

全聚德西翠路店

# 养生美食助力家宴新时尚

经典贯标菜和创意养生菜的组合,让全聚德西翠路店成为餐饮界传统与时尚混搭风的典型范例。在这里,全聚德烤鸭、芥末鸭掌、盐水鸭肝等经典美味,与芥辣鸭脯、蒜蓉板蓝根、麻椒汤面等创意美食共同呈现,为百姓家庭宴请又贴上了绿色、健康、时尚的新标签,也迎合了当下流行的养生风潮。



锅烧羊腩



西翠元宝肉



麻椒汤面

## 养生菜添宴请新意

冬日的北京天寒地冻,全聚德西翠路店推出的竹荪鲍鱼老鸭盅、醋椒狮子头、西翠元宝肉、锅烧羊腩、醋香爆鸭胸、麻椒汤面六道养生新品却让人感到暖意融融。

选用排酸小五花肉和腐乳烧制而成的西翠元宝肉入口即化,带有腐乳的浓香,配以鹌鹑蛋一同烧制,营养更加均衡。锅烧羊腩选用上等羊腩,运用锅烧的烹饪技法制作而成,色泽金黄,外酥焦、内松软,咸鲜香醇,不膻不腻,是冬季防寒温补的佳品。

竹荪鲍鱼老鸭盅则是精选鲜鲍鱼辅以高汤煨制而成,脆嫩爽滑、口味咸鲜。中医认为,鲍鱼具有滋阴补养功效。现代研究表明,鲍鱼中能提取一种被称为鲍素生物活性物质,能够提高免疫力。这道汤品中还加入了鲍鱼壳,中药称为石决明,具有明目退翳、清热平肝、滋阴壮阳的作用。

麻香浓郁、温暖到胃的麻椒汤面,更是一道适合冬季的养生美食。它是用鲜藤椒制作藤椒油,配以纯手工擀制的面条,用鸡汤烩制而成,口味清爽,麻味绵长。据店家介绍,面条不含胆固醇,煮之前只含很少的脂肪。煮过之后脂肪就完全消失了,因此可以列入减肥食谱。

## 健康味儿吸引味蕾

“以菜留客”让全聚德西翠路店在京西声名鹊起,而这仰仗的正是该店拥有的一支优秀厨师团队。这里的厨师长是曾获全聚德“最佳厨师”称号的中国烹饪大师刘志遵。在他的率领下,该店厨师团队曾斩获全国烹饪技能竞赛团体金奖、中华金厨团体奖等业界最高荣誉。

在刘志遵看来,菜品创新包括了原材料的创新、色彩口味形态的创新、烹饪技法的创新、中西餐结合的创新等多个方面,而扎实的基本功才是最重要的环节。

比如芥辣鸭脯这道创新菜,灵感来源于日式的芥辣鱼丁和西式芥辣牛肉。为了解决鸭肉纤维易碎的难题,厨师特别选用了鸭脯肉为原料,成片捶制后,加一点淀粉和蛋清煎制,再挤上以沙拉酱及绿芥末为主的酱汁,最后入烤箱烤制而成。这道中西合璧的全聚德特色美食一经推出广受好评。

“无论哪个菜系,无论哪些调味料,大都逃不出苦、辣、酸、甜、麻、咸、鲜这七味。但如何合理运用这七种味道,使其升腾出成百上千的不同滋味,就需要厨师明晰各种调味料的属性,进行合理搭配,同时充分考虑健康因素,满足现代人对健康饮食的需求。”刘志遵表示。

## 系列创新丰富餐桌

去年,全聚德西翠路店推出了健康篇、美食篇、创意篇、时尚篇四个篇章的共计24道养生菜品。经过一年的实践检验,其中11道养生菜品保留下来,进入该店2014年的新菜谱。今年,该店将继续推出一系列“个性+美味+实惠”的菜品,突出绿色、健康、养生和均衡。其中,精挑细选食材、遵循膳食平衡原则打造的三款养生喜宴,有望成为今年餐饮消费的新亮点。而关注养生新品的生命力,将食用性摆在第一位,将成为今年新菜研发关注的重点。

