

洋快餐玩得转老北京美食吗？

本报讯 杨天悦 肯德基也出炸酱面了！这则消息近日起从肯德基各门店传播开来。近年来，为了争夺本土消费市场，肯德基、麦当劳、汉堡王等西式快餐品牌纷纷推出米饭、热干面、肉夹馍等中式传统美食。洋快餐的传统美食会让消费者甘愿掏腰包吗？

肯德基做北京炸酱面 香吗？

玉带面搭配黄瓜丝、胡萝卜丝、心里美萝卜丝、西芹丁4种菜码，拌上炸酱，“洋快餐”肯德基的餐厅里飘出阵阵中式酱香的味道。“第一次在肯德基使用筷子，也是挺有趣的一件事情。”近日上午，来到肯德基前门店尝鲜的市民李女士边吃边说。

北京炸酱面是肯德基在北京首次推出的地域化限定产品，在10月11日至11月7日期间提供。点单系统显示，目前北京炸酱面在午餐和晚餐时段销售，单品售价为一碗26元；此外，还有搭配炸鸡或饮品的组合套餐，与普通的汉堡套餐价格持平。

从后厨工作人员处了解到，炸酱面里的面条都是消费者点单后现煮，盛装面条的餐盒上还印有“加入少量热水搅拌口感更佳”的字样。“面条虽然有点坨，但还是挺筋道，菜码还可以更丰富些。”市民周先生说，这份炸酱面“总体超出预期”。

2003年，肯德基推出首款北京风味产品老北京鸡肉卷，上市后持续受到消费者的青睐，并且在全国门店一直延续至今。此次再次上线极具北京文化特色的北京炸酱面，也成为肯德基应和时下便利化消费趋势的新探索。“将便利化的传统韵味带进拥有众多年轻粉丝的西式快餐品牌，希望能让更多时髦年轻人吃出肯德基的地道北京范儿。”肯德基相关负责人表示。

中西式美食创新混搭 行吗？

近年来，为了通过差异化和本土化应和当地消费市场，肯德基、麦当劳、汉堡王等西式快餐品牌纷纷推出中式传统美食，Shake Shack在北京首店推出的冰糖葫芦北京限定奶昔，乐乐茶还曾推出上海小笼包城市限定产品，试图最大程度地贴近中国本土味道。

“实际上，许多洋快餐品牌都为本土美食文化的传承作出了贡献。”北京烹饪协会常务副会长刘玉驰表示，鼓励餐饮行业在忠于原味、继承经典的同时，敢于创新，勇于突破，一起将北京美食文化传承下去。

在中国食品产业分析师朱丹蓬看来，中西结合，洋为中用，中为洋用，这是餐饮行业中一个很重要的发展趋势。“其实不论肯德基还是麦当劳，他

们的本土化已经做得相当成熟，本地化加速对品牌整体运营而言也是很好的加持。”朱丹蓬表示。

洋快餐店要做中国味 能吗？

本土化尝试为洋快餐品牌赚了不少吆喝。不过在社交平台上，肯德基的热干面曾因酱汁太少搅拌不匀、麻酱味道淡等原因让不少食客发出“劝退帖”，麦当劳的肉夹馍也曾因为肉馅量少和肉丁块小而被食客吐槽成“死面团加中国肉酱”。洋快餐店里的传统美食会让消费者掏腰包吗？

前门大街是北京标志性的旅游目的地之一，老北京炸酱面也是这一带胡同里的小饭馆中常见的特色美食。走访发现，附近街边饭馆的老北京炸酱面售价主要在20—25元之间，分量也更大。肯德基北京炸酱面的售价为26元一份，让不少消费者觉得“高了点”。

在朱丹蓬看来，肯德基最大的优势还是在于连锁化经营和标准化出品。“肯德基门店布局非常多，消费场景也更加多元化。炸酱面产品的毛利率比汉堡和炸鸡更高，如果定价在20元左右可能会更有竞争力。”他认为，本土化的创新产品能否长线经营，最终还是取决于消费端的接受度，“不论什么类型的餐饮品牌，产品的口味和口感永远是最大的硬实力。”

食品老字号 组团“闪”西单

本报讯 孙杰 “就酱陪你非酱不可”“干饭人乘风破浪”，这些潮流话语，谁能想到说的是六必居酱和古船面粉呢？

近日，“首农美好拾光”文创快闪店亮相西单更新场，20家与百姓生活柴米油盐密切相关的老字号，携各自文创产品，点亮新国潮文化，“圈粉”年轻人。

京华茶叶承载着几代人的饮茶记忆，这次除了带来老北京特色纸包茶、铝箔袋包装茶叶等，还亮出新品袋泡茶——“京华飘雪”，把传统技艺与现代技术相结合，冷水也可泡饮体验茉莉茶香。“过去老字号只做纯粹的原味茶，现在也向年轻人推出调味茶系列，把花果跟茶进行拼配，让年轻人感觉到喝茶不再只是中老年人的事儿。”快闪店内，北京二商京华茶业有限公司营销总监郭炳桂向观众讲述着老字号的新变化。

已有近600年历史的六必居现场举办第二届“龙门杯”全国大学生创意设计大赛作品展。以四季为主题的“醋醋有你”徽章、以米醋酿造过程为主题的餐垫、“龙门小子”IP形象分餐具文创套装……一件件设计作品，勾勒出年轻人心目中的老字号形象。

作为北京最大的市属国有食品企业，首农食品集团拥有一批老字号金字招牌。首农食品集团相关负责人表示，高度重视老字号品牌的传承保护和创新发展，将制定“一企一策”发展方案，战略谋划老字号企业发展方向。

广告

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

全年订价：147.00元
季度订价：36.75元