

编辑 程拓 美编 贾丛丛 责校 刘凯晶 电话:64101975 lyzx0405@126.com

· 美食搜索 ·

北京稻香村“冬至捏耳朵”提前上市

12月22日为冬至。冬至到,也意味着进入“数九寒天”了。在冬至这一天,民间有“捏耳朵”、“安耳朵”的习俗。北京稻香村“冬至捏耳朵”提前一周上市。

据悉,“冬至捏耳朵”为纯手工捏花边包制,形如小耳朵,造型美观、别致有趣;以非常具有冬季养生价值的羊肉、白菜为主料,再辅以大骨汤等精制而成,营养多汁、鲜香味美。售价为33元/袋。

此外,北京稻香村还准备了十多种口味的饺子,有猪肉野菜、羊肉白菜、虾仁三鲜、猪肉香菇、手工素韭菜等,价格从10-28元不等。

广州蕉叶推出新品牌“路边滩”



在餐饮大牌面临“三公”消费濒临危机,“90后”、“00后”等时尚达人慢慢成为消费主力军时,餐饮大牌纷纷推出口味独到、环境幽雅、小清新十足、主打时尚餐厅的副牌品牌。北京商报记者获悉,广州蕉叶旗下新品牌,“路边滩StreeTHAi”已经于日前营业。

据悉,广州蕉叶以正宗泰国菜为主。而“路边滩”则烹制时尚泰国菜,以泰国街头美食为主,将泰国街头文化融入到餐厅的环境、菜品、氛围中,让食客在用餐时享受休闲和放松的用餐氛围,成为下班后聚会的好去处,满足白领们加班后的用餐需要。打造大都市中的第三空间。据介绍,“路边滩”开业至今,口碑良好,吸引了大批年轻人、潮人、情侣来店。回头客慢慢增长,有食客以两周三次的频率来店就餐。在大众点评网上,评分达到4.5星级(满分5),评价满意度较高。并且在热门餐厅排名中达到第十,有上升趋势。

广州蕉叶集团相关负责人介绍,集团旗下目前拥有路边滩、广州蕉叶、亚洲土地、星马殿四个品牌。之所以开拓几个品牌,是因为除了口味需求外,不同的年龄、工作、文化背景都会对餐厅有不同的需求,集团希望可以在泰国菜中满足各个阶层。未来,广州蕉叶集团看好小品牌和小餐厅的发展,因为可以合并工作岗位、降低人力成本。可以更全面地培养员工能力,有更大的提升发展空间,适合目前的餐饮业发展情况。2015年,另一个品牌“泰靓THAILAND”即将在上海开业。集团会努力做出更为出色的小餐厅。



雕爷牛腩：盛名之下 其实难副

本期主角：雕爷牛腩

■初尝理由：雕爷牛腩是中国第一家“轻奢餐”餐饮品牌。据悉,餐厅在开业前进行了半年的“封测期”,京城各界数百位美食达人、影视明星均前来试菜,甚至有圈内明星皆以获得雕爷牛腩“封测邀请码”为荣。雕爷牛腩也招来不少年轻人前来品尝,但一些资深食客却认为实际菜品口味并不那么突出,只是“形式大于内容”。

菜品体验
菜品“形式大于内容”
体验指数：★★★★☆

从雕爷牛腩的招牌中可以看出,牛腩是这里的必备食材,几乎大多数套餐里都包含牛腩。套餐有简餐和全餐两类,简餐就是除了主菜外,沙拉和甜点只能挑一个,全餐是都有,但价格更高一些。

餐厅会为男顾客提供西湖龙井、冻顶乌龙、茉莉香片、云南普洱四种茶水,茶水是免费的,味道从清到重。餐厅赠送的小菜是鹌鹑蛋、豆腐皮、竹笋和裙带菜,不过竹笋感觉跟超市里5元一包的那种差不多,裙带菜跟正一味的也差不多。

