



美味半成品 浓浓年味足

近年来,半成品因方便、快捷,且能让人们在家里就享受到大饭店的美味而受到不少人的青睐。每到春节前,不论是大酒店,还是小饭店,都纷纷推出品种多样的半成品。在此,本刊特为大家推荐我市几家知名饭店的半成品,让你在春节这个阖家团圆的日子里吃得放心、吃得舒心。

凯鸽餐饮:传统工艺口味正

1月3日,凯鸽餐饮度过了20岁的生日。作为大同餐饮业一家传统老店,其一直以“顾客满意是一切工作的目标”作为核心服务理念,用心打造“老百姓的饭店”。日前,为了让消费者足不出户就能品尝到“凯鸽”的美食,凯鸽餐饮推出了种类丰富的半成品。

据了解,早在1月上旬就有顾客联系订购“凯鸽”半成品。今年“凯鸽”的半成品种类齐全,有金黄香酥的芝麻桃仁、嚼劲十足的酱香牛腱、酥脆鲜香的干炸带鱼、正宗家常的黄焖鸡块、表皮酥脆的黄焖丸子、好吃不腻的小烧肉、筋道入味的酱香猪手,以及桂鱼、鲈鱼、草鱼、肉丝、肉片、八宝饭、花馍等,都是春节家

宴的首选菜肴。消费者可以根据个人需求自由搭配,也可以购买套餐。而且,凯鸽餐饮还特别制作了“半成品加工说明”,消费者一看就懂。

据介绍,“凯鸽”半成品全部采用传统工艺制作,口味纯正。而且,为了给消费者提供更加健康安全的食品,“凯鸽”对半成品原材料的质量,以及每一道制作工序都严格把关。此外,为了方便顾客就近购买,目前凯鸽餐饮的所有中餐店都售卖半成品,所有火锅店也可以预订购买,消除了顾客来回奔波的烦恼。不仅如此,“凯鸽”还可为消费者提供真空包装,如有需要也可发往外地。

王锦华

尚品御泉:菜品丰富品质优

去年春节,人们在居家防疫时,很多人都练出了制作凉皮、蛋糕、油条等菜肴的新技能。今年春节,也许又会掀起一波新的网络厨师大赛。而今年的厨师大赛可能就要从年夜饭开始了。

我厨艺不精,又喜爱吃,无奈只能求助于半成品了。之前就经常去尚品御泉就餐,该店的饭菜也比较适合我的胃口。日前听说该店的半成品已经开始销售,便决定去选购一些。据了解,该店的半成品有10余种主菜,可以根据个人喜好自由搭

配。除了传统的扒肉条,还有肥而不腻的梅菜扣肉,以及红烧鲈鱼、红烧大黄鱼、红烧笋壳鱼、红烧带鱼等多种鱼类可以选择。此外,麦香凤爪、将军鸡可以为你的年夜饭增添点不一样的种类。喜爱喝汤的,则有鲍鱼花胶金鸡汤。当然,小朋友最爱的团圆八宝饭、手工桃酥,以及老人们喜欢吃的麻油大花卷、黄馍馍等也都一应俱全。

如此多的种类,这个春节再也不用为吃什么犯愁了。

孟维鹏

北魏家宴:健康营养又美味

每到过年,为家人准备一桌可口的饭菜,可谓是一个浩大的工程。不过,现在田园北魏家宴的大厨们精心准备的半成品已经开售,可以让你从厨房中解脱出来。

据了解,田园北魏家宴的半成品包括炖羊肉、炖牛肉、黄肉参、盐水鸭、熏肘子、扒肉条、炸鸡块、炸丸子、平城烤鸡、桂鱼、蹄筋、酱牛腱、酱猪手、黑虎虾、炸鲈鱼、辽参、佛跳墙、自制虾酱、花开富贵、红糖枣馒头等。消费者可单点,也可选择套餐,套餐分为261元套餐、359元套餐、495元套餐、586元套餐、647元海鲜大团圆套餐、800元佛跳墙套餐、89元年馍套餐。

餐。既是家用美味,亦是你走亲访友时的馈赠好礼。

在这里要特别推荐一下平城烤鸡和花开富贵这两道菜。平城烤鸡选用因黄羽、黄喙、黄脚而得名的“三黄鸡”,搭配香梨、桂圆、冬笋、香菇,经3小时烤制而成,肉酥酱香。花开富贵是一道主食,是将菠菜、胡萝卜、南瓜榨汁和面,蒸制而成。不仅富有营养,而且切开后像花儿一样,寓意吉祥富贵。

据介绍,该店的半成品包装盒采用的是8011食品级铝箔盒,可直接接触食品,安全更放心。

一凡



皇城壹号: 招牌菜味道好

近年来,红旗皇城壹号酒店凭借着优质的菜品和服务,成为许多消费者在宴请亲朋好友时的首选饭店,“皇城出品,必属精品”也成为许多食客的共识。

据了解,为了让顾客在家里经过简单制作就能吃到和店内一样的味道,皇城壹号酒店将店内口碑最好的招牌菜做成了半成品。而且,今年的菜单也较去年做了升级,573元至846元的三个套餐档次,均以传统晋菜中的典型名菜为主,如扒肉条、干炸丸子、过油肉、黄焖鸡块、红烧羊肉、红烧鲈鱼等,再加上一些全国其他菜系中的热门菜品,如杭州风味酱板鸭、四川腊肠、精品佛跳墙礼盒及大闸蟹礼盒等,并辅以小朋友喜欢的果仁八宝饭,营养价值丰富的海鲜产品,如竹节虾、黑虎虾、大对虾等。

除了传统半成品套餐,皇城壹号酒店还推出了火锅套餐。精选的各式菜品,加上店内师傅制作的锅底,红红火火、热气腾腾的年夜饭就是如此简单。

孟维鹏

喜来堂酒楼: 价格实惠服务佳

去过喜来堂酒楼的人都知道,这里不仅菜品色香味俱全、价格实惠,而且服务贴心、细致入微。

据了解,喜来堂酒楼的半成品有30多个品种,其中既包含了传统晋菜,如扒肉条、过油肉、丸子、酱汁肉等,还有桂鱼、鲈鱼、草鱼,以及荤素搭配的下酒凉菜,如酱牛肉、桃仁、酱菜、海蜇花等。其中,扒肉条上笼蒸至软烂即可食用,色泽红润、肥而不腻;鲜活鲈鱼浸油炸制,上锅炖至入味即可食用;纯麻油手工揉制而成的大花卷,麻油纯香扑鼻,色泽诱人。这30多种菜品,消费者可自己组合,也可购买套餐,且价格亲民。

不仅如此,如果你已经提前买好了食材,又怕自己做不好,喜来堂酒楼还提供了代加工服务,让你省去很多烦恼。可以说,你想到的和想不到的,喜来堂酒楼都为你想到了。

孟维鹏

2021《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

