



北京老字号年夜饭最早一年前预订

2018年元旦将至,意味着农历新年也不远了。记者近日从部分京城老字号了解到,“两节”餐位提前两三个月开始热销,尤其是年夜饭的雅间,已呈现出“爆满”趋势,鸿宾楼、同春园、烤肉宛、烤肉季、峨嵋酒家、砂锅居、柳泉居等老字号名店的年夜饭雅间已经订出去超过九成。随着“80后”开始当家做主,小型家庭餐预订在近两年开始升温。

元旦雅间预订紧追年夜饭

记者在三里河同和居看到,目前元旦当天的雅间已经订满。“提前两三个月就有不少顾客开始预订。”同和居张经理说,“最早的半年之前就有预订的了,现在元旦雅间预订的火爆程度紧追年夜饭。”

而又一顺元旦的雅间在9月份就差不多订出一半了,又一顺杨经理说,“今年虽然春节在2月份,但老顾客提前一年、半年预订的不在少数。预计到了12月底,就该订得差不多了。”

从部分市民处了解到,这些预订年夜饭的顾客,一是嫌在家吃麻烦,二是怕吃不着老字号的风味,所以有的顾客都是提前一年预订。像同和居、同春园、烤肉宛、峨嵋酒家、鸿宾楼、马凯餐厅、烤肉季等老字号,有五六成的年夜饭雅间基本属于吃完上

一年度的年夜饭,就把下年的直接预订了。有的老顾客甚至一次想预订两年的,但目前餐厅只接受一年期的预订。

小型家庭就餐预订升温

提起年夜饭,大家首先想到的是一家十几口人围坐一起,享受合家团圆的味道。走访发现,除了10人以上的家庭聚餐,五六人的年夜饭,甚至三四人的小型家庭就餐预订开始增多,尤其是西餐、烤肉这种餐厅的年夜饭受到年轻人喜爱。大地西餐厅今年就接到不少三四人的家庭就餐预订。“不少都是因为工作原因回不了老家过年的上班族家庭。”大地西餐厅焦经理说。

像烤肉季等老字号以往到了年三十这样的就餐高峰,不少散座放置四人方桌的餐位,为了招待家庭就餐,都会改换10人左右就餐用的大圆桌。而随着近



年来小型家庭就餐的增多,这家老字号保留了一楼小餐桌的位置,以满足多类型、不同规模的家庭就餐的餐位需求。“一楼散座以四人桌为主,不接受预订,但是不少‘80后’‘90后’家庭都会在年三十提前来占座。”烤肉季经理鲁建伟介绍,去年这种情况占到就餐人数的七成左右,估计今年会更多一些。

市民李先生是老北京人,结婚已经有三年,这个新年他准备带着宝宝一家三口在餐厅过年,

“饭后再回家陪父母看春晚,年初一中午也可以回家陪父母聚餐,不影响的。”

三五人外卖套餐渐增多

随着小型家庭就餐逐渐增多,老字号年夜饭消费模式也逐渐发生变化,除了店内就餐预订火爆,店里的打包、外卖也特别受到年轻家庭的欢迎。

“以前都是整桌的打包菜,或是10人左右的半成品年夜饭

最受欢迎。”江苏风味名店同春园行政总厨王鸿庆说,“近年来根据市场情况,我们店里推出的三四百元的特色熟食套餐、半成品套餐的销量逐年提升,销量紧追往年的大型家庭聚餐半成品。”

已经在北京送了三年外卖的小赵说,三五个人的外卖套餐开始增多,“去年尤其明显,除了一份外卖有10多道菜,其他都是五六份菜品的外卖单,估计今年也少不了”。(中国网)

现在,买米也成了“玄学”:市面上不同产地、不同等级的大米看得人眼花缭乱;大米掺假现象也时有发生。挑选大米的正确“姿势”是什么?记者询问了相关专家,并列出了两种米的鉴别方法。一锅看上去香喷喷的丝苗米饭,里面可能掺杂了其他品种的“杂米”,甚或是不太好吃的陈米。农业专家表示,要想判断大米是否“勾兑”,可以从形状和气味等方面去鉴别。

“泰国香米”和“五常大米”价最高 有媒体报道称,农贸市场中“掺混”大米销售的现象很普遍。很多加工企业会将一些粒型相似但价格相对偏低的大米掺杂进优质米中。业内人士直言,掺混比例不一样,价格也不一样,口感也不一样,掺混真正的优质米越多,价格越高。记者走访农贸市场发现,目前大米品牌繁多,价格差异也比较大,“好米”“劣米”难辨别。

记者走访了广州的几家农贸市场的粮油店后发现,几家粮油店都将大米摆在门口显眼的位置,每袋拆封的大米上都插着标注着名称、价格和特点的牌子,如“口感香滑、饭味好”等。记者看到,市面上的大米品牌繁多,产地也不少,除了广东省本地出产的稻米外,来自东北、广西和湖北等地的稻米占了大多数,还有小部分来自东南亚的进口稻米,价格也要高出不少。在记者走访的粮油店中,散装稻米价格大多在每市斤2.5元到7元之间,最贵的是“泰国茉莉香米”和“五常大米”。

