

# 北京老字号 年货食盒陆续上市

“进了腊月就是年”，最近不少京城百姓已开始采买年货。针对疫情防控新形势，不少老字号陆续上线各类外带年货食盒，包括各类酱货、主食及半成品菜肴，方便市民在家吃大餐。

从在京拥有最多老字号品牌的聚德华天公司了解到，为方便市民以实惠的价格买成品、半成品年货，聚德华天今起推出领券买年货优惠活动。各家老字号的年货售价将按照公司统一要求全部锁定，只能优惠，不能提价。此次参加活动的聚德华天老字号年货、半成品年货的价格从几十元到八九百元不等，并且有不同规格供不同人数的家庭选择。

据悉，鸿宾楼、烤肉宛、烤肉季、峨嵋酒家、柳泉居、砂锅居、又一顺、曲园

酒楼、老西安饭庄、西来顺、玉华台、长椿街马凯餐厅、护国寺小吃总店等聚德华天旗下的13家老字号品牌总共将推出超过70款年货、半成品年夜饭和打包年夜饭组合。

据了解，各家老字号的年货食盒中既包括烤肉宛、烤肉季的“国家级非遗”烤肉，峨嵋酒家的宫保鸡丁、鸿宾楼的红烧牛尾、又一顺的酱货等镇店菜和非遗菜，以及湘味的曲园酒楼、淮扬风味的玉华台，川味的峨嵋酒家，陕西风味的老西安饭庄等各地特色风味，让市民在家就能吃上老字号大厨烹制的美食。

全聚德也在今年推出半成品菜肴礼盒。记者了解到据悉，往年全聚德在天猫、京东等网购平台销售的礼盒都是酱鸭、熏鸭等真空

食品，今年是全聚德头一次推出半成品菜肴。菜品全部由店内厨师烹制而成，不添加防腐剂，消费者买回家根据提示简单加热就能直接食用，买个礼盒就相当于打包回家一桌年夜饭。其中，盆菜礼盒包含海参、扇贝等13种食材和高汤，拿回家化冻加热煮开后就能直接食用；家宴礼盒则包含干烧黄鱼、特色酱鸭、油焖大虾等半成品菜肴，同样经过简单烹制后就能开吃。

丰泽园也推出包含“八大件”和各种半成品菜肴的礼盒；“八大件”礼盒包含烤馒头、银丝卷、豆沙包、精粉夹饼等包含吉祥寓意的8种面食；此外，还有含米粉肉、酱肘花、百果年糕、红烧丸子等半成品菜肴在内的礼盒可供市民挑选。

(北京日报)

## 发现北京

### 仿膳饭庄

提到中国菜的顶级菜肴，仿膳当属首屈一指。“膳”指御膳，谦称为“仿”，“不言正宗，妙即在此”。仿照“清宫御膳房”的方法制作各式各样的菜点佳肴，变“昔日宫廷御膳”为“今朝百姓举办佳宴之地”。

说到仿膳，仿膳饭庄(原仿膳茶庄)可以算的上是业界先驱了。它就坐落于北海公园北岸，九龙壁的对面，背山面水，风景绝佳。

北京仿膳饭庄的菜肴基于清宫御膳，是结合八大菜系及各族特色美食的改良宫廷菜。御膳原只为皇家独享，但清宫的御厨流落民间之后，百姓们也都能一尝天家风味。

在仿膳饭庄，不仅能品尝到北京原汁原味的宫廷菜，还可以感受正宗皇家饮食文化。宾客从饭庄大门外开始，就能看到身着满族服饰的女服务员提着灯笼迎接。在这里，您可以体验“群臣朝贺”“敬献奶茶”等皇家寿宴礼仪片段，一边观看“清廷御膳”制

作技艺现场展示，一边品尝豌豆黄、芸豆卷、松鹤延年、还有象征着四季平安的梅兰竹菊彩拼等经典菜品。身处描龙绣凤、富丽堂皇的陈设之中，使用着明黄色“万寿无疆”的仿清宫金、瓷餐具，实实在在过把“皇帝瘾”。

仿膳菜品选料严谨，加工精细，口味鲜醇，软嫩清淡，造型别致且命名典雅。其中凤尾鱼翅、金蟾玉鲍、一品官燕、油攒大虾、宫门献鱼、溜鸡脯等最有特色；名点有豌豆黄、芸豆卷、小窝头、肉末烧饼等。

仿膳饭庄还是清廷御膳的研究整理、继承创新、经营保护单位。为始终保持宫廷风味的特色，在几十年的经营中，仿膳饭庄不断挖掘和研制宫廷名菜，多次派人前往故宫博物院，在浩繁的御膳档案中整理出乾隆、光绪年间的数百种菜肴。

地址：西城区文津街1号北海公园内

交通：乘坐地铁6号线，北海北站下车

广告



**贵州贵酒**  
GUIZHOU GUIJIU

**贵州贵酒 封藏酒**

— 以时光 酿珍贵 —





**中康一品实业有限公司**  
服务热线：400-800-2692  
销售电话：010-83362960

