

编辑 徐慧 美编 贾丛丛 责校 郑棋 电话:64101864 lyzx0405@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	★★★☆	★★★★☆

一家一饭堂(亮马桥店)餐具品质不足

3月18日晚7时到达一家一饭堂(亮马桥店),邻街的招牌很是显眼。店内装潢以及陈设营造出一种温馨的家庭式氛围,与餐厅名字很是契合。店内摆有书架,餐位隔断的矮墙上也放了不少书籍杂志,可供等餐的消费者消磨时间。再加上木质的桌椅和复古的吊扇,都为餐厅平添了些许雅致。但提供的餐具略显简陋,普通的白色瓷质餐具且没有任何设计元素,不免让人有“廉价饭堂”之感,且与菜品本身不甚匹配。

到达潮堂(凤凰汇店)是在3月19日下午5点40分左右,餐厅装潢采用了古朴的中国风,座位间距较为舒适。从桌椅到餐具以及装饰品等都呼应装潢的主题,具有整体性。不同就餐区域的分隔使用了较通透的栏杆,达到区分效果的同时也不会使店面显得过于局促。

点评:两家店装潢各具特色,但一家一饭堂(亮马桥店)在细节处仍有欠缺,例如餐具与桌面陈设的选择品质感不足。

一家一饭堂(亮马桥店)欠缺主动服务

走进一家一饭堂(亮马桥店),门口并没有服务员主动引位,北京商报记者在餐厅内张望时,才有服务员上前询问并引导入座。尽管服务员态度和善,也能及时回答顾客疑问,但更多是被动的服务,缺乏主动服务意识。比如入座后直至上菜间隙都没有提供饮用水,顾客要求后才提供;点菜时没有协助,对于菜单上一些规格与实际有差异的菜品也未主动说明;需要增加的餐具也是由顾客主动提出后才加上,同时也没有询问顾客是否有忌口。

潮堂(凤凰汇店)在点餐环节即主动上饮用水,并在用餐过程中不断有服务员关注

并及时添加。服务员还主动向消费者介绍店内的优惠活动,协助完成扫码赠送餐券等,并向消费者提供新茶等时令产品进行品尝。虽然整体上菜时间较长,但菜品仍能衔接上,并且会与消费者沟通甜品上桌时间,每上一个菜都会为顾客报菜名。能及时撤走餐桌上的空盘,上菜与撤盘过程中动作较轻,带给消费者舒适的感觉。

点评:总体来说,两家餐厅的服务态度都是不错的,但一家一饭堂(亮马桥店)的服务更多是建立在被动要求上,缺乏对顾客需求的关注度以及细致度。而潮堂(凤凰汇店)在主动服务上做得更好。

服务品质

	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	★★★	★★★★

部分潮汕菜调味轻偏油腻 难适北方人口味

一家一饭堂(亮马桥店)的菜品中包含了大量海鲜元素,更是少不了粤菜独树一帜的煲汤,北京商报记者首先品尝的一道例汤也正符合了粤式汤品爽口且饱含食材滋味的特点。鲍鱼捞饭整体口感也较醇厚,但汤汁拌饭吃后会有一种口干的感觉。而猪油拌饭初入口时有惊艳的感觉,但几口之后就会有一种油腻感,因此餐厅提供的分量更适合多人分享。

潮堂(凤凰汇店)的菜品也同样有海鲜特色,作为特色菜之一的潮州蚝烙用料实在,平均每个蚝烙中都包含两枚蚝肉,但腥味稍明显,多吃会有油腻感。古法招牌卤牛膝肉质软烂易入口,卤汁的滋味也已渗透到

牛膝深处,品尝起来富有滋味。汕头牛肉燥饭,饭粒分明,有米香味,与牛肉燥搭配恰当,但同样在吃到一半后会有较明显的油腻感。作为饭后甜点的杨枝甘露口味过甜,对应的解油腻作用便大打折扣。

点评:两家餐厅的菜品都颇为精细,但都出现了部分菜品略显油腻的情况。与北方菜系以及川湘菜系重油的同时会搭配其他重口味调料不同,潮汕菜整体更为鲜香且无重口味调料,因而所体现出来的油腻感是不少北方人难以接受的。两家店相比,潮堂(凤凰汇店)的菜品在鲜美的同时量更大些,性价比更高。

北京商报记者 徐慧 薛晨

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