



市场观察

文/图 羊城晚报记者 宋昀潇
实习生 方新苗



广州不少星级酒店推出了超低价自助餐

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”

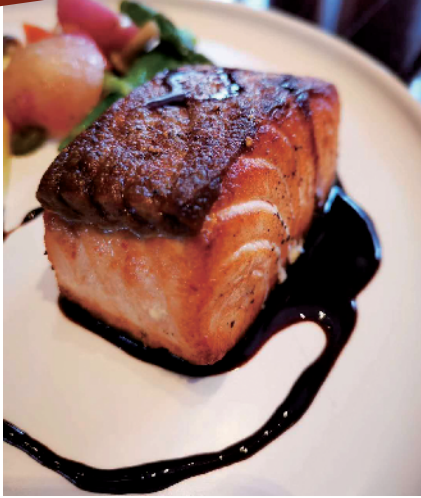
在过去一段时间,外卖已成为“热词”,不少星级酒店餐厅也加入其中:广州希尔顿逸林酒店2月14日推出“安心送”服务、广州康莱德酒店2月20日上线外卖、广州东方宾馆2月21日推出美食外卖……无接触配送成为标配。

进入3月,随着城市逐步恢复正常运转,广州不少星级酒店餐厅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

法”,顺势推出各类外卖特惠“星级套餐”,有单人、多人套餐,多种搭配任选,利用自身品质优势和价格优惠“打江山”。

广州粤海喜来登酒店采悦轩于3月中旬推出二人、四人外卖套餐,炖汤、主菜、鲜蔬、点心都有,优惠力度充满诚意——只需4折,原价520元的二人套餐,现在只要198元;广州康莱德酒店推出的外带多人套餐168元起;保利洲际酒店的单人餐最低38元……

星级酒店的“自带品质光环”加上“超大”优惠价格,可轻松戳中白领们的心。广州不少酒店在坚守星级品质的同时,根据实际需求做出“大幅”优惠,不仅把熟客“叫了回来”,还吸引了一批新客;不仅保持了品牌的活跃度,还能更快把餐厅的营业拉回正轨。



广州富力君悦大酒店的特价菜品

直播、VR技术……新媒介助力营销

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“豪味”私房课系列直播,邀请旗下酒店的明星大厨烹制菜肴、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

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”可自成话题,引来流量,

让沉寂一时的酒店,成为社交媒体的主角。

广州广交会威斯汀酒店近期推出的300份“全年自助餐无限畅吃套餐”也十分火热,平时其早中晚自助餐的价格分别为198元/位、318元/位、468元/位,现在只需666元,就可在一年之内(平安夜、广交会期间除外)无限次畅吃。这个“超级优惠”在不少人的朋友圈里刷屏。据悉,该套餐自3月18日下午上线,不到一天时间,于3月19日中午就全部售罄。

广交会威斯汀酒店代表李子鹏表示,酒店之所以推出这个“超低价套餐”,是为了响应政府号召,有序复工复产,为周边的上班族和居民提供一个限时优惠,让市民在愉快用餐的同时,逐步恢复消费信心。

美味“教煮” 在家中DIY,升级做“大厨”

目前,虽然国内疫情慢慢好转,但警戒还未解除,依然提倡大家尽量少出门。在过去的一两个月,人们在家出尽法宝,使出十八般武艺为自己、为家人煲汤、做饭,想必不少人都已变成熟手技工。你想做出星级标准、餐厅效果、尽快升级吗?羊城晚报记者现在为你请来三位广州大厨,教你来个华丽转身。

首先,来道酸甜可口的开胃菜——椰林特色咕嚕虾。这道菜,是广州椰林海鲜码头的其中一个招牌菜,还曾获得2019粤菜师傅大湾区



牛油鲍鱼捞面



咕嚕虾

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、卡夫酱和番茄酱搅拌而成的酱料拌匀;最后可放上奇异果、小番茄进行装点,咕嚕虾就做成了。其口感鲜酸酸甜,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——牛油鲍鱼捞面。

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

吃了这么多肉,想必有些腻了吧?那么就需要来点清甜鲜美的素

菜来解腻。盐水菜心是广州一道家常菜。菜心品质柔嫩,富含营养;吃菜心还是原汁原味最好,加太多调料反而少了一份清新和鲜甜。现在就让跃·Yuè现代粤菜料理的总厨陈晓东向大家介绍其餐厅招牌菜跃式盐水菜心的炮制“秘诀”。

