

年菜半成品：被抢食的新“蛋糕”

本报记者 牛瑞芳

前几年,年菜半成品因方便、快捷备受消费者青睐,餐企也是本着服务顾客的宗旨和心态推出半成品。近一两年,由于种种原因,我市餐饮市场热度趋缓,从而使得行业竞争尤为激烈,年菜半成品成了餐饮市场上的新“蛋糕”,大饭店、小餐馆、食堂、熟肉店,甚至一些小作坊,纷纷“出马”,“抢食”年菜半成品市场。

半成品上市越来越早

现代快节奏的生活,早已改变了老大人进入腊月就开始忙年的风俗。记者在采访中发,2020年春节前,年菜半成品上市时间较往年提前了不少。2021年,刚刚进入12月,各大饭店就开始了半成品的推广攻势。“市场就那么大,尽早推出产品,多占一分先机,在市场上就可以多分一杯羹。”采访中一位餐企负责人表示。

采访中记者了解到,近年来,由于食材、房租、人工成本上涨等因素,再加上周边旅游市场不景气的影响,餐饮企业的利润缩水,从而都将目光盯在年菜半成品上。采访中一位餐企负责人对记者说,相对堂食菜品而言,半成品加工简单,且可成批量生产加工,是餐饮行业一个新的利润增长点。

半成品品种越来越丰富

年菜半成品最早出现在市场上时,品种只有老大同传统的扒肉条、丸子、炸鸡块、炸带鱼等,消费群体是老式家庭,年轻人、三口之家大多不涉其中。随着人们需求的多样化,消费群体逐渐扩大,半成品品种也越来越丰富。年菜半成品除了传统的扒肉条、丸子、酱牛肉、酱猪蹄、熏鸡等外,还增加了加工好的过油肉片、肉丝、切好的肉馅,八宝饭及多种主食。还有一

些饭店更加贴心,半成品中还有加工好的烧麦皮等。为了方便顾客购买,餐企又推出半成品套餐,价格不同内容不同,价格从百元到三四千元应有尽有。

记者在采访中了解到,尽管半成品市场存在着良莠不齐的现象,但我市一些知名餐企对半成品的制作加工依然保持着一份匠心。凤临阁味庄坚持“品质为王”,该店的半成品除了传统的扒肉条、丸子、酱牛肉、炸带鱼、黄焖鸡块外,还有手工切的猪肉馅、羊肉馅,以及桂鱼、东海鱿鱼、辽参、黄玉参等海鲜产品,更有该店的名吃——糖火烧。而且该店的半成品既可自行挑选,也可以购买套餐。“凯鸽”年菜半成品有酱香猪手、酱香牛腱、小烧肉、干炸带鱼、芝麻桃仁、酱香排骨、过油肉、鲈鱼、鳊鱼……合理的价格、上乘的味道,源于“凯鸽”中央厨房精益求精的精工细作,以及源头直供最为新鲜的食材。尚品御泉的半成品除了有传统扒肉条、黄焖丸子、红烧带鱼、黄焖鸡块外,还有香汁卤鸭、里脊肉丝、里脊肉片、西北黄馍馍、吉祥八宝饭、红糖枣泥馒头、红烧牛肋排、深海黑虎虾、酱汁牛排、镇店将军鸡等。该店的半成品都是现做现打包的,购买者需要提前预订。

半成品趋于高档礼品化

记者在采访中了解到,现如今,年菜半成品已不单纯是家庭自用,更多的是成了一种礼品。作为礼品,我市一些大饭店还推出了高档半成品礼盒。红旗大饭店和皇城壹号饭店不仅推出了“老大同味道”家宴半成品系列产品,还创新地推出了“经典新春全家福”套餐,包括佛跳墙、冰糖燕窝、黄焖鲍翅,以及“经典佛跳墙”

套餐、“顶级鲜美大闸蟹”套餐等多个系列的半成品,不仅档次高搭配合理,而且价格还特别实惠;田园北魏家宴推出的盆菜礼盒,包括公鸡肉、牛肉丸、干鲍鱼、海参、花胶、花菇、蹄筋、瑶柱等;凤临阁味庄半成品礼盒中包含有辽参、黄玉参、东海鱿鱼、笋壳鱼等。