据该店相关负责人介绍,去年曾推出一道芥末开乐菜,受到了许多营养专家和烹饪大师的认可。开乐菜本名羽衣甘蓝,营养丰富,每100克嫩叶中,维生素C含量达到153.6-220毫克,在甘蓝中可与西兰花媲美,并且热量极低,是健美减肥的理想菜肴。但是,由于公众对原材料认知度有限,点击率不高而淘汰。而另一道蒜蓉板蓝根,由于选用了大家都熟知的板蓝根为原材料,一经推出就得到了广大食客的认可,点击率很高,在年末被评为“最受顾客青睐的菜品”。这让该店认识到,创新菜的推广,要立足一般的易取原料,做到价廉物美,才能有深远的影响力。

北京商报记者 徐慧

· 资讯 ·

## 元宵节抢占家庭消费市场 全聚德首推9.9元“单袋汤圆”

今年元宵节,全聚德针对家庭消费市场,首次推出了六种口味的单袋汤圆,每袋200克,零售价9.9元,此举大幅增强了全聚德汤圆在百姓市场的竞争力。

据介绍,单袋汤圆的六种口味中,既有传统的黑芝麻、山楂、桂花莲蓉,又有颇受年轻消费者喜爱的奶黄、椰蓉、菠萝。更重要的是,袋装产品从选料、工艺到制作等,都与礼盒产品统一质量,让消费者买得放心,吃得安心。

此外,另有三款汤圆礼盒满足消费者节礼需求。除了保留上一年的仿膳荣尊、仿膳至尊两款礼盒外,还对原来的全聚德聚福汤圆礼盒进行了全新的包装设计,更加突出节日团圆气氛。汤圆礼盒的价位分别为268元、168元、138元。

在口味搭配上,三款礼盒均以品牌经典口味为主打。除了仿膳代表口味松仁豆沙、椰蓉,全聚德代表口味五仁等,另配有大众喜爱的奶黄、黑芝麻、巧克力等口味。去年推出的创新口味麻酱馅,因其细腻的口感而广受好评,今年依然保留。

目前,全聚德仿膳汤圆已经进入全市15个商超系统的200余家超市销售,另有15家专柜、6家专卖店的售卖也同步展开。

北京商报记者 徐慧

## 元宵节情人节喜相逢 全聚德王府井店将开时尚Party

今年元宵节当天正值西方情人节,双节喜相逢,全聚德集团旗下不少门店都将推出丰富多彩的促销活动。其中,全聚德王府井店即将打造的时尚娱乐大Party更是赚足了年轻人眼球。

据店方介绍,2月14日当天,全聚德王府井店不仅将推出由名厨精心搭配的情人节特色烤鸭套餐,还将打破现有传统老字号的用餐格调,把情人节专场打造成为现代时尚娱乐型的大Party。届时将配备专业的调酒师为宾客现场调制鸡尾酒,并有歌舞表演,还将邀请宾客们上台与演员互动,带给宾客意想不到的惊喜。

元宵节当天,全聚德三元桥店会为双人用餐并消费500元以上的客人赠送七夕果盘一份;预订婚宴的客人,还可获赠该店免费提供的婚礼布置现场;每位到店用餐客人均可获赠汤圆一份,并可参加有奖猜灯谜活动。

全聚德西翠路店也将在元宵节当天推出猜灯谜活动,猜中者可以赢取马年吉祥物、环保餐具等多种小礼品。此外,全聚德大厨还将量身定制两款情人节“双人套餐”,为情侣们享受情人节增添浪漫。

仿膳饭庄则将在元宵节、情人节喜相逢的日子为客人赠送巧克力馅汤圆,可谓一箭双雕。

北京商报记者 徐慧



# 京点食品

Stylish Beijing Food

股票代码: 002186

## 百年品牌 真心品质

京点食品 是包括全聚德、仿膳、丰泽园三大京城著名品牌的,集京味、宫廷和鲁菜名小吃为一体的经典食品,口味独特、品种齐全,是馈赠亲朋的理想之选。



北京全聚德仿膳食品有限责任公司  
www.qjdfssp.com www.qjdfood.com

咨询电话: 010-57679772 010-57675985  
010-51286955 010-51286956

全聚德和平门店 010-63023062  
全聚德前门店 010-67011379  
全聚德王府井店 010-65253310  
全聚德奥运村店 010-64801686

全聚德三元桥店 010-84492759  
全聚德西翠路店 010-68239011  
全聚德双井店 010-58613006  
全聚德通州店 010-81579888

全聚德双桥路店 010-62199990  
全聚德西单店 010-63289868  
全聚德望京店 010-64736466  
全聚德马家堡店 010-67527686

仿膳饭庄 010-64011889  
丰泽园饭店 010-63032828  
丰泽园学院路店 010-82838568  
四川饭店新街口店 010-83225559