北京商报记者分别点了两个招牌套餐,食神咖喱牛腩套餐和鲍鱼金汤牛腩面套餐。食神咖喱牛腩套餐全餐价格为188元,鲍鱼金汤牛腩面则为160元。

全餐包含的菜品较多,包含甜品和沙拉,值得一提的是,这里所有的餐具都非常富有创意,比如油醋

汁沙拉,偌大的木器拿在手里很厚实,但实际沙拉味道品尝起来与厚重的餐具相比并没太多心意。食神咖喱牛腩所配送的米饭,三碗分别为日本越光稻、蟹田糙米、泰国香米,虽然饭量比较小,但可免费续饭。咖喱牛腩则味道平平。

点评:全餐中菜品丰富多样,创意的餐具加上各种五花八门的搭配,容易让顾客眼花缭乱,但实际主菜的味道有些言过其实,总体感觉形式大于内容。

环境体验
小资格调 就餐空间略显不足
体验指数：★★★★☆

走进雕爷牛腩朝阳大悦城店餐厅,整个餐厅灯光并不那么明亮,以小资餐厅装潢为主。整个餐厅店面较小,几十个餐位,桌子一般都是2人或4人的。北京商报记者粗略看了一下,2人用餐时餐桌并不大,对于雕爷牛腩比较厚重的餐具来说,几个盘子下来餐桌就已经满了。

两侧灰色的墙壁上透着小孔,搭配深色木制桌椅,椅子虽然是方形的,但坐时需以棱角冲前,有些“做作”。北京商报记者椅子后的空间并不太大,紧贴墙壁。

点评:总体装潢显示出小资格调,但用餐空间稍显不足。如果身材较壮实的人坐在位置上,恐怕难以从容进出。餐桌对于雕爷牛腩创意十足的菜品来说,确实显得有些小。

服务体验
形象时尚 吸引年轻人眼球
体验指数：★★★★★

北京商报记者在用餐前一小时致电雕爷牛腩朝阳大悦城店,工作人员告知18时30分左右人比较多,需要等位近一小时。北京商报记者

在19时左右来到餐厅时,只等了10分钟的餐位便进入到餐厅就餐了。这里的客流明显不及节日人多。

餐厅的服务员都一身黑色的工装,带着黑纱蒙面,乍一看很像印度风味餐厅。进入餐厅,工作人员会细心为顾客引导。上菜过程中,服务人员会在每道菜呈上之前给顾客报菜名,并为顾客讲解是如何选材或烹制等。由于所有茶是免费续杯的,服务人员看到客人的茶用完了,主动提出是否再续杯。

在顾客用餐完毕即将离开时,服务人员会将客人用过的筷子洗干净包好,赠送给顾客并告知出于环保考虑,希望减少一次性筷子使用。

点评:服务可以说是雕爷牛腩非常值得称赞的地方,细心的服务还是给顾客不错的用餐感受。但是如果客流量大,排队等位时间过长对于餐厅来说是一个考验。

北京商报记者 关子辰

食客声音

@就吃五花肉:感觉上一碗面去掉鲍鱼可能是面爱面加浓汤的水平,不会觉得很不值但也不能说超值。

@墨雪茶痕:总体还算可以,服务员都带着黑纱蒙面,搞得还挺神秘,价格不便宜,菜量小但是精致。

@coffeegreentea:七夕去大悦城吃饭,被告知排队要等两个小时,豁出去了等。

@葡萄咯咯:牛腩是真的不好吃,但是甜品还都不错。

@OMO2013:感觉是很专注做一小部分食物的感觉,但是可能对于要求菜品多一些选择的客户就比较不接受。

(来源:大众点评)

中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP

股票代码: 002186

全聚德集团会员卡 宴请新选择

储值金额奖励 积分返赠抵现 粉丝赠券尝鲜

全聚德会员中心
微信服务号
www.quanjude.com.cn
全国统一客服热线: 400-700-1864

和平门店 010-83193100	前门店 010-67011379	王府井店 010-65253310	奥运村店 010-64801686
三元桥店 010-84492759	西翠路店 010-68239011	西客站店 010-63289868	双井店 010-58612288
通州店 010-81579888	双榆树店 010-62199990	望京店 010-64736466	马家堡店 010-67571518
大兴店 010-60239189	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 010-83225559			