惠活动。

广州花园酒店就是一个范例：如此前的“女神节”，他们在3月7日推出客房优惠套餐；3月14日“白色情人节”期间推出两款情人优惠套餐；清明将至，该酒店将推出“踏青”系列套餐，有堂食、有外卖……

当然，也有一些酒店更愿意走自己的路，做自己的“爆款”。以广州希尔顿逸林酒店为例，此前，在3月6日其上线的“女神节礼物”——99元自助午餐，市场反响就十分热烈；随后，酒店又推出了1元1桌婚宴优惠券、99元换购5折会议室、88元升级行政套房……大幅度的“优惠”可成话题，引来流量，

### 直播、VR技术…… 新媒体助力营销

疫情期间“两不相见”，酒店如何与消费者互动？文字、图片、短视频都是老生常谈，一些酒店开始转变思路，用直播、VR为消费者呈现与众不同企业形象。

广州广交会威斯汀酒店、粤海喜来登酒店同属万豪国际集团。2月27日，万豪“旅享家”在淘宝直播推出了“豪华”私房课系列直播，邀请旗下酒店明星大厨烹制菜肴、分享美味秘方，而且直播间还设置了不少“福利”吸引观众。李子鹏说，搞直播是大势所趋，用消费者喜闻乐见的方式做推广也是酒店未来工作的重点。

据了解，广州康莱德酒店将于3月28日邀请健身教练在酒店健身室内开直播，吸引客流。早在去年，该酒店便开启了VR全景“探索体验”，鼠标点一点，就能近距离、多角度看清客房的每个角落。



广州粤海喜来登酒店采悦轩的二人套餐

### 美味“教煮”

## 在家中DIY，升级做“大厨”



咕噜虾

厨王大赛季军。

做法：该餐厅的大厨说，把鲜虾裹好生粉放进油锅，慢火炸至金黄色；倒上由炼奶、卡夫酱和番茄酱拌而成的酱料拌匀；最后可放上奇异果、小番茄进行装点，咕噜虾就做成了。其口感鲜嫩酸甜，老少皆宜。

接下来出场的是鲍鱼。众所周知，鲍鱼肉质鲜美、富含营养，被誉为“餐桌黄金，海味之冠”。广州活泼·活海鲜烧烤的大厨，将其与富含维生素A的牛油搭配，教我们做其餐厅的招牌菜——牛油鮑鱼捞面。

做法：将洗净的鲍鱼上炉烤至全熟，淋上牛油。热锅下油加入洋葱、辣椒等香料爆香；加入熬熟控干的面条、生抽、糖和鲍鱼拌匀，就可以获得一道营养丰富、视觉、味道上佳的牛油鮑鱼捞面了。

吃了这么多肉，想必有些腻了吧？那么就需要来点清淡鲜美的素

牛油鮑鱼捞面



盐水菜心

### 不时不食

文/图 羊城晚报记者 宋昀潇（署名除外）

## 仲夏杨梅春分至 今年第一颗杨梅你吃了吗？

“五月杨梅已满林，初疑一颗值千金。”这首古诗中透露出两个信息：一是杨梅农历五月间方成熟；二是它相当金贵。不过就在春分时节，广东的肖女士，已吃上了今年第一颗杨梅。

杨梅果实外表遍布柔软的刺突，有红、紫、白色品种，味偏酸甜。自古果中佳品莫过于荔枝，而杨梅也常在文人笔下与荔枝并称，明朝名臣徐阶咏杨梅诗：若使太真知此味，荔枝焉得到长安？据《本草纲目》记载，杨梅具有“生津、止渴、调五脏、涤肠胃、除烦懊恶气”功效。



新鲜杨梅来一颗？ 新华社记者 黄宗治 摄



杨梅醋 劳毅波 摄

### 广东杨梅本土种 制酒制醋风味佳

晚稻杨梅，产自舟山，属于皋泄杨梅的一个品种，皋泄杨梅有7个品种，晚稻杨梅是皋泄杨梅的上乘品种。因为它的成熟期要比其它杨梅品种要迟15-20天，所以被人称为晚稻杨梅。

由于杨梅成熟期多在5-7月，想要吃到今年第一颗杨梅，目光还得转移至云南。

云南省石屏县的火龙山。该地属红河与西江流域之间的分水岭，水资源丰富且无污染。李永军在当地经营的种植基地有2000多亩早春杨梅。他说，纬度低、海拔高，山气聚散无定，造就石屏杨梅成熟早、耐贮运、营养价值高的特点，出果时间比浙江早了整整两个月。

丁岙杨梅，原产于浙江省温州市瓯海区茶山镇丁岙村。果实肉柱饱满圆钝，柔嫩而脆不刺口，色泽紫黑发亮，果柄为绿色长柄，果柄基部有一红色圆球形突起，被誉为“红盘绿蒂”。

至于东魁杨梅，又称东岙大杨、巨梅，是杨梅品种中的“巨无霸”，其果实可达到51.2克，并且它的产量高又稳定，果实颜色呈紫红。



生鲜市场上的杨梅货架



## 花园酒店 暖心“踏青”外卖，伴你健康出行

### 乳猪

乳猪也是清明时节的主题菜品，广州花园酒店的乳猪选用广西优质乳猪，该猪种的猪皮比一般饲料猪更加厚实，因此烤制后口感更加松化，而且该猪种用红薯苗、黄豆、大米饲养，肉质口感更加嫩滑甘香。用秘制香料腌制与风干后，进行人工烤制，更能掌握乳猪的火候，保留最传统的味道。



### 花园酒店“踏青”系列特别套餐

米其林推荐餐厅园馆“踏青”套餐：1528元（适合4-5人食用）；2688元（适合6-8人食用）

美团外卖“踏青”系列套餐：素食套餐238元（适合2-4人食用）；688元套餐（适合4-5人食用）；金猪798元/只

垂询或预定请致电：  
202-83338989-3315  
18929508533

文/杨广  
图/商家提供

在暖心“踏青”外卖中，有清明时节最应景的艾糍。俗话说：“清明前后吃艾糍，一年四季不生病。”艾糍是传统小吃，一般在清明时节食用。春季的艾草很是鲜嫩，绿色的叶子簇拥而上。在客家人的餐桌上，艾草可算是一种常见食材。客家人会采下艾叶，和蒸熟后的粳米或糯米拌在一起，舂成米膏，以花生或芝麻作馅，团成一个个绿绿的小圆团，放进锅里蒸熟。艾糍色泽翠绿，清香扑鼻，甘中带苦，质柔有韧性，食而不腻。风味独特，让人流连忘返，是春天最应季的中式甜点。

