

食肆热点



受新冠疫情影响，广州全面暂停清明祭扫活动。为此，许多市民都选择留在家中，以各自认为合适的方式祭奠先人。

广州不少餐厅于清明节热销的烤乳猪和清明节套餐在今年虽大幅减少，但大力度推出折扣招徕生意的食肆也不在少数，他们期望在小长假能吸引食客，逐步恢复消费信心。

广州今年取消集中祭拜

烤乳猪、清明套餐送券优惠多

文/图/羊城晚报记者 宋韵潇 实习生 沈安荞

清明客源大大减少 部分酒店减少或取消清明节优惠活动

3月30日下午，羊城晚报记者来到侨美食家珠江新城店，发现商家并没有对清明节传统热销的烤乳猪做过多宣传，也没有推出专门的清明节祭祖套餐。店内的服务员告诉记者，前几年，侨美食家也曾推出清明节祭祖套餐，前来捧场的食客不少。但今年因为新冠疫情和相关政策影响导致客户大大减少，所以，他们取消了套餐推销计划。

记者接着到炳胜品味珠江新城店，看见店内已有食客陆续前往用餐，但在门口并没有看见有清明相关菜品的宣传。记者联系了宴会管家唐女士，她表示，炳胜今年的确没有祭祖套餐及烤乳猪出售。前几年清明节，他

们餐厅一直有乳猪、烧鹅、烧鸡、发糕等菜品推售。今年受新冠疫情的影响，堂食顾客数量大大减少，而此前经过调查，今年预订相关菜品的人数也十分少，于是才有了上述决定。

在炳胜，记者随机采访了几位食客，市民李先生表示，以往他们会在清明时节扫墓，之后家族成员会一起聚餐。但今年新冠疫情突如其来，春节的家族团拜他们都未搞，清明祭祖扫墓只会派三四个骨干成员去完成，然后吃个便饭就算了。王女士则表示，以往他们整个家族会聚在一起扫墓和分吃乳猪，但今年由于祭扫活动暂停，他们只会在家中进行简单的拜祭仪式。



往年清明节祭祖烤乳猪非常旺销

为吸引食客，这些酒店推出低价预售，会员年卡被“秒杀”！

8888元可在高级酒店任吃一年

文/图/羊城晚报记者 宋韵潇
实习生 沈安荞(署名除外)

随着防疫防控形势持续向好，餐饮业也开始发力，多家酒店除了拓展外卖业务、恢复堂食之外，也开始开展各种预售活动，消费者可以提前购买各种套餐和代金券——

制图/王军



有的年卡平摊到一顿饭的价钱只需8元

律师说法 预付式消费存在风险 市民一定要擦亮双眼

预付式消费让市民的预订金可提前进入商家的口袋，食肆的现金流大了、推广周期长了，经营压力也会得到一定的缓解。国信信扬律师事务所律师谢婷婷告诉记者，预付式消费方式存在诸多风险，如常见的服务质量、“霸王条款”、“知情权”等问题，最大的风险是商家突然关闭，经营者卷款潜逃。通常这类事件群体性强、涉及金额大，调解处理成功率极低。

谢婷婷律师同时提到，我国法律并无禁止预付式的消费方式。根据《侵害消费者权益行为处罚办法》第十条规定：“经营者以预收款方式提

供商品或者服务，应当与消费者明确约定商品或者服务的数量和质量、价款或者费用、履行期限和方式、安全注意事项和风险警示、售后服务、民事责任等内容。”

广东诺臣律师事务所律师朱秋霞则告诉记者，我国商务部在2012年发布《单用途商业预付卡管理办法》，该规章制度适用于从事零售业、住宿和餐饮业、居民服务业的企业法人，明确了办卡企业在开展预付卡业务之日起30日内向商务主管部门办理备案，实行资金存管制度，按照预收资金的一定比例向商业银行存入存管资金，单张

记名卡限额不得超过5000元，单张不记名卡限额不得超过1000元等，相关规定比较细致，但在实践中，不少企业的预付卡销售往往游离于监管之外。

为此，朱秋霞律师建议广大消费者和商家签订书面的预付款消费协议时，应详细了解相关条款及约定预付消费方式的购买、充值、使用、退卡、纠纷处理原则和违约责任等。消费者如对商家的格式条款有异议，商家愿意更改的，消费者应当坚持把修改后的条款书面化，以免争议发生后双方各执己见，造成不必要的损失。

