

编辑 徐慧 美编 贾丛丛 责校 郑棋 电话:64101864 lyzx0405@126.com



素虎PK天厨妙香

素食餐厅难觅应季鲜蔬

本期主角:素食

初尝理由:

时值清明,春意盎然,人们踏青赏花之余,也乐于品尝口感鲜嫩的应季时蔬。以蔬菜、菌菇、豆制品为主打食材的素食餐厅更是受到不少品质消费者的喜爱。本期北京商报记者体验了两家京城颇有名气的素食餐厅——素虎与天厨妙香,发现两家餐厅均缺乏时令鲜蔬类菜品,反倒是仿荤菜做得有声有色。



服务质量

	素虎(丰联广场店)	天厨妙香(朝外店)
等位服务	有等位座椅	有等位座椅,并提供饮用水
点餐环节	服务员能简单介绍菜品,菜单内容以及价目等都较为清晰	服务员能简单介绍菜品,并根据就餐人数做出点餐建议
餐中服务	及时回应消费者需求,上餐速度较慢,上餐过程中会报菜名	对消费者的呼叫能迅速回应,态度较好,上餐过程中会报菜名
餐后结账	现金、银行卡、微信、支付宝	现金、银行卡、微信、支付宝
体验指数	★★★	★★★☆

硬件环境

	素虎(丰联广场店)	天厨妙香(朝外店)
餐厅评级	未见公示	未见公示
餐位数	约80个左右,有3个包房	约80个左右,有4个包间
停车位	朝外SOHO地下停车场	商场地下停车场,可免费停车1小时
环境设施	环境较为素净,古色古香摆设较多,有较多宗教类书籍	环境装潢较为淡雅,店内有大量绿植
体验指数	★★★★	★★★★

菜品特色

	素虎(丰联广场店)	天厨妙香(朝外店)
招牌菜	宫保猴头菇、坚果青豆泥、无锡小排、时蔬太极羹	芙蓉烧麦、猴头菇萝卜煲、煎罗马生菜、吊锅杏鲍菇、宫保翠珍
菜品价格	宫保猴头菇50元、无锡小排40元、时蔬太极羹50元	猴头菇萝卜煲42元、煎罗马生菜28元、吊锅杏鲍菇42元
人均消费	78元/位	73元/位
优惠情况	大众点评团购优惠	逢农历初一、十五送斋饭、老人就餐60岁以上8折,70岁以上7折
体验指数	★★★	★★★☆

资讯

清明节老字号“寒食十三绝”热销

到了寒食节,京城百姓的食俗就是要吃“寒食十三绝”,蜜麻花、姜汁排叉、艾窝窝、馓子、驴打滚等,一个都不能少。北京商报记者从护国寺小吃了解到,今年寒食节期间,护国寺小吃60家连锁店将持续供应各类“寒食十三绝”小吃12万个左右,超过往年。而像其中的蜜麻花、姜汁排叉、驴打滚、艾窝窝等人气较高的小吃品种,护国寺小吃连锁店将加量生产,以满足顾客的购买需要。

“春季讲究增甘养肝,适合吃一些甜食。”护国寺小吃起源店经理李秋华介绍,“‘寒食十三绝’中甜蜜的小吃就特别受宠,到了寒食节像蜜麻花、姜汁排叉等

小吃的销量是其他普通小吃的一倍多。”

此外,蜜麻花在老北京俗称糖耳朵,之所以到了寒食节特别火,还因为过去寒食节前后有放风筝的习俗,风筝上还得插上竹笛,犹如“筝”鸣,吃糖耳朵还是为了图个“耳聪目明”的好口彩。今年护国寺小吃连锁店将在小长假期间供应蜜麻花3.5万个左右。

据了解,今年护国寺小吃起源店的“寒食十三绝”小吃盒价格是80元,包括了全部13种老北京寒食,买上一盒就足够一家四五口出游品尝的了。除了整盒购买“寒食十三绝”,其中每样小吃在店里同样可以单独购买,十分方便。

北京商报记者 徐慧

2017年中国餐饮力争突破4万亿元

中国烹饪协会3月30日发布的《2016年餐饮市场分析及2017年市场前景预测》显示,2016年餐饮业步入稳定发展阶段,并在适度扩大总需求、坚定推进供给侧结构性改革的政策指引下,满足以大众化餐饮为主体的多层次多样化消费结构,不断提升供给质量和效率,努力在更高层次促成餐饮消费供需矛盾的解决。

中国烹饪协会认为,2017年在餐饮业质量提升工程的总指导下,要重点做大做强实体经济。无论模式如何新颖、形式如何多样,做实坐店经营、回归市场,依然是推动餐饮行业长期健康可持续发展的惟一良方和坚实保障。此外,

要建立健全品牌建设系统工程。品牌经济是全球经济发展的主要阶段。在此阶段,产品个性化、服务人性化是未来的消费趋势。发展品牌经济、促进产业升级是餐饮行业不断进化、转型发展的必经之路和更高层次的新时期新阶段。

中国烹饪协会预计,2017年国民经济将保持稳中有进、稳中向好的运行趋势,整个消费市场和餐饮市场都将处于相对平稳的发展态势,预计餐饮业全年增速将维持在10%左右这一理性的发展水平,2017年餐饮市场总体规模向3.9万亿元目标冲刺,并力争突破4万亿元。

北京商报记者 徐慧