



鲜芋仙PK仙芋世家

台式甜品店欠缺“台式服务”

本期主角：台式甜品

初尝理由：

捂了一个冬天，在略显干燥的春季释放自己，甜而不腻、养生清润的台式甜品不失为逛街休憩、约友闲谈时的不错选择。Q弹爽滑的芋圆、新鲜芋头、地瓜再搭配粉粉的蜜豆或是清香仙草，一碗温温的甜品定会让你的味蕾纵情绽放。本期，北京商报记者带您走进两家台式甜品店——鲜芋仙和仙芋世家，体验它们产品、服务和环境的不同。



服务品质

鲜芋仙给堂食客人用一次性餐盒

	鲜芋仙(悠唐店)	仙芋世家(天通苑华联店)
等位服务	无需等位	无需等位
点餐环节	吧台点餐， 直接报餐品名字即可	座位点餐， 直接报产品名字即可
餐中服务	为方便22:00打烊，使用一次性餐具为堂食顾客盛餐品	比较及时
餐后结账	现金、刷卡、支付宝	现金、支付宝、微信
体验指数	★★☆☆	★☆☆☆

周四21:00到达鲜芋仙悠唐购物中心店，因为时间比较晚，空座率较高，不需要等位。店内服务员表示，因购物中心22:00结束营业，要提前准备打烊，于是用一次性餐具为堂食顾客盛放餐品。点餐后也没有给震动呼叫器，餐好后，服务员在吧台后喊餐品的名字让顾客来取，但因为吧台距离大部分餐桌位置比较远，非常不容易听到。

周日18:00到达仙芋世家天通苑华联商厦店，商厦内人流比较有限，地下一层的仙芋世家及周边等几个饮品店也比较冷清。

点餐时服务员态度生硬，提到要开发票时，店内服务员表示，因为开发票的人不在，不能够当场开具发票，但答应可以邮寄给顾客。店内空间较小，全部8张桌子是围着餐品制作区的两边，有什么需要均可方便地叫到服务员。

点评：鲜芋仙和仙芋世家是内地比较有名的两个台式甜品店，但让人失望的是，一向以贴心服务著称的台式服务在这两家甜品店都没有看到。

硬件环境

仙芋世家店内空间逼仄

	鲜芋仙(悠唐店)	仙芋世家(天通苑华联店)
餐厅评级	未公示	未公示
餐位数	大概能够容纳46人	大概能够容纳16人
停车位	商场停车位	商场停车位
环境设施	装潢简约，氛围温馨， 提供客用洗手池	装潢简单，空间狭小， 只有8张两人桌
体验指数	★★★★	★★☆☆

鲜芋仙悠唐购物中心店在商场四层，位置比较明显。店内大概能容纳46人，桌型比较多样，两人桌、四人桌及适合较多人一起用的八人长条桌都有。装潢上，除了吧台上方一排台式特色的椭圆形红灯笼外，台式特色并不明显。墙和桌子都是原木色的，衬着大顶灯和简约的小吊灯及墙上灯箱海报的灯光，整个环境显得温暖柔和。值得一提的是，店内还有一个供客人洗手用的洗手池。

仙芋世家天通苑华联商厦店位于商厦的地下一层。地下一层整体店铺安排比较紧

凑，因此不是非常显眼。店内8张两人桌，或独立而摆，或拼成四人桌，围绕着折角吧台，整体空间比较紧凑、逼仄，但也方便服务员及时察觉顾客的需要。整体装潢略显简单，墙上的海报框采用的是仿古门格框，但近看会发觉材质不佳。

点评：不管是黏腻的甜品不小心蹭到手上、衣服上，或者仅仅只是简单的餐前洗手，鲜芋仙店内的洗手池都是非常贴心的设计亮点，店内装潢用材也更显品质。

菜品特色

鲜芋仙台式特色鲜明

	鲜芋仙(悠唐店)	仙芋世家(天通苑华联店)
招牌菜	鲜芋仙招牌22元； 招牌烧仙草22元； 冬瓜鲜奶茶10元	招牌芋圆20元； 招牌烧仙草20元
人均消费	22元	20元
优惠情况	没有优惠	大众点评闪惠支付优惠
体验指数	★★★★	★★★★