畅食年卡”广受吃货欢迎

上月底，岭南酒店官方微信发布推文，从即日起至3月31日，中国大酒店内的各式菜品预售：不少高级点心卖出了“白菜价”，比如，原价158元的早茶点心预售价是78元；原价189元的牛扒预售价是108元。降幅最大的是晚饭套餐，原价331元，预售价228元，降幅达103元。除菜品之外，代金券也是如此，70元便可预购100元代金券。

在白云宾馆，28元便可抢购其招牌菠萝包皇，并且买一送一；丽思卡尔顿酒店则推出预售下午茶，价格从78元至258元不等……

事实上，从今年2月底开始，广州不少高级酒店便推出了各式菜品进行预售，使用日期多在3月至6月不等。

不仅是简单的菜品打折促

销，有的酒店还推出“全年无限畅吃”活动。

3月25日广州W酒店推出8888元“全年畅食畅饮”自助餐年卡，一日三餐均可使用，一年时间平摊到一顿饭的价钱只需8元。而平日里一顿单人自助餐就要200元至600元不等，可见，优惠力度着实不小。

广交会威斯汀酒店也在3月中旬推出了价格为6666元的全年自助餐“无限畅吃”活动，包括早、中、晚餐，折合一顿饭只需6元。平日威斯汀的早、中、晚餐价位分别为198元、318元和468元。有成功抢购年卡的食客表示：“威斯汀的自助餐收费可以算是优惠榜的前三名，划算程度可想而知。”

“以前过去吃感觉挺好的，现在年卡的价格即便当食堂吃也相当划算。”

有效期内未使用金额可100%退款

酒店的“畅食畅饮”年卡虽好，并不是人人都能享受。

以广州W酒店为例，顾客需从广州W酒店微信公众号点击“狂欢GO购”进行购买。购买后50天内激活后1年内有效。抢购时间为3月25日中午12点开始，到3月30日结束，限量100份。

3月28日记者拨打酒店客服得知，全年吃三餐、吃午餐、吃晚餐等年卡均已售罄，现在仍有3888全年“畅享”午市点心单人套餐在售。有成功抢购该年卡的消费者表示“一秒售罄”。

广交会威斯汀酒店的年卡则

是在飞猪及淘宝平台上售卖。6月30日前激活后一年内使用，有效期内未使用的金额还能100%退款。

羊城晚报记者发现，该年卡在

飞猪售出307份后已于3月20日下架。

至于中国大酒店等的预售菜品，相关客服告诉记者，已经有相当数量的顾客在网上订购。白云轩餐厅客服对记者说，客户只要在网上订购后，早上9时后、晚上8时前到店消费可以保证有“包皇”供应。有消费者在美团上给出五星好评，惊叹“咁大的菠萝包买一送一”性价比高、出品好、实惠。

美味“教煮”

宅家吃货

自己动手嘴巴不寂寞

文/羊城晚报记者 王敏 图/受访者提供

清明假期，相信很多人都会“足不出户”。因为前段时间不少人一直“禁足在家”，朋友圈“炸出”很多潜在美食达人，趁着马上就要来临的小长假，现在就跟着这些厨艺高手一起炮制美味的参巴酱炒大虾、香脆的吐司盏……

参巴酱炒大虾

制作者:炼氙



材料:河虾150克、洋葱碎50克、蒜茸10克、香茅丝50克、指天椒碎5克、菜油100毫升、香菜2克、参巴酱50克、糖5克、盐适量

做法:

- 1.首先用盐水将洗净的淮山煮熟，去皮，切圆片备用。
- 2.用沸水把虾焯熟，过冰水，剥壳去皮，放入日式芝麻酱和麻油调味。
- 3.摆盘时菠菜叶垫底，放上切好的淮山，将调好味的虾仁放在淮山上，用葱丝、黑芝麻装饰。

Tips 芝麻酱建议用和风芝麻酱，如果喜欢香辣味，可以改用香辣酱。

花样吐司盏

制作者:周乐乐



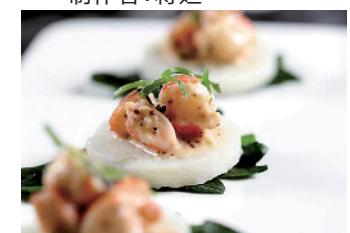
材料:吐司(3-5片)、即食水果麦片(适量)、酸奶(一杯)