采访中消费者刘明对记者说,他买了两份红旗皇城壹号高档半成品礼盒,

作为送给双方父母的年礼。这样的礼品不仅实用,而且能表达对父母的心意。“父母那一代人舍不得吃这类高档食品,子女们又不会做,半成品的出现就解决了这些问题。”记者在采访中了解到,高档半成品礼盒也有许多是父母买给在外地过年的儿女的,也有作为春节礼物送给朋友的……无论是送给谁,高档半成品礼盒都是一份很好的心意。



“食为鲜”农贸市场盛大开业

本报讯(记者 牛瑞芳)2021年12月31日,位于北都桥下滨河路东侧的“食为鲜”农贸市场正式开门迎客。

“食为鲜”农贸市场的前身为北都桥市场,于2012年开始建设,2013年开始运营,2019年正式命名为“食为鲜”农贸市场。之后经过两年的改造,升级成“星级”农贸市场。改造后的市场占地面积约4600平方米,设有120个摊位,设施设备齐全,配有冷库、仓库、公共卫生间、垃圾房、管理用办公区等配套设施。经营品种主要有农蔬、鲜肉、粮油、水果、熟食、水产等,为周边的太阳城、月亮湾等10几个小区、约两万户常住居民提供日常生活所需服务。

此外,该市场还将二楼东侧区域作为大同市扶贫农副产品展厅,面积为700平方米。展厅内设立多个直播间、培训教室及各区县农副特产专区,为农特产品提供线下销售平台和线上电商推广,以及

包装分装、商标设计、广告宣传、整体运营等销售服务,让广大农户和经营者通过培训都能够懂产品、重品质、会经营、树品牌,合力促进市场的整体竞争力和良性循环。



■广告

大同传统腊八节吃这些

再过几天就是我国的传统节日腊八节了,吃腊八粥是这一节日的传统习俗。那么,除了腊八粥之外,你知道老大同人在这天还会吃什么吗?

据市地方志记载,过去老大同人要在腊八节的前一天到河川打腊冰,打回的冰块先放入瓮中化水。到了腊八节的早晨,将用冰水浸泡过的各色杂豆与小米、红枣一起做粥,并于日出前吃粥,还有“腊八早粥,来年早收”之谚语。老大同人的腊八粥,通常做成稠粥,吃时还会就着山药、白菜、豆腐、豆芽烩菜。而且,除自家吃外,还会赠送给亲朋好友。所剩之粥,初九、初十还要吃,称“红三天”。另外,腊八节这天多吃素食,午饭吃“腊八面”,即以黄花、蘑菇、海带等八种菜熬汤浇面。

腊八节吃腊八粥的习俗一直延续至今,一碗热腾腾的腊八粥也寄托着人们期望来年祛疫迎祥、幸福安康的



美好愿望。不过,吃腊八粥也要讲究营养健康。

采访中我市一家饭店的厨师冯师傅介绍说,大同人的腊八粥通常以小米、杂豆、红枣为主。其实,做腊八粥时也可以适当搭配一些糙米、杂粮,以及一些坚果类食材。另外,在制作时一定要熬煮得软一些,这样腊八粥的营养才更易被吸收。除此之外,市市场监督管理局的有关工作人员也提醒说,消费者在选购制作腊八粥的食材时,最好到正规的商超、市场选购。对于一些有包装的食材,应注意查看是否在保质期内,包装是否完好。

一凡

2022《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

蒙度毛肚火锅
越懂火锅 越爱毛肚
龙园店:水泉湾龙园D区1号商辅 电话:7969888
花千树店:太和路与重熙街交汇处 电话:6204888
百盛店:清远西街百盛购物中心3楼 电话:19903526250

大同市餐饮饭店业协会
打造美食之都
弘扬美食文化

云冈酒业
Yungang wine
云冈黄酒
荣获2021年国际传统
发酵食品创新大奖 **金奖**
大同云冈酒业有限责任公司 (0352) 5520900

马兵月饼
传统工艺 风味美食
一部:平城区向阳东街红旗集贸市场北面对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185