



辉佐PK鲜有基

# 参鸡汤用参量差异大

### 本期主角:参鸡汤

#### ■初尝理由:

天气变冷,喝碗热乎乎的鸡汤暖胃又暖心。这两年流行的参鸡汤是源自韩国的特色名汤,用整只鸡制作,鸡肚子里填满糯米以及大枣、板栗、枸杞、高丽参等配料,清爽美味又滋补营养。本期,北京商报记者来到两家连锁参鸡汤品牌——辉佐参鸡汤和鲜有基参鸡汤,体验药膳美食的独特滋味。调查发现,鲜有基参鸡汤的糯米口感硬且没有入味,在火候掌握上有待提升。



辉佐参鸡汤(王府井店)



鲜有基参鸡汤(望京新城店)



### 服务品质

	辉佐参鸡汤(王府井店)	鲜有基参鸡汤(望京新城店)
等位服务	无需等位	无需等位
点餐环节	有较多菜品已经下线却未更新菜单,标注停售,并用另一张菜单进行补充,使用不便	产品不多,但菜单有完整介绍,包括食材、功效及建议食用频率等健康提示
餐中服务	餐中服务不及时,服务员扎堆闲聊,顾客需多次呼叫	服务员能及时注意到顾客有需求并询问是否需要服务
餐后结账	餐前结账;微信、支付宝、刷卡、现金均可使用	餐后结账;微信、支付宝、刷卡、现金均可使用
体验指数	★★★	★★★★

### 辉佐服务员态度冷淡

上周六晚7时到达辉佐参鸡汤王府井店,门店位于王府井图书大厦地下一层,用餐人数较多。服务员放下菜单后即开始摆赠送的小菜、倒水,然后走到后厨门口几个服务员聚集聊天,点单结束后询问为何多种汤品停售,服务员只简单回答一句“不卖了,就上面的这些”。顾客确认餐前结账时也不回答,径直往收银台走。

上周日中午12时到达鲜有基参鸡汤望京新城店。无需等位,从进门领位、上菜单到摆放小菜、倒水等均由一位服务员一气呵成,在

确定顾客需要看一会儿菜单再点菜之后,服务员站得稍远些等候,上菜时会主动帮助消费者挑出不适宜食用的部分并详细解释,餐中服务也比较及时,呼叫能够即时响应,有固定位置的服务员能主动观察到消费者的需求并及时询问。

**点评:**相比鲜有基参鸡汤三家门店均集中在望京区域,辉佐参鸡汤在北京市场的规模和影响力都大得多,但服务上却被前者甩出一条街。

### 硬件环境

	辉佐参鸡汤(王府井店)	鲜有基参鸡汤(望京新城店)
餐厅评级	未公示	未公示
餐位数	30余餐位	30余餐位
停车位	大楼地下停车场	门口停车
环境设施	环境昏暗,布局紧凑,不仅没有凸显情调反而有一种压迫感。华丽的大吊灯与局促的环境格格不入	面积不大,餐位宽松,装潢简洁,光线柔和明亮。木纹桌椅配石头纹理的餐具,与艺术粗糙的墙面相得益彰
体验指数	★★★☆	★★★

### 鲜有基门店难以辨认

辉佐参鸡汤王府井店外部装潢简单大方,较有设计感。内部光线比较暗,桌椅菜单等也都是暗色系,在拥挤狭窄的空间中并没有营造出富有情调的氛围,反而有一种压迫感,餐厅天花板设有造型华丽夸张的大吊灯,但由于环境比较小,吊灯不但没有起到锦上添花的作用,反而还与整体的环境格格不入。

鲜有基参鸡汤望京新城店是由原来的张师傅参鸡汤品牌升级后更名而来,但在第三方网络平台上仍是原来的名字,消费者难以

识别。店内面积不大,但餐位之间设置比较宽松,装潢简洁时尚,白色墙壁辅有深色相框及同色系置物架,光源比较多,整体光线柔和明亮。木纹桌椅配石头纹理的餐具,与艺术粗糙的墙面相得益彰。

