

8道春夏创新菜4月中下旬登场

老字号精烹舌尖上的春天

每年一度的全聚德集团春夏创新菜又将如约而至。上周,北京商报记者从全聚德集团获悉,今年春夏即将推出的8道创新菜目前已完成研发,正在进行菜单制作、厨师培训等后期筹备,预计将于4月中下旬正式登陆北京地区集团旗下全聚德、仿膳饭庄、丰泽园、四川饭店直营门店,与京城消费者见面。据全聚德集团总厨师长顾九如介绍,应季的食材、考究的技法、独特的鸭元素,是全聚德本季创新菜的特色所在。

甄选应季食材

寻常蔬菜在春季也焕发出别样风情,这大概正是春季的魅力所在。本季,全聚德大厨甄选来自春天的应季食材,辅以恰到好处的烹饪,带给食客鲜嫩、清爽的口感体验。

凉菜“捞汁青瓜”就是新推出的一道颇能展现春滋味的菜肴。刚摘下来的小西葫芦清新鲜嫩,洗净后用特有模具刨片,再浸入加了柠檬的冰水中使之收缩变脆,捞出后码盘造型,配上一小碗全聚德厨师独家秘制的捞汁,别有一番滋味。而像热菜“春笋烧鸭翼”中用来“偷梁换柱”替代两根细骨的春笋,以及垫底、围边用的黑豆苗,汤菜“蒜香烩鲜嗒”出锅前加入的鲜豌豆,也都是青绿、脆嫩的应季时蔬,将满园春色带上食客餐桌。

此外,北方人有春季吃小海鲜的习俗,全聚德集团本季创新菜中海鲜类食材占比颇高。像“干张海带”的主料海带、墨鱼肉都是海产品,而且一个是海里的植物性原料,另一个是海里的动物性原料,营养可谓荤素搭配。“蒜香鲷鱼翅”的主料鲷鱼翅、辅料干贝也都是海产品。就连“麻香云南豆腐”中,也加入了来自千岛湖的鱼脑,另类演绎了鱼与豆腐这对最佳拍档。

顾九如告诉北京商报记者,食材关键看产地,“像吃鱼,其实就是吃水质”,这也是为什么全聚德集团要建立大宗食材采购基地的重要原因。事实上,地理标志性产品、绿色食品、无公害产品、

有机食品等已经成为餐饮行业竞争的重要筹码。

致敬经典技法

除了选用应季食材,此次全聚德集团春夏创新菜在烹饪技法上可谓博采众长,借鉴了我国南方甚至国外的一些经典烹饪技法,让全聚德菜品的受众面进一步扩大。

以热菜“蒜香鲷鱼翅”为例,据顾九如介绍,鲷鱼就是俗称的“大片鱼”,翅大呈脆骨状,富含钙质。这道菜制作的关键是大蒜。厨师需要把鲜蒜打成蒜泥,清洗后用油炸成干松状,然后把泡发好的干贝也炸制,再用它们去煸炒炸好的鲷鱼翅。这种做法酷似避风塘的做法,口感香、脆,但没有避风塘做得那么辣。

另一道热菜“麻香云南豆腐”则酷似川菜麻婆豆腐的做法,同时又借鉴了淮扬菜“拆烩鲢鱼头”,将千岛湖的鱼脑加入豆腐中共同烧制,不仅营养更丰富,口味上也是麻、香、烫融为一体,是非常美味的下饭菜。

汤菜“蒜香烩鲜嗒”乍看有点儿像北京人熟悉的炒肝,当然肯定是升华版,据顾九如介绍,汤中切成细丝的豆腐干,同样是借鉴了淮扬名菜“大煮干丝”。而面点“焦糖布丁”则是将西餐的烤与中餐的蒸这两种技法融合,以半烤半蒸的方式制作而成的时尚产品。

“全聚德的客人来自五湖四海,因此我们的产品口味也要尽可能丰富。”顾九如透露,虽然即将面市的春夏创新菜只有8道,但这些菜品是从入围的27道创新

菜品中遴选出来的,每一道菜品都可谓过五关斩六将。“参与菜品打分的不仅有各店厨师长,还有直接与客人接触的餐厅经理、市场营销人员等,他们更了解市场,了解顾客的需求。”

创新不忘个性

作为以全聚德烤鸭和全鸭席而蜚声海内外的餐饮老字号,全聚德集团一贯注重在创新菜中融入鸭元素,此次推出的春夏创新菜也不例外。

热菜“春笋烧鸭翼”就是主打全聚德特色鸭原料的一道菜肴。厨师巧妙地去除了鸭翼的骨头,并用两根春笋替代鸭翼中间的两根细骨,乍看之下宛如一块块小排骨咸香诱人。

而汤菜“蒜香烩鲜嗒”当中使用的鸭嗓子同样是一种鸭原料。鸭嗓子呈白色,适合做汤,但平时很少见。它的使用也让这道由豆腐干丝、甜豆粒、蒜油、高汤煨制的汤菜增加了全聚德元素。

“创新一定要建立在传承的基础上,否则就成了无根之木。现在很多餐厅什么流行做什么,结果传承的东西没守住,创新的东西又做得不行,这就跑偏了。”顾九如认为,创新可以巧妙借鉴、混搭,但一定不能照搬别人的东西,否则就没有了自己的立足之地。

