

挖掘失传菜肴 文化带动消费

四川饭店陪伴社区成长

12月8日,恰逢享有“京城川菜第一家”美誉的四川饭店迁址重张一周年,一场烹饪大师与社区居民的厨艺PK秀拉开了店庆活动的序幕。记者从四川饭店总经理郭顺利那里获悉,自四川饭店落户新街口大街以来,伴随社区一起成长就成为这家老字号的新目标。今年1-10月,四川饭店累计收入已超额完成全年计划。



冬菜大酿鸭



大蒜豆瓣鱼



干煸牛肉丝



居民、大师同秀厨艺

店庆当天,4位从社区遴选出的烹调高手来到四川饭店,与四川饭店的行政总厨、国际级评委、烹饪大师于建民、郝振江进行了近距离互动。年近花甲的于建民大师现场亲自教授做川菜的工序,讲解制作川菜的秘籍。而将现场气氛推向高潮的,是大师和居民同场制作一道既家常又特色的经典老川菜“干煸牛肉丝”。作为此次PK所选的菜品,“干煸牛肉丝”创于清朝嘉庆年间,源自四川盐都自贡市,距今已有200多年历史。

据郝振江介绍,在“干煸牛肉丝”的制作过程中,要先将牛肉切丝,用中火过油煸炒,待肉出香味后,点

上酱油入味20分钟,待牛肉丝呈灰色后,按照豆瓣酱、糖、料酒、辣椒面等顺序放入煸炒,出锅后撒上一些磨好的花椒粒,这样一盘麻辣,略有回甜口味的老牌川菜就做好了。郝振江告诉记者,这道菜看似简单,但是做起来费时费火,另外调料的顺序和多少都不易掌握。

失传菜肴重回餐桌

记者了解到,此次与“干煸牛肉丝”一起回到餐桌的经典川菜还有“冬菜大酿鸭”、“大蒜豆瓣鱼”和“干煸冬笋”三道菜。为了集中推介这几道怀旧经典系列菜肴,四川饭店特别从即日起至12月15日,举办怀旧经典系列菜的半价优惠活动,让广大顾客以半价就能够品尝到经典川菜的滋味。

“冬菜大酿鸭”是一道很有“内容”的菜品。整鸭剔骨后,把腌制好的冬菜从翅膀下开的口塞进去,蒸制到鸭肉完全软烂。冬菜的鲜味和鸭肉的香味融合在一起,绝对是一道适合冬季滋补的菜肴。“大蒜豆瓣鱼”的制作先是将鱼进行简单的炸制,再用豆瓣酱将大蒜编出香味,倒入高汤与鱼一起炖制,直到收干汤汁。这道菜的特点是蒜香与鱼香的完美结合。郭顺利告诉记者:“我们这次组织厨师对三道已经失传的经典川菜进行技艺上和文化上的挖掘,并使其重新回到百姓的餐桌上,就是想通过与社区百姓的互动,让原来远离老百姓的精品川菜能够更好地服务于百姓。”

创新传播川菜文化

川菜一直是餐饮业竞争激烈的菜系。从最早在西绒线胡同主要服务国事活动,到进驻恭王府面向游客和高端客人,再到如今迁址新街口名副其实服务社区,四川饭店在老字号的传统上不断发掘新元素。

郭顺利接受采访时说道:“一菜一格,百菜百味”是四川饭店的传统,我们考虑到客源的变化,在保留传统的基础上对菜品做了相应的调整。围绕宫保、鱼香、椒麻等五大系列创新特色菜品。除了宫保鸡丁、鱼香肉丝、水煮牛肉等传统菜肴外,还推出了宫保腰花、鱼香八块鸡、鱼香明虾球、花椒牛蛙和水煮八菌等。”

这种“常吃常新”和“老技新菜”的方法取得了不俗的效果。70多岁的王老爷子就感慨地告诉记者,“四川饭店已经成了我们家的大食堂了。我们老两口一年里已经在四川饭店花去了两万多元。每周都要来吃四五顿”。

除了老年家庭以此为家,青年客群也是一支新生力量。为了吸引年轻消费者,四川饭店从店堂的布置到菜品的盘饰,从推广的活动到营销的方式,都在贴近年轻人的喜好和口味,让团购、DIY、微博等喜闻乐见的形式移接到餐厅活动中,用文化培养起一批忠实于四川饭店的新粉丝。

本报记者 吴颖 张笑嫣/文
张笑嫣/摄

· 全聚德资讯 ·

年底节日扎堆过
全聚德集团营销创意多

12月中旬,年前的消费潮开始慢慢预热,各种各样的节日促销也随之而来。日前,全聚德集团旗下的各个老字号品牌都“奇思妙想”推出了实惠活动,迎接即将来临的节日消费高潮。

►前门店:12月24日-25日,来宾可以品尝“2011年第四季度创新季度菜品”——新加坡风情系列菜肴。2011年12月31日-2012年1月2日,将举办主题为“百年老店祈洪福 龙年大吉好运来”的主题元旦活动。

►王府井店:12月24日18:00-20:00和12月25日11:00-20:30,为来到店里的消费者送上有着美好祝福的“平安果”。另外,为餐标500元以上的宾客送上精美四凉点一份。元旦期间,工作人员还特意在一层大厅设置了年货展台,还向宾客们赠送应时应景的特色腊八粥。

►奥运村店:将为12月24日平安夜和12月25日到店用餐的小朋友赠送糖果或巧克力一份。另外,当晚为宾客推上礼品车,赠送冷菜一道并进行抽奖活动。零点大厅还将推出美味的节日套餐。

►三元桥店:12月17日-25日,将推出368元/套和988元/套两款优惠套餐。另外,元旦期间还将举行“迎新年贺新春 品美味享健康”活动,推出1688元/桌和2012元/桌两款迎春接福宴席。

►望京店:针对社区外国人比较多的市场需求,推出了288元/位的特色套餐,包括鹅肝酱配法棍等开胃前菜,适合冬季食用的西式海鲜蘑菇汤等暖意汤品,味道鲜美的秘制烤鳕鱼等主菜,还有意面等西式主餐。

►鸿坤店:12月24日-25日在宴会大厅,将举办“幸运25活动”。元旦期间,将推出与龙年有关的4款“龙腾系列全鸭宴”,分别是1088元/桌的龙腾鸿运宴、1388元/桌的龙腾禧福宴,以及按照人均价格200元/位和300元/位的龙禧吉庆宴、祥龙如意宴。

►通州店:12月24日-25日,为在大厅消费达1000元、包间消费达2000元的宾客举行抽奖活动。元旦期间,来该店用餐的顾客,红烩虾球等菜品将享受9折优惠。另外,70岁以上老人可免费享有糕点一份。

►仿膳饭庄:12月24日晚,在漪澜堂餐厅将举办主题为“品味仿膳美食 相约圣诞之夜”的美食活动。凡平安夜当晚到访的客人将每人赠送精美礼品一份。2012年1月1日-3日,仿膳饭庄所有餐厅会推出节日套餐。

本报记者 张笑嫣

四川饭店订餐电话: 010-83225539、010-83220009

地址: 北京市西城区新街口北大街3号

全国统一客服热线: 400-700-1864

股票代码: 002186