

编辑 徐慧 美编 贾丛丛 责校 郑棋 电话:64101864 lzx0405@126.com



潮堂PK一家一饭堂

轻口重油 潮汕菜北方推广存局限

本期主角:潮汕菜

■初尝理由:

潮汕菜一直给人以考究、养生的印象,对于各类食材的有效运用更是让人记忆深刻,而包括潮汕菜在内的粤菜系的精细与品质,也让它成为商务宴请的首选之一。近日,北京商报记者体验了两家在京城颇受好评的潮汕菜餐厅——潮堂与一家一饭堂,发现两家餐厅无论菜品还是环境都可圈可点,不过较高的人均消费以及南北方较大的口味差异,令潮汕菜在京城推广仍存局限性。



硬件环境

	一家一饭堂(亮马桥店)	潮堂(凤凰汇店)
餐厅评级	未见公示	未见公示
餐位数	约60个餐位	100-150个餐位
停车位	餐厅外有公共停车位,但需收费	凤凰汇购物中心有收费停车场
环境设施	木质桌椅,餐桌布局较疏朗,整体风格素雅,入口处有潮汕特色产品展示	装潢偏中国风,灯光较明亮,但绿植较少
体验指数	★★★☆	★★★★☆

服务质量

	一家一饭堂(亮马桥店)	潮堂(凤凰汇店)
等位服务	无需等位	无需等位
点餐环节	菜单分类较清晰,图文介绍明晰,询问顾客是否有忌口	菜单分类明晰,对菜品也较为熟悉,点餐过程中会介绍菜品
餐中服务	上菜速度较慢,能及时回应顾客要求,拌饭等菜品会协助顾客完成	上菜速度较慢,菜品上桌时也会有简单介绍,提示顾客小心烫手,随时关注顾客需求
餐后结账	支付宝、现金、微信、刷卡	支付宝、现金、微信、刷卡
体验指数	★★★	★★★★★

菜品特色

	一家一饭堂(亮马桥店)	潮堂(凤凰汇店)
招牌菜	卤水鹅肉、鲍鱼捞饭、猪油捞饭、腊味煲仔饭、蚝仔烙、红烧肉	潮州蚝烙、牛肉丸、卤水拼盘、汕头牛肉燥饭、古法招牌卤牛膝
菜品价格	卤水鹅肉88元、鲍鱼捞饭58元、猪油捞饭18元、腊味煲仔饭88元	潮州蚝烙49元、牛肉丸88元、卤水拼盘88元、汕头牛肉燥饭18元
人均消费	123元/位	120元/位
优惠情况	有团购优惠套餐	有会员优惠,新客扫码关注公众号送代金券
体验指数	★★★☆	★★★★☆

速读

花舍与天士力战略合作推新款鸡尾酒

3月22日晚,花舍与天士力战略合作——国台鸡尾酒之夜在花舍渔阳店举办。活动以美食、美酒、音乐为主题给来宾带来一场视觉、听觉、味觉的盛宴。活动中推出的花舍三款春季新品椒麻海螺片、清汤鸡豆花、浓情部落格将陆续在花舍的门店上市。

本次活动特邀天士力控股集团旗下美国国台酒业专业调酒师,为来宾现场调制鸡尾酒。据悉,本次主推的一款冰龙鸡尾酒未来将在花舍上市,为花舍集团和天士力控股集团的战略合作开启新篇章。

国台冰龙鸡尾酒(Dragon Cool)为高

品质白酒和新鲜果汁原料完美融合的作品,味道清甜醇厚,入口即可激发味蕾和大脑的相互反射,回味深长。冰龙由纽约米其林三星级调酒师创作,是为国台美国市场上43度精品白酒“兰郡酒(Guotai Legend)”特别调制的鸡尾酒,选用了国台兰郡为基酒,配以恰当比例的纯鲜果汁和特选调酒辅助原料。冰龙鸡尾酒在第73届美国酒业协会博览会鸡尾酒调酒比赛上,与众多西方烈酒和鸡尾酒竞争并脱颖而出,成为十佳鸡尾酒之一。

北京商报记者 徐慧

中国绿色食品博览会8月落户包头

第十八届中国绿色食品博览会暨第四届中国包头国际牛羊肉产业大会将于今年8月18日-21日在内蒙古自治区包头市举办。中国烹饪协会将与本届展会深度合作,组织各业态餐企到会参观洽谈。

本届大会以“绿色理念、绿色生产、绿色消费”为主题,展会面积5万平方米,设置2000个国际标准展位,预计吸引2200多家绿色食品、无公害农产品、有机食品、地理标志农产品生产企业以及牛羊肉产业链相关企业参展。同期还将举办“一带一路”相关30个国家200多家企

业特色产品展、现代农牧业机械装备展、牛羊肉精深加工新技术新装备展和世界吉尼斯纪录大火锅绿色牛羊肉体验展。

截至2016年底,我国累计有效使用绿色食品标志的企业总数达到10116家,产品总数24027个。谈到与包头绿博会的合作,中国烹饪协会副会长冯恩援表示,餐饮服务作为平台,理应支持优质产品的推广,源头管控对确保食品安全至关重要,绿色、安全、营养、美味也是消费者对餐饮业的希望。

北京商报记者 徐慧