



冬季滋补羊蝎子

老诚一锅PK蝎王府

本期主角:羊蝎子

■初尝理由:

在寒冷的冬天,吃上一顿热乎乎的羊蝎子,对很多人来说也是一种享受。羊蝎子本是难登大雅之堂的食材,几十块钱就能买上一小盆,但却能在竞争激烈的京城餐饮市场占据一席之地,而且引得不少人对羊蝎子情有独钟,在烹饪上自然有其独到之处。本期,北京商报记者带您走进老诚一锅和蝎王府,体验藏匿于羊脊椎骨之间的不同美味。



服务品质

老诚一锅服务员态度生硬

	老诚一锅	蝎王府
等位服务	等位区有凳子、免费茶水提供	等位区不大,有茶水
点餐环节	点菜宝点餐,服务员不做推荐	纸质菜单,服务员会推荐菜品
餐中服务	需顾客叫,服务员态度不好	服务及时,服务员主动加汤
餐后结账	刷卡、现金、支付宝	刷卡、现金、支付宝、微信
体验指数	★	★★★★

上周五18:10左右到达老诚一锅团结湖店,店内上座率达五成。点餐时用的是美团券,服务员直接将优惠券号码写在桌上未拆开的筷子包装纸上,拿去前台核对完又把筷子还回桌上让顾客使用。等餐过程中,没有免费茶水,下单五分钟后羊蝎子上桌。用餐期间,喊服务员加汤反应慢,向服务员要汤勺,拿来的却是漏勺。此外,该服务员还因打包的问题与隔壁桌客人发生争执。最后煮面时,服务员把面一股脑丢进锅中告诉顾客“你们自己搅一搅”就走了。

上周六17:50到达蝎王府姚家园店,店内

上座率达六成,门口的接待员把顾客引到楼上找好座位。点餐期间,服务员向顾客介绍菜品并推荐划算的拼盘。等餐过程中,餐厅有免费茶水,但需要顾客主动索要。下单五分钟,所有菜品上齐,用餐期间服务员主动过来收拾桌上的用餐垃圾,并及时向锅内加汤。餐后结账时服务员还向顾客推荐优惠力度大的团购供顾客参考。

**点评:**为顾客提供优质的服务是餐厅服务员工作的核心,生硬的服务态度难免影响顾客的用餐感受,餐厅在员工培训方面有待加强。

硬件环境

老诚一锅餐位拥挤环境吵

	老诚一锅	蝎王府
餐厅评级	B★★	B★★
餐位数	四人桌60桌,3个包间	四人桌40桌,3个包间
停车位	餐厅门口可停车	门口和马路边有车位
环境设施	装修无特色 餐桌摆放拥挤	用大型书架将用餐区域隔开, 并摆放装饰用的书籍和花瓶
体验指数	★★	★★★★

老诚一锅团结湖店餐厅面积大,整体看上去很敞亮。不过装修除了天花板上挂着的旧式宫灯之外并无太大特色,餐厅内部餐桌摆放拥挤,且座位间隔小,顾客出入不方便。餐厅环境嘈杂,用餐过程中其他顾客说话声不时钻入耳中。洗手间为大楼内部公用,好在有指路标提示,不然很容易迷路。每张椅子靠背上都有衣物罩,顾客可自行使用。

蝎王府姚家园店在餐厅面积上要比老诚一锅团结湖店逊色一些,但在装修上更胜一筹。书架上摆放的书籍、花瓶等装饰品

让人觉得餐厅的品位还不错,四周墙壁采用深棕色的墙纸配上明亮的灯光,别有一番韵味。在餐厅的一方墙上,还公示有餐厅消防通道的图纸,比较贴心周到。此外,餐厅的墙上还展示有各个员工的星级情况、工作情况以及团建照片,能够让人感受到该餐厅的企业文化。

**点评:**蝎王府在餐厅的装修方面要更胜一筹,不过需要注意的是个别客人在酒酣耳熟之际在餐厅内部抽烟,餐厅应对此有所行动。

菜品特色

加汤不及时越吃越咸

	老诚一锅	蝎王府
招牌菜	羊蝎子、羊排、羊尾巴	羊蝎子、羊肋排、羊尾巴
菜品价格	羊蝎子大锅118元,蔬菜拼盘50元	羊蝎子大锅109元,蔬菜大拼32元
人均消费	56元	70元
优惠情况	各店的团购优惠力度不一样, 团结湖店3-4人餐168元, 手机买单可享9.5折	无团购套餐, 89.9元代金券可抵用100元, 手机买单可享9.2折
体验指数	★★★★	★★★★