做法:

- 1.将油加热到185℃，用干净的厨房纸将虾吸干水，放入油锅炸，虾壳变色即起镬，放一边沥油。
- 2.另起一镬，用油爆香洋葱碎、蒜茸，指天椒和香茅，然后放参巴酱炒至出酱香味。
- 3.倒入炸好的虾，兜炒至虾身均匀沾酱，此时可试一试味道，如不够味可再加盐。如果够味，则直接装盘，以香菜装饰。
- 4.参巴酱在超市和网上都能买到，推荐亚树牌，口味较正宗。

日式芝麻虾配淮山

制作者:蒋姐



材料:吐司(3片)、即食水果麦片(适量)、酸奶(一杯)

做法:

- 1.将吐司切去四边，每边中间切开2cm左右的口，切好的吐司片放入模具中，顺着切口处叠成花型，做成吐司盏。
- 2.将吐司盏放进烤箱中，上下火烤5-8分钟，将吐司烤至边缘微微泛黄即可。
- 3.将酸奶倒入吐司盏中，然后再放上适量即食水果麦片，花样面包盏就完成了。
- 4.吐司切去四边，每边中间切开2cm左右的口，切好的吐司片放入模具中，顺着切口处叠成花型，做成吐司盏。
- 5.将吐司盏放进烤箱中，上下火烤5-8分钟，将吐司烤至边缘微微泛黄即可。
- 6.将酸奶倒入吐司盏中，然后再放上适量即食水果麦片，花样面包盏就完成了。

Tips 吐司盏倒入酸奶后要尽快食用，否则吐司会被酸奶泡软，吃起来会不够香脆可口。

业界动态

纪录片《粤菜大师》驾到！

近日，由广东省文化和旅游厅指导，郎坤传媒科技联合深圳卫视、华录百纳共同投资的文化IP项目《粤菜大师》召开发布会，宣布将打造后疫情时代首档粤菜文化纪录片《粤菜大师》。

据了解，该纪录片将通过还原粤菜独特的美食技艺，描绘粤菜大师的人物群像，畅聊食物中蕴藏的历史故事和人文典故，展现广东人的“敢为天下先”的风骨以及美食方面“先天下之鲜”的文化。

截至2019年5月，广东省人社厅已组织开发了潮式、客家、广府风味菜烹饪和点心制

(宋韵潇)

芳香蔬菜哪里有 广州还看农科院

作等10个“粤菜师傅”专项考核规范，推动地市开发特色模块试点共计35个项目。全省已有147所技工院校、职业院校开设菜系相关专业，在校生达5.6万人。

《粤菜大师》纪录片将着重重

聚焦在此，邀请省内各地有传承历史的粤菜师傅及非遗技艺传承人集体上星展示技艺和美食历史文化，为其提供形象打造及品牌创意服务。未来，该项目还将扶持粤菜网红品牌，培养粤菜师傅成为网红带货达人，将粤菜技艺变为带货实力。

(宋韵潇)

信息台

文/图 宋韵潇

芳香蔬菜哪里有 广州还看农科院

的香囊可带回家。

据悉，广州市农科院鲜蔬餐厅位于广州市海珠区琶洲大道(新安置区)农科院内，市民可乘坐地铁8号线在赤岗站下，然后在赤岗汽车总站坐45路或583路公交车到双塔路站下，沿西二号路方向走500米即可；如果是自驾车，可导航至广东省环境监控中心，然后前行100米即可到达。商家表示，现在凭此信息消费还可享受全单9折优惠。

该餐厅的大厨提供了各色美味菜式供大家挑选：如芳香万寿菊、灵芝、香茅、蒸杏花鸡、紫苏煎马鲛鱼、薄荷叶煎鸡蛋、艾叶滚汤等，菜式也可凭客人的自身喜好挑选搭配。

在广州市农科院鲜蔬餐厅既可品尝芳香主题菜式，还可品尝其他特色蔬菜，一饱口福。值得一提的是，该餐厅还专门为家庭食客安排了亲子互动制作香囊活动，工作人员会指导家长和孩子用香茅、罗勒等芳香蔬菜进行手工制作，而做好



由香茅、罗勒、迷迭香制成的香囊