

食肆热点



侨美食家菜单上的乳猪菜品

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 宋昀潇 实习生 沈安养

## 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没搞，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畅销

## 无惧销量下滑 多家酒店推出套餐优惠大酬宾

虽然不少饭店不再像往年那样风风火火展开清明优惠活动，但仍有不少饭店精心设计并推出了一系列精美套餐。如花园酒店桃园馆共推出三款清

明节祭祖套餐，且均包含祭祖金猪或烧鹅，并搭配各式主食或精致菜品。对于预订情况，酒店服务员的表现都十分乐观：“今年清明节订餐数量的确减少

了，但现在一天仍然可以卖出好几只金猪，价格与往年相比也并没有降低。”

随后，记者来到广州酒家友谊商店店探访清明节套餐和乳猪的售卖情况。其营业部的负责人告诉记者，现在门店还没有印发清明节套餐和售卖乳猪的相



东方宾馆微商城内销售的部分清明节菜品

## 商家备货有经验 剩余乳猪可入库或退回

成哥烧味的经营者涂志成告诉羊城晚报记者，去年来订货烤乳猪的餐厅、档口有80多家，今年却降半个位数。

炳胜集团方面告诉羊城晚报记者，炳胜主要以堂食为主，而作为外卖品的烤乳猪并非自己的主流。

在调查过程中，记者发现花园酒店仍坚持推出传统烤乳

猪，其相关负责人表示：“酒店一直有比较固定的捧场客，当了解到客人仍有订购烤乳猪祭祖需求时，我们一定会做到，而且，我们主推清明特色套餐，均有烤乳猪切件这款菜式。”

如果乳猪的进货数量大于消费者需求时怎么办？花园酒店市场部的工作人员称，为确保食材新鲜，是不会大量进货的，“餐厅会根据订单情况提前1-2天适量进货。疫情期更加要做好食材管理及保鲜工作”。

广州饮食行业协会会长秦鉴洪表示，如今猪价走高，商家已不能从烤乳猪售卖上赚得盆满钵满，“一头乳猪的进货价大约是200元，现在的售价多在400左右”。他同时提到，不少餐饮商户已吸取今年春节的经验教训，不再“疯狂”备货，大多会随时视疫情变化、政策动向及顾客订单情况合理进货，即便有剩余，依然可以采用放入冰库备用或退回等方法，尽量减少自己的损失。

行业观察

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 宋昀潇 实习生 沈安养(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

## 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，明确了办卡企业应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，应详细了解相关条文及约定预付消费方式的购买、充值、使用、退款、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，岭南酒店官方微信号发布推文，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。而平日这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，折合一顿饭只需花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。”“以前去过吃过感觉挺好的，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。抢购时间从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元“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，客户只要在网上下订后，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意味的叁巴酱炒大虾、香脆的吐司盖……

## 叁巴酱炒大虾

制作者：烁磊



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、叁巴酱50克、糖5克、盐适量

## 做法：

1.把油加热到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、蒜蓉、指天椒和香茅，然后放叁巴酱炒至出酱香味。  
3.倒入炸好的虾，兜炒至虾身均匀沾酱，此时可试一味道，如不够味可再加盐。如果够味，则直接装盘，以香菜装饰。

**Tips** 叁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：蒋炬



## 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，郎琴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实大片《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、广府风味菜烹任和点心制

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题共计35个项目。全省已有147所技工院校、职业院校开设粤菜相关专业，在校生达5.6万人。

《粤菜大师》纪录片将着重聚焦在此，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。

(宋昀潇)

## 信息台

文/图 宋昀潇

# 芳香蔬菜哪里有 广州还看农科院

现在这个时节，天气忽冷忽热，使人容易感到疲倦，抵抗力也有所下降。为增强免疫力、更好地抗击疫情，在4月小长假，市民可以到广州市农科院鲜蔬餐厅吃顿芳香蔬菜，将是一个不错的选择。

据介绍，食用芳香蔬菜不仅可以提神醒脑，起到解困的作用，又可以补充人体维生素及营养物质，提高抵抗力。在广州市农科院鲜蔬餐厅内，有多种芳香蔬菜供大家品鉴和观赏，如：薄荷叶、香茅、迷迭香、艾叶、菊花脑、珍珠菜、鱼腥草、香万寿菊、罗勒、紫苏等。

该餐厅的大厨提供了各色美味菜式供大家挑选：如芳香万寿菊焖灵芝鸡、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爱挑选搭配。

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

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路公交车到双塔路停下，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测中心，然后前行100米就可到达。商家表示，现在凭此信息消费还可享受全单9折优惠。



由香茅、罗勒、迷迭香制成的香囊