老诚一锅团结湖店是一家直营店,针对顾客推出了比较划算的团购套餐,北京商报记者所团的3-4人餐除了大锅羊蝎子之外,还有蔬菜拼盘、面片以及一扎酸梅汤,分量比较足。羊蝎子块儿大肉多,并没有羊肉的膻味儿,脊椎骨中间的脊髓更是堪称美味,拼盘中的涮菜种类也很多,并不需要再另外点其他涮菜。不过个别蔬菜不新鲜,有些不尽如人意。美中不足的是服务员加汤不及时,到最后煮面片的时候味道太咸。

蝎王府的菜品在美团上没有团购套餐,

但是店内的菜单上有相关套餐。羊蝎子块儿大,大骨头轻轻一掰就掉了,方便顾客吃肉,肉煮得很烂,吃过的骨头上面都特干净,羊肉鲜嫩可口,让人大快朵颐。美中不足的是,涮菜的分量不大,特别是青笋和豆皮,一份18元的青笋只有12片,不过涮菜倒是很新鲜。

**点评:**金杯银杯不如消费者的口碑,菜品是每一个餐厅的核心,两家餐厅在做好菜品口味的同时,也要兼顾菜品的质量和分量,让顾客心甘情愿来店里消费。

北京商报记者 徐慧 实习记者 周宁

资讯

年夜饭老字号雅间订出七八成

离元旦、春节还有一段日子,可京城老字号餐位预订已提前火爆。北京商报记者从老西安饭庄、鸿宾楼、同和居等多家老字号名店获悉,目前元旦雅间已经订出七成了,而大年三十的雅间预订率更达到了八成左右。

不仅元旦当天的雅间预订火爆,就连12月31日的元旦“年夜饭”预订也特别火。据烤肉季孙经理介绍:“年年都这样,放假前一天的晚餐就开始爆满,估计12月中旬雅间订得就差不多了。”

老字号年夜饭的预订同样进入了火热节奏,目前雅间预订纷纷已达八成左右。根据多家老字号名店的预订单,不少

顾客是在2015年初的除夕就订上了2016年除夕的年夜饭。

同和居马经理表示:“在我们这里,跨年预订年夜饭的顾客得占到三四成。”据了解,这种跨年预订年夜饭大约上个世纪90年代末开始兴起。

有意思的是,像大地西餐厅这样的洋味道老字号,同样成为不少家庭预订年夜饭的选择。“每天得接到几个电话专门咨询年夜饭的事情”,大地西餐厅王经理介绍说,“这种情况从2008年开始就十分明显了。到了年三十,我们这也要排队,火爆劲儿甚至不比中餐老字号少。”

北京商报记者 徐慧

致美斋挖掘改良老味道

在创意美食令人目不暇接的当下,有着200多年历史的姑苏风味菜馆致美斋,却专门做起了“老”文章:不仅保留了几十年不变的老门面、老环境、老物件,最近还专门挖掘整理了致美斋的老味道。

门口的老匾,抱柱上的楹联,修修补补的门面,走进致美斋,岁月似乎凝滞了,浓重的历史感扑面而来。不过,这里最绝的还是老菜。“四吃鱼”是这里的头牌,“一条鱼,像变戏法似的,做成四样菜,红烧头尾、糟溜鱼片、酱汁中段、糖醋瓦块”,目前也只有致美斋能够吃到。

有着近30年烹饪经验的国家级烹饪

大师杨晓辉现在担纲致美斋技术总监,正在对致美斋的老菜进行全方位改良。比如干烧冬笋,过去是切成不规则的条状,用盐、糖、鸡精、酱油腌一下,然后入油锅炸,之后把油滗净,再放入盐、糖、鸡精炒制,出锅时淋香油。现在改良后的做法是:先将冬笋用刀背拍松,用手撕成不规则的粗丝,腌入味,再下锅炸,直接出锅,不淋香油。用油菜叶,切成细丝炸酥衬底。不仅口感更鲜美,绿色的菜酥趁着焦黄的冬笋,卖相也很出众。此外,像爆三样、干炸丸子、糟溜鱼片等,也都在保留传统特色的基础上更加符合现代人的口味和审美。

北京商报记者 徐慧