大米市场鱼龙混杂真假难辨



店家声称“假一赔十” 记者看到,即便是同产地、同类型的稻米间价格也差异较大,在一家粮油店里,“五常大米”只需5元/市斤,而在同一个市场的另一家粮油店里,同样打着“五常大米”旗号的稻米则卖到了7元/市斤,当记者询问是否真的是产自五常市的大米时,其中一家粮油店的老板告诉记者,“肯定是真的五常大米,袋子上写得清清楚楚”,而问到具体的大米品种时,老板表示是“稻花香”。当被询问是否有掺入了其他产地大米的“调和米”时,两家粮油店老板均表示了否认,都承诺自己的大米绝对是来自原产地五常市。

另一家粮油店的老板则主动让记者看看他家的“泰国香米”,这袋大米散装售卖价格是6元/市斤,介绍上为“原装进口泰国香米”“假一赔十”,店主夸赞该米“闻起来有香气”,记者仔细嗅闻后难以闻出所谓的“香气”。

新旧优劣难区分 辨别是否真的“五常大米”或“泰国香米”等,对于外行人来说不是件容易的事,记者在市场上对几种类型的稻米进行了认真的辨别和区分,依然无法将品种或粒型相近的米进行区分,比如同为修长外形的“丝苗米”和“泰国香米”,若混合在一起就很难区分。记者向几家粮油店老板询问是否有陈米时,店主们均表示都是今年的新米。

除此之外,大米品类五花八门,在荔湾区的一家粮油店里,除了用竹筐装的“纯正乡下米”外,还有“特级”“特靓”“顶级”“正宗”等各种叫法的袋装稻米,当向店主询问这些叫法的区别时,老板回答“反正都很好就对了”。

记者采访了几位前来购买大米的消费者,市民郑女士说她平时不买散装米,只敢买几个知名品牌的袋装米,“市场上假的

太多了,还是品牌米让人放心”。而前来挑选散装大米的朱先生对挑选大米有着自己的经验,“首先要颜色鲜亮好看,再用手搓一搓闻一闻有没有米香,有就是好米。”朱先生表示平时会轮换着买不同产地和品牌的大米,“每次只买一点,不好吃就换种米吃”。

新米多带胚芽 有淡淡的绿色 对于鉴别“勾兑”大米,网上有一种说法是,相对于一般的大米来说,新米一般都会有一种淡淡的绿色,而陈米则会绿色消退。新米的显著特点就是米粒腹部的胚芽还能清晰地看到。而陈米的胚芽基本上会随着时间的流逝而自然脱落,所以如果抓一把米,基本上都没有胚芽的是陈米;如果胚芽含量比较大的是新米。一般来说,新米的清香味道会浓一些,颜色上也呈现出透明或者半透明。而陈米的香气会淡,甚至没有米香,颜色也会通体发白。

广东省农业科学院水稻研究所所长王丰则表示,鉴别大米并不是一件容易的事,有时即便是行家也未必分辨得出,“现在的大米加工技术,抛光抛得很好,有的还用石蜡来抛光。”不过他也介绍说,用石蜡抛光过的大米,用水洗可看出有油浮现,看到这种情况就有可能是陈米。保存得较差的陈米煮熟之后,有一股馊味,是脂肪腐败后的味

道,如果保存得好,人们也未必吃得出来。

泰国米颗粒“长”“大” 五常米比粳米“微长” 王丰介绍说,泰国香米颗粒相对比较“长”“大”,粒型细长,这是其主要特征。不过,如果商家用本地形状相似的大米来掺,普通人也是不易分辨。专家表示,如果市民真对自己购买的大米不放心,可以送往科研机构等具备条件的单位进行专业分析。黑龙江省农委副主任李连瑞说,五常大米是黑龙江优质大米品牌的代表。随着这种大米走红,市场上以次充好的情况时有发生。有消息指出,业内人士估算,黑龙江五常大米年产量至多为105万吨,但目前全国市场上标售的“五常大米”至少有1000万吨。这意味着,市场上90%的五常大米都是掺假的。李连瑞也坦言,市场上卖的五常大米,有相当一部分都是假冒的。

五常稻夫子水稻专业合作社的孙悦告诉记者,鉴别五常大米,通常可以用“看、搓、闻”的办法。他介绍说,五常大米每粒大小约7毫米,而且每一粒都有“腹白”,也就是一小处白点。购买时只要用手搓一下,就能闻到米饭的清香,而不是陈米的味道。对于五常大米,王丰指出,五常大米是一种粳米。典型的粳米是短而圆的,像珍珠一样。而五常大米通常是用稻花香这个品种生产的,比典型粳米要稍微长一些,但又不像南方籼米那么瘦长。在购买五常大米的时候,可以留意这一点。

(中新网)