鲜芋仙主打几款明星台式甜品：芋圆、仙草、豆花、茶饮，餐品的台式特色非常鲜明。芋圆Q弹爽滑，微甜不腻，嫩滑的烧仙草带着淡淡的药香，冬瓜鲜奶茶交织了冬瓜的清新和鲜奶的柔滑，口感非常好。但当用餐时，由于服务员临时用一次性餐盒盛装餐品，卖相比平常差许多。

仙芋世家的菜单种类比较多，除了芋圆、仙草外，还有奶酪、布丁、蜜冰、冰沙、冰淇淋、双皮奶及其他饮品，总体来看种类比较多。仙芋世家的招牌芋圆和招牌烧仙草，

比之鲜芋仙的两个同款产品，招牌芋圆不如鲜芋仙的那么Q弹清新，但烧仙草味道更浓，褐色果冻状的烧仙草上点缀各色芋圆，甚是好看。

点评：产品多并不是绝对的取胜之道。作为特色店，餐品能够明确地诠释品牌风格特色才是本质要求。两家店的台式甜品均以芋头、地瓜、仙草、冬瓜等养生食材制作而成，对健康非常有益。

北京商报记者 徐慧 郭白玉

助商家抱团 西餐文化节推返利通卡

3月10日，由北京市商务委主办，北京西餐业协会承办的2016年北京国际美食汇之第12届北京国际西餐文化节正式启动。北京西餐协会会长魏青表示，2016年，北京西餐业协会将以“食”为“酶”，发酵整个传统商业，打造5个以上节日品牌。

此次活动，北京西餐业协会与百度糯米进行线上合作，实现线上、线下美食节同步开幕。美食节期间，消费者可以在百度糯米的美食节专题页面上购买到各知名西餐企业的活动代金券以及团购套餐，还可以超低价格购买到琳琅满目的各国特色美食美酒。当天活动现场，参会的西餐企业各显身手，牧家食品推出了云控智能终端冷柜，意大利鲁莱达酒庄展示红酒，戈拿旺巴西烤肉餐饮分享了

其独特的饮食文化，为大会送上了一场科技与文化、美食与生活的品鉴盛宴。

会上，北京西餐业协会还联合惠刷网免费向消费者提供“返利通卡”。该卡汇集吃、喝、玩、乐、购等不同业态的消费打折卡，消费者持返利通卡到任何一家合作商户消费即可获得一定比例的返利，返利将累积入卡，该返利不能提现，可用于任何一家合作商户抵现金使用，使用返利消费的部分将由平台运营方每月结算给商家。业内专家表示，“返利通卡”是现在原始优惠卡的升级版，利用“互联网+”营销手法，提升消费者黏度，但同时也反映出目前餐饮行业虽然总体在增长，但是企业生意难做有抱团取暖的需要。

北京商报记者 徐慧 郭诗卉

二月二 全聚德大厨抻“龙须”展绝活

3月10日，农历二月初二龙抬头这一天，位于前门大街的全聚德前门店举办精彩的现场抻“龙须”表演，为到店的消费者迎个好彩头。

据了解，现场抻成的龙须面是制作国际金奖特色面点全聚德龙须饼的主要原料。龙须饼由龙须面发展而来，面条细如发丝，油炸后犹如交织在一起的龙须，加入绵软的奶油忌廉，香甜可口、入口即碎，是一道中西合璧的佳肴。抻面是面案绝活之一，全凭厨师一双巧手，用500克左右的干面粉，经过和面、醒面、溜面，最后抻好的面丝可以轻松穿过缝衣针的针眼。面条



经过13次抻拉形成8192根面丝，而全聚德的厨师最多可以将面条折合15次，形成32768根面丝，总长度超过5万米，相当于5.6个珠峰的高度。

北京商报记者 陈伟 郭白玉