**点评:**对于一些较为安静的咖啡厅来说,昏暗的光线确实能够营造氛围,但这并非万能手法,餐饮门店应当结合自身特点因地制宜选择性使用。

### 鲜有基糯米硬且未入味

辉佐参鸡汤火候更足,参鸡汤上桌时,鸡肉就已经有脱骨之态,鸡腹中的江米也炖得软糯粘连,鸡肉鲍鱼的鲜美和红枣的微甜以及枸杞等各种食材经炖之后鲜美的味道都被糯米吸收,加上大米原本的清甜米香,口感非常好。糯米中还埋着一颗大红枣和一截高丽参。但鸡汤尝起来略显味淡,鸡肉经长时间的炖煮已失了原味,轻挑即脱骨,口感比较柴干。此外,除了参鸡汤之外,这里还提供各种牛尾汤产品。

鲜有基参鸡汤上桌,给人的第一印象是汤鲜参形好。汤既有鸡肉的鲜美,又有枣甜米香,口感不错。且比之于辉佐用一截参,鲜有

基用的是一颗完整的高丽参,参形十分漂亮。但鸡腹中的糯米似是火候不够,颗粒分明,既没有煮出糯米软糯的口感,也没有过多浸入鸡汤的鲜味,味道平平。鸡肉不及辉佐参鸡汤鸡肉软烂,但口感同样比较柴。

**点评:**参鸡汤是一鸡三吃,吃鸡腹中的江米、品食材炖出的汤、吃童子鸡细嫩的肉质,就两家品牌来说,虽均未占全,但各自的优点突出。值得注意的是,参鸡汤味美,毕竟高丽参及其他添加的食材较为滋补,须注意食用的频度。

北京商报记者 徐慧 郭白玉

### 资讯

## 老字号年夜饭推新服务:为80岁以上老人留专座

尽管刚刚11月中旬,离元旦、春节都还有些远,可老字号的雅间却是不等人。北京商报记者走访了鸿宾楼、同春园、同和居、烤肉宛、烤肉季、峨嵋酒家、砂锅居、马凯餐厅等老字号名店发现,这些老字号元旦、年夜饭的雅间都已经订出八成多。

北京商报记者发现,在鸿宾楼、烤肉宛、同和居、同春园、砂锅居等老字号名店的预定单上,竟然有不少顾客在2016年初的除夕就订上了下一年除夕的年夜饭。同春园叶经理告诉北京商报记者:“在我们

这里跨年预定年夜饭的顾客得占到三四成,有的顾客坚持了十多年一直如此,几乎就没有间断过。”

值得一提的是,在烤肉季、同春园、三里河同和居、什刹海同和居食府、峨嵋酒家、鸿宾楼、曲园酒楼、又一顺、大地西餐厅等老字号的年夜饭预订服务,更迎来新的便民措施,即针对家里有80岁以上老人等候就餐的家庭,将设立专座,优先就餐。

“年夜饭排队就餐的家庭一般都很 多”,烤肉季孙经理告诉北京商报记者,

“尤其是老年人喜欢吃老字号。为了方便老年人就餐,我们今年针对80岁以上老人家庭吃年夜饭,特别提供了优先服务,我们将预留出10张左右的餐位,其中包括一两个雅间,让岁数大的老人优先就餐。但是我们更建议有高龄老人的家庭,春节期间北京的交通会轻松很多,派年轻人先来排队,等时间差不多了再让老人来。”

北京商报记者了解到,提供这项服务的同春园、烤肉季什刹海总店、峨嵋酒家北礼士路总店、又一顺都将拿出15%的餐

位散座和雅间,大概10张餐桌的餐位为高龄老年人家庭提供年夜饭就餐服务;而在餐位相应较多的鸿宾楼大概将提供15张专用餐位,餐位相对少一些的曲园酒楼、什刹海同和居食府也将拿出5张餐位提供这项服务。

峨嵋酒家经理侯秀琴告诉北京商报记者:“预计这项服务将在二堂座餐位发挥出更大的作用,这些餐位头堂座就餐结束后,会直接接待80岁以上高龄老人就餐的需要。”

北京商报记者 徐慧