做法:将菜叶和普宁黄豆酱一起放进破壁机榨成菜汁,并用滤网过滤;将菜汁加热,加少许生粉搅拌均匀;将菜心最甜的部分——茎用刨刀刨成长条状,浸水五分钟后煮熟;最后将煮熟的菜心丝摆盘,淋上菜汁。这样做出来的盐水菜心,既有特色,又不失经典广式风味,吃起来鲜嫩无比,还有益健康。

文/羊城晚报记者 宋昀潇
实习生 杨锦兰
图/受访者提供



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。不过就在这春分时节,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、除烦愤恶气”功效。

吴越杨梅甲天下 早熟杨梅云南栽

众所周知,杨梅主产于江浙,“闽广荔枝,西凉葡萄,未若吴越杨梅”。显然,杨梅是浙江的骄傲。浙江的杨梅种植面积和产量居中国首位,比较著名的是浙江四大杨梅,即:荸荠种杨梅、丁岙杨梅、东魁杨梅、晚稻杨梅。

荸荠种杨梅味道十分甜,是我国分布最广的杨梅,主产地在浙江兰溪、马涧、余姚、仙居一带,荸荠种杨梅一般在每年的6月下旬成熟,它的果实是紫黑色的,内核较小,是杨梅中品质极好的一种。

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

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、耐贮藏、营养价值高的特点,出果时间比闽浙早了整整两个月。

但是,由于地方偏僻、交通不便,加上杨梅本身不耐久贮久压、难长途运输,石屏杨梅长期以来都是“养在深闺人未识”。为此,广州有生鲜超市早在农历年前就与云南的早春杨梅种植基地建立联系并进行实地考察,及时掌握其生长的第一手信息,等果子一成熟就进场采摘。

“去年,我们在广东的杨梅产地进行了试运作,今年我们提前准备了相关材料运送到云南产地,基地工人将杨梅采摘预冷后,就直接按照零售终端销售要求打包。”该超市的采购说,每天下午,打包好的早春杨梅被送到昆明长水机场,当晚运广州、深圳、成都,次日就可放上货架。不但减少了加工环节,也降低了损耗。



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

除了浙江、云南等杨梅名品,广东也有本土杨梅品种,如产自汕头市潮阳区西胪镇的西胪乌酥杨梅等。受广东本地水土影响,广东的杨梅偏小偏酸,因此多不直接食用,而是拿来泡酒。

美食家劳毅波向羊城晚报记者介绍了杨梅酒的制法:先将杨梅用盐水洗净、晾干,与白酒、冰糖一起浸泡。其味香甜,含葡萄糖、果糖、柠檬酸、苹果酸及多种维生素,此酒历史悠久,早在元朝末期就有。杨梅酒口感独特,香味浓郁,口味香醇。可预防中暑和解除轻度暑热,还能平衡酸碱、和谐养生。

在中山,人们还把它做成杨梅醋。劳毅波介绍,杨梅醋生津止渴、健脾开胃、解毒祛寒。中山聚宝号私厨用东魁杨梅、纯米醋、冰糖浸泡3个月做出来的杨梅醋香酸微甜,加蜂蜜后用冰水调稀,不仅生津,饥饿感还来得特别快。据悉,经常食用杨梅醋还有减肥作用。

食材专家李晓明告诉记者,粤菜师傅喜欢将5月长成的杨梅制成杨梅酱,“盐水洗净、去核,加糖和盐制成杨梅酱。”杨梅酱一般在肉类烹饪中加进去,如排骨、鸡扒等,能起到去腥增鲜作用,吃起来酸酸甜甜深受女生喜爱。除此以外,杨梅酱还可做糖水,由于其独特的酸甜口感,无论搭配何种水果味道非凡。

专题

二十四节气中,现在进入仲春与暮春之交。万物生长此时,皆清洁而明净,故谓之“清明”。广州四月天,草长莺飞,值春暖花开之时,正是一年踏青好时节。

置身春绿中,体自然之安宁,清明时节,或登高远眺,或踏青漫步,吸收新鲜空气,浑然天成,让生活慢下来。清明时节正值踏青假期,广州花园酒店特别推出暖心“踏青”素食外卖、米其林推荐餐厅桃园馆“踏青”系列特别套餐。

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,更能掌握全猪的火候,保留最传统的味道。



桃园松茸珍珠菌汇

松茸珍珠菌汇是桃园馆“踏青”系列特别套餐中更不可错过的一道。其选材广博,含五种珍贵菌类,包括珍珠菌、松茸、羊肚菌、牛肝菌和黑虎掌菌,用量细而精,配料少而巧,既保留了菌类的原汁原味又不失清香鲜美,口感爽脆,营养丰富。



花园酒店“踏青”系列特别套餐

米其林推荐餐厅桃园馆“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: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

