

重养生 吃绿色 讲实惠

# 美食节透析宴席三大流行元素

为期3天,以“健康美食、绿色生活”为主题的第十二届中国美食节暨第十届中国国际美食博览会昨日在沈阳落下了帷幕。尽管会期简短,但是来自全国31个省、区、市的2000多家饭店与餐饮企业的专业人士还是带来了精心准备的各类主题宴席参展。记者通过此次行业盛会发现,突出养生、讲究绿色、理性消费正成为餐饮市场的消费趋势。



玉汁翡翠



酥皮雪龙鸭舌



早生贵子



永结同心



燕之屋



前程似锦

## 养生成为家宴时尚

随着生活和工作节奏的加快,人们的压力越来越大,亚健康成为一个不容忽视的问题,如何通过饮食达到养生的效果,成为大众家宴不可回避的话题。追求健康的养生饮食更是受到广大消费者的追捧,已经成为家宴的新趋势。在展会上,参展企业为菜品标注详尽的营养成分,集中展示宣传绿色养生理念,让消费者不但能按照需求消费,也能增长养生知识。

记者在展会上发现,南北方所食用的养生食材和做法已趋于同质化。不仅南方人喜爱燕鲍翅喜爱煲汤,北方人也开始对这些食材和食法感兴趣。尤其是结合夏季的到来,鸭肉已经成为养生宴上的绝对主力。北京的“便宜坊”在这次展会上推出了“绿色养生全鸭席”,除了知名的焖炉烤鸭外,与菌类和海鲜混搭的“香菌蟹斗鸭肝”;中西合璧的“酥皮雪龙鸭舌”以及用鸭肉制作的“鸭肉烧卖”等,都将鸭元素进行到底。

不仅鸭肉受到欢迎,药膳也成了不错的选择。吃药膳很有讲究,遵循着春利肝、夏清心、秋清肺、冬养肾的规律,“四季分明”不能胡乱食用。

## 创意、实惠成婚宴主角

当下的婚宴市场“80后”已经占据半壁江山,他们十足的个性和刚刚进入社会的囊中羞涩,让他们的婚宴更注重创意与实惠并存,这也是未来几年婚宴市场不容忽视的流行趋势。而对于家长们来说,除了与年轻人一样希望婚宴有创意有新意之外,家长们更多需要实在菜品,让亲朋好友吃得舒适和体面。

记者在婚宴展厅看到,为体现菜品的创意,除了在制作和摆盘上独具匠心,菜品的名称也是千奇百怪。用海参为原料的“龙舟载宝”、新鲜蛤蜊制作的“彩蝶飞舞”,不仅以海鲜为原料尽显高档,而且造型也都创意十足。北京重庆饭店是此次美食节上参展婚宴的唯一京籍企业,“清蒸”改“水煮”“蒜蓉”改“官保”,这样根据消费者喜好更改烹调的方式,受到了喜爱辣口味年轻人的追捧。另外,自助婚宴也吸引了很多人的眼球,吃多少拿多少,既随意又不浪费,还可以避免传统婚宴上“爱吃的菜不够吃,不喜欢的菜桌剩”的现象。还有很多的主题餐厅也以自己的特色主题开始吸引消费者到自家举办婚宴。

## 合理搭配引领商务宴

以往的商务宴最讲究的是气派。为了体现请客者的豪爽,点菜时往往是什么贵点什么,什么稀缺吃什么,但是很少考虑合理膳食的健康搭配。本届美食节上,体现在菜品上的一个重要信号:即在燕、鲍、翅这类商务宴上的高档食材中崇尚融入杂粮、水果、菌类等食材,并在烹制方法上加以改进,让商务宴请的顾客吃得更健康更前卫。比如,有“菌中皇后”之称的竹荪裹着鲜嫩的竹笋,配以下火的白果以及美味的奶白菜,绿色与美味一举两得。

不仅如此,环保的器皿装饰也引起了大家的关注。辽参、鲍鱼,配上虫草等名贵的食材一同炖制后,用天然椰壳当器皿,既营养又环保。上桌后,浓浓椰子味和原生态的造型,让人食欲大增。

与此同时,在本届中国美食节上,主题餐厅也开始加入到商务宴中博弈。而他们看重的是商务宴“蛋糕”的巨大利润,更多凭借的是自己餐厅的固有文化元素抢占商务宴的高端市场。

本报记者 张笑嫣/文并摄



首旅集团



中国全聚德集团  
CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳饭庄 丰泽园 四川饭店

股票代码: 002186



佳人盛宴 幸福美满

名店见证 百年好合

中国全聚德集团祝愿

天下有情人终成眷属

公司网址: www.quanjude.com.cn

全国统一客服热线: 400-700-1864