

老字号重阳花糕“缤纷”上市

本报讯 李佳 每年的重阳节倍受关注,敬老爱老的传统美德也让京城老字号的寿桃、重阳糕等产品提前热销。

“现在每天得蒸一二百颗寿桃,”护国寺小吃起源店经理王新梅介绍,“重阳节当天,我们从凌晨三四点左右就开始蒸寿桃,组提篮,一天都闲不住,专门有三、五名师傅负责烹制。”

据了解,护国寺小吃对寿桃的烹制要求十分严格,当天领取的必须当日烹制;一颗寿桃不仅要经过模压、蒸制、塑形,为了到顾客手里美观、便于包装携带,师傅们还要把晾凉的时间也计算在内,一份寿桃的整个烹制时间大概需要两三个小时。为了符合祝寿的传统文化,护国寺小吃的寿桃礼盒还精心配置上了9根9.9米长的寿面,9枚团圆寿饼,寓意“千年寿桃、百年寿面、团圆寿饼”。

今年像往年一样,从重阳节前一周开始寿桃的销售热度将维持到本周末,而在重阳节当日,护国寺小吃的寿桃迎来销售高峰,销量达到

两三千颗。王新梅介绍,重阳节寿桃、重阳糕销量大,家里人为老人祝福、祝寿,不少单位看望老同事都在他们店下了订单。同时,今年为了方便大家购买寿桃、寿面,护国寺小吃起源店打破了往年成套售卖的方式,提供了9.9米长寿面、单颗寿桃的零售。

在现场看到,护国寺小吃起源店的重阳糕十分讲究,用糯米、红枣、豆馅、京糕、南瓜蓉、紫薯、青梅等原料叠成9层,寓意重阳登高,高寿高福,而价格50元一份,足够一家五六口人食用。烹制讲究原料丰富,而且价格十分实惠。

重阳节,除了寿桃、重阳糕热销,不少其他京城老字号也是纷纷出新,或是推出相应的活动,让老年人开心过节。在老字号鸿宾楼,推出了用大米面、紫薯、南瓜、抹茶等原料做成的重阳花糕,用食材的天然色将重阳糕扮得像秋季的花海,层层叠叠,色彩缤纷,十分美观。

重阳不仅有各种美食、糕点陪伴,还有店家精心备

制的优惠。老字号名店又一顺在重阳节用蔬菜、水果汁和面,烹制出了双色重阳寿面,还配上了温馨的保温小底座,让老人吃得开心,吃得热乎。而这款精心烹制的重阳长寿面会在节日当天免费送给到店就餐的老人们食用。重归西单商圈的百年湘菜名店曲园酒楼则是为重阳节前来就餐的老年人免费送上寿桃一颗、祝福一份。而在柳泉居、西来顺等老字号,则是为重阳节推出了应景的菊花鱼。

“重阳登高、赏菊、吃糕,品寿桃,”柳泉居经理孙中善说,“为了能让老人在店里同样有赏菊的雅兴,我们特地添上了传统的菊花鱼,而这种做法没有鱼刺,老少皆宜,正适合重阳节。”

此外,作为率先推行适老化的企业之一,北京华天饮食集团旗下同和居、同春园、华天二友居、华天延吉餐厅等老字号餐厅以及惠丰饺子楼、惠丰门丁肉饼、新川面馆部分门店、惠丰涮肉馆等餐厅推多款“适老款”健康餐。

“我们店里的主食特别受老年人欢迎,在重阳节前后我们结合应季食材特意研制了蜜枣南瓜高糕,不仅美味还营养健康。”华天二友居面点非遗技艺传承人毛雅军介绍说。

同春园饭店还推出红糖发糕,据北京同春园饭店第三代技艺传承人、行政总厨王鸿庆介绍,红糖不仅营养丰富,营养吸率高,还含有少量的铁、钙、胡萝卜素等物质,很适合老年人食用。同和居饭店将店内最受欢迎的烤馒头升级为烤花卷,外皮金黄、酥脆,内里喧腾微甜。华天延吉餐厅早早就备上了美味健康的炒米条。

惠丰饺子楼的惠丰豆馅酥深受老年人欢迎,每天至少卖出去几十个。惠丰门丁肉饼将炖得软烂入味的酱肉裹进烙饼,让老年人也能惬意享受美食。此外,新川面馆月坛店、北营房店、阜桥店、西单店、西安门店五家门店也为老年人准备了营养健康的牛肉面单人、双人优惠套餐,最大程度让利老年人。

熙悦天街打造房山美食新地标

本报综合 在刚过去的十一黄金周,熙悦天街很多活动还在持续,到访客流依然火爆。据悉,该项目在筹备阶段就一直聚焦于“阳光生活新空间”的定位,持续向外界传递阳光、活力、能量的形象,并通过品牌组合选择、空间场景氛围和体验业态创新等方式,为周边年轻家庭和高知青年打造“向阳活力,趣乐相聚”的阳光生活能量场,这也成为京西南消费者乐享阳光美好生活的起点。

在品牌招商和业态组合上,熙悦天街全维度锁定年轻休闲客群,业态覆盖潮流运动、时尚零售、数码潮玩、嗨聚餐饮等多元领域,引入很多深谙年轻人社群运营、能“跟年轻人打成一片”的品牌。比如,餐饮上,熙悦天街主打“嗨聚畅饮”的特色,房山首进的火凤祥、李嘉嘉串串鲜、九本居酒屋、管式翅吧等超人气店铺,成为了房山美食新地标。同时,倾心构建出网罗天南海北美食的“食光巷”、绿植丛生与阳光婆娑的“光能场”、越夜越精彩的“云影间”与多面生活随心切换的“阳光花园”。阳光在熙悦天街不仅是一种生活理念,更是一种触手可得的氛围感,光影流转,通透明媚,让消费者乐享其中。

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号