像这次推出的面点“黄米豆沙饼”,就源于顾九如参加一次农村旅游比赛时见到的发面豆沙饼,但是在食材选料、制作手法、呈现方式上都进行了升级,令普通食材也能登上大雅之堂。

北京商报记者 徐慧

全聚德通州店 九周年店庆推9道新菜惠民

3月23日,全聚德通州店迎来九周年店庆,即日起以“店庆九周年 美食品鉴月”为主题的优惠活动正式启动。

在一楼大厅,大型监控屏幕格外醒目,这是全聚德通州店落实新食品安全法推出的“明厨亮灶”——将食材清洗、配比消毒、腌制、烹饪到端上餐桌的全过程,通过监控探头,呈现在广大顾客眼前。监控屏幕旁的原料展示台上,摆放着店里使用的六必居龙门米醋、李锦记生抽、水塔陈醋、金龙鱼非转基因大豆油等原料。精准检测果蔬农药残留,也是全聚德通州店每周必做的一件事。在一楼原料验收区,一位食品安全卫生监督员正在熟练地操作农药残留快速检测仪,经过40分钟左右的抽样、检测后,合格的菜品才被送进厨房。

该店负责人表示,虽然没有豪华的庆典仪式,但是让百姓亲眼见到餐桌上的菜品,绿色、安全、创新、味美,是更有意义的事。据介绍,以落实新食品安全法为契机,全聚德通州店新推9道创新菜品作为九周年贺礼。

普通做法的“蒜蓉扇贝”,很多人可能已经吃腻了,但芝香浓郁的“芝士焗扇贝”您品尝过吗?用芝士和榴莲的独特香味包裹住鲜美的扇贝,营造出与众不同的口感。“珍珠鳕鱼”外表香酥,肉质鲜嫩无刺,偏甜微辣,非常适合女性顾客和小朋友食用。鲜香酥嫩的“手撕牛肉”,严选牛颈部肉,顺着肉质纹路切成小段,经过腌制、蒸炸等烹饪工序制作而成,丝丝入味。咖喱飘香的“咖喱锅巴大虾”将锅巴的脆和大虾的鲜完美融合,再加入咖喱调汁,色彩绚丽,回味悠长。“翡翠奶香盅”是由鲍鱼、菠菜、冬瓜调制而成,营养丰富,奶香浓郁,口感顺滑,色彩碧绿。雪白的糍粑上面撒上一层麻仁,制成香甜软糯的“糯米糍粑”。还有饼皮酥脆肉馅鲜香的“鸭香千层饼”以及鲜咸爽口的“白灼秋葵”、咸鲜脆嫩的“麻酱葫芦丝”。

据介绍,即日起至4月28日店庆九周年活动期间,堂食顾客可享受9道创新菜品9折尝新优惠以及满额返午餐券优惠活动,满300元返30元、满500元返50元、满1000元返100元。持全聚德实体会员卡(储值卡、积分卡)点选套餐,可享受套餐9.5折优惠,并可获赠精美效率手册一本。4月4日之前还可享受支付宝立减活动。

北京商报记者 徐慧



中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP
全聚德 仿膳 丰泽园 四川饭店



全聚德
仿膳
丰泽园
四川饭店
0000 0000 0000 0000



全聚德
仿膳
丰泽园
四川饭店
0000 0000 0000 0000



扫码关注
信息随时查
优惠抢先知
优惠券使用说明
详见微信会员卡
户的消费说明



缤纷春日,美景美味
2017年4月2日-4日



惊喜一 新新会员,心意好味

活动期间,在全聚德、仿膳、丰泽园、四川饭店直营门店办理全聚德集团积分卡的消费者,即可获得开卡礼“**心意好味券**”一张,凭券可当餐兑换指定菜品一道。

品牌名称	菜品名称
全聚德	酸辣黄瓜
仿膳	红椒青笋
丰泽园	青瓜豆腐丝
四川饭店	川北凉粉



惊喜二 痴迷这味道,吃定好味道

半年内消费三次及以上的全聚德集团积分卡、储值卡会员,活动期间,到全聚德、仿膳、丰泽园、四川饭店直营门店进行任意消费即可获得**“77元吃吃券”**1张,凭此券在各品牌直营门店消费满577元即可抵减77元。

股票代码: 002186

官网预订: www.quanjude.com.cn

全国统一客服热线: 400-700-1864

• 在京参加活动企业 •

全聚德和平门店	010-83193100	全聚德前门店	010-67011379	全聚德王府井店	010-65253310	全聚德奥运村店	010-64801686
全聚德三元桥店	010-84492759	全聚德西翠路店	010-68239011	全聚德西客站店	010-63289868	全聚德双井店	010-58612288
全聚德通州店	010-81579888	全聚德双榆树店	010-62199990	全聚德望京店	010-64736466	全聚德马家堡店	010-67571518
全聚德大兴店	010-60239189	全聚德北沙滩桥店	010-84097987	全聚德亦庄店	15811076970		
仿膳饭庄	010-64011889	丰泽园饭店	010-63032828	四川饭店	010-83225559		