

日式风味的银鳕鱼、传统鲁菜烧鹿筋、麻而不辣的藤椒……在近日全聚德集团举行的“2011年度第四季度创新菜”考核中,新推出了共计94道创新菜点。异域风味、主题研发、创新变革,成为该季创新菜点凸显的三大特色。什么才是百年老店全聚德基业常青的秘诀?传承不守旧、创新不忘本,不断求新求变适应市场需求,顾客的需要是全聚德人的出发点和落脚点。



龙虾焗伊面



桂圆莲子酥



鲜菌鱼滑

全聚德端出近百道创新菜点

融入异域风味

在全聚德集团中,设有一个专门负责创新菜的机构,这就是集团的技术研究室。据全聚德集团技术研究室主任严大建介绍,每年,全聚德集团的各店都会根据季节设计研发店内的新菜品。在此基础上,集团通过考核评审,进行归类和整理,评出热菜、冷菜和面点的前三名。最后,集各店之大成,经过市场检验有需求的创新菜才

能列入全聚德集团的总菜单中。

就拿去年四季度的菜品研发来说,各店参评的创新菜点共计94道,其中热菜51道,占总数的54.3%;冷菜23道,占总数的24.4%;面点20道,占总数的21.3%。多品牌创新菜点24道,占总数的25.5%;全聚德品牌店创新菜点70道,占总数的74.5%。经过严格考评,最

终,全聚德和平门店的“鸭掌烧鹿筋”名列热菜第一名,西翠路店的“藤椒拌螺掌”名列冷菜第一名,望京店的“鲜虾韭菜煎饺”名列面点第一名。

在此次推出的创新菜点中,中西合璧的异域风味菜肴成为一大亮点。如全聚德马家堡店的“日和鳕鱼”,就是一道将浓郁的日式风味融入银鳕鱼中的创新菜

品,这也是该店针对所在区域消费者的口味特点专门研发的节日菜品。前门店推出了新加坡口味的“龙虾焗伊面”,冰鲜龙虾配以西式奶汁,口味浓郁、菜品档次高,极受食客欢迎。奥运村店推出的“雀巢沙律鱼子澳带”同样主打中西结合,不仅菜品酥香适口,也进一步突出了该店体育主题的文化特色。

创新不忘传统

挖掘传统菜点的新亮点,成为此次全聚德创新菜点的另一突出特色。获得热菜第一名的和平门店“鸭掌烧鹿筋”、面点第一名的望京店“鲜虾韭菜煎饺”、面点第三名的四川饭店“牛肉米线”等,均是在传统菜点基础上精耕细作推出的精品。

如和平门店的“鸭掌烧鹿筋”,是将全聚德代表性鸭原料和传统鲁菜原料相结合烧制而成,技法纯熟、口味正宗、营养价值高。望京店把传统的煎饺做精做细,配上“冰花”装饰,实惠又不失该店国际化特色。

四川饭店根据所在区域特色和消费者口味的变化,对传统米线进行了改良,也取得很好效果。丰泽园学院路店的“一品烙馍”,将传统的老北京美食搬上餐桌,配以各色辅料,满足消费者对“老北京滋味”的追求。此外,像仿膳饭庄的“椰蓉水晶包”、通州店的“桂圆莲子酥”等,也都是各门店根据自身个性,配合时令特点研制的优秀菜点。

“菜品创新不能闭门造车,要勇于尝试新方法,积极引进新原料,进一步挖掘传统菜的新亮点,在不丢掉传统的同时,为全聚德菜品注入新的活力。”全聚德集团领导对厨师们的创新方式给予充分肯定。

全聚德集团在菜品创新方面的成果,得到了广大消费者的高度认可。2012年春节,集团公司全聚德、仿膳、丰泽园、四川饭店等品牌企业的传统美食和创新菜品共创收4000多万元。相信2012年全聚德集团的菜点创新之路将会越走越好,越走越宽。

商报记者 徐慧/文 企业/供图

研发突出主题

技术研究室负责人称,围绕主题研发新菜品,通过考核确认创新菜的做法有着积极的推动作用。考核可以让参赛各店的菜品一一展示在评委面前,大家畅所欲言,公平、公开、公正地品头论足,可以更加有利于菜品的提高。

例如,在去年的四季度创新菜考核中,全聚德西翠路店总共有6道创新菜点参评,其中4道菜点分

别获得热菜、冷菜、面点组的前三名,成为最大赢家。该店参赛的“香焖青斑鱼”名列热菜组第三;“藤椒拌螺掌”、“酸辣藕带”分获冷菜组第一、第三;“麻椒汤面”名列面点组第二。据悉,围绕“藤椒”开展主题研发,是西翠路店在四季度创新菜点斩获佳绩的重要原因。

西翠路店总厨师长刘志遵告诉记者,抓住顾客

对菜品“麻而不辣”又有“刺激性”的口味需求,利用鲜藤椒特有的芬芳气味和香麻口感,烹制出适合冬季食用,既能祛风散寒、又不易上火创新菜品。如“麻椒汤面”将一碗普通汤面做成浓郁鲜麻味,清爽、开胃、提神,一经推出销售火爆。

同样围绕主题研发菜品的还有全聚德前门店和奥运村店。在该季创新菜

中,前门店将“狮城飘香”作为创新主题,围绕新加坡特色口味,结合全聚德的烹调方法,研发出“沙爹鸭肝”、“狮城鱼头米粉”、“椰香糯米饭”等菜品;而奥运村店则是围绕云南资源做文章,加大了对菌类原料的研发力度,如“山菌鲜辣菇”由4种不同种菌类组成,突出香、辣、菌香味,原料健康、价格实惠、口味鲜美,符合现代饮食要求。

中国全聚德集团

CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳 丰泽园 四川饭店

在京直营企业最新评出获奖创新菜

热菜

第一名 鸭掌烧鹿筋 (和平门店)

第二名 日和鳕鱼 (马家堡店)

第三名 香焖青斑鱼 (西翠路店)

冷菜

第一名 藤椒拌螺掌 (西翠路店)

第二名 山菌鲜辣菇 (奥运村店)

第三名 酸辣藕带 (西翠路店)

面点

第一名 鲜虾韭菜煎饺 (望京店)

第二名 麻椒汤面 (西翠路店)

第三名 牛肉米线 (四川饭店)

(名次依次从左上向右)

公司网址: www.quanjude.com.cn

全国统一客服热线: 400-700-1864