

· 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StreetTHAI”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。

美食 体验报告

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。

@coffeeegreentea：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

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

股票代码：002186



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
三元桥店 010-84492759
通州店 010-81579888
大兴店 010-60239189
四川饭店 010-83225559

前门店 010-67011379
西罗塔店 010-68239011
双榆树店 010-62189990
佑民饭庄 010-64011889

王府井店 010-65253310
西客站店 010-63289868
望京店 010-64736466
丰泽园饭店 010-63032828

奥运村店 010-64801686
双井店 010-58612288
马家堡店 010-67571518
丰泽园学院路店 010-82838568