

传承与创新兼具

北京稻香村 果酱盒强势回归

本报讯 杨天悦 “终于又能买到果酱盒了！早上听到消息就赶紧赶过来，一家人都盼着这口呢。”“这果酱盒竟然比过去还要好吃，饼皮更松软了！”7月18日一早，位于东直门内大街的北京稻香村第三店里，柜台窗口前又围上了等着买果酱盒的市民。“上周五重新上线的，1斤21元，最近几天一直卖得特别火。”柜台工作人员说。

果酱盒的重新回归，唤起了众多老北京人的味蕾记忆，在不少老北京食客眼里，果酱盒才是“老北京的糕点味道”。据了解，果酱盒是北京稻香村的经典产品，曾被顾客评为“点心匣子中最重要的产品之一”。2018年，北京稻香村对产品结构进行调整，停售了果酱盒，这一停就是五年。

“童年回忆就这么被埋进历史尘埃。那种酥中带软、奶香十足、配以酸甜果

酱的口感难道再也体验不到了吗？”五年时间里，不少市民在门店和网络平台表达了对果酱盒的想念。在此之前，北京稻香村曾在官方微博与市民展开互动，让大家猜测即将回归的是哪款传统产品，网友们呼声最高的就是果酱盒。甚至有食客表示：“如果恢复了我要天天吃！”

为最大程度满足顾客的需求，北京稻香村决定排除困难，重新上市果酱盒。除了调整生产场地和人员安排、保证充足供应外，更将口味进行升级。据北京稻香村研发中心杨新月介绍，饼干皮在原有配方的基础上增加了天然奶油和蛋黄粉的用量，吃起来更加酥松可口，奶香味进一步提升；“灵魂内馅”苹果酱也优化了配方，使苹果味更加浓郁。

“顾客心心念念的经典口味是必须要保留的，但随着时

间的推移和市场的变化，人的口味需求也不会一成不变。”杨新月说，此次产品升级，就是为了给顾客提供当下最优的味觉体验。据悉，目前果酱盒已经在北京稻香村所有门店开售。

近些年，北京稻香村的“蛋糕边”“眉毛肉饺”“萝卜丝饼”等不少传统产品陆续回归，勾起了很多忠实顾客的回忆。“虽然有一些老产品停售了，但北京稻香村并未将它们彻底遗忘。而且很多时候，一种糕点已经不再是简单的食品本身，更代表着一种饮食文化。”北京稻香村有关负责人表示，作为传统老字号，既要保留传统，满足老北京的口味情怀，又要持续为品牌注入新活力。未来将持续以顾客喜好和市场需求为衡量准则，平衡好传承与创新之间的关系，做有情怀、有文化、有坚守、有创新的老字号。

老字号入伏饺子花样翻新

本报讯 李佳 “头伏饺子二伏面，三伏烙饼摊鸡蛋。”京城各大店铺已备好入伏所需饺子，仅惠丰饺子楼入伏当日就能售卖7~8万只。此外，华天旗下同和居、同春园、庆丰包子铺等餐厅的入伏饺子也已备好，待市民尝鲜。

近日，在位于西四北大街的惠丰饺子楼看到，店内座无虚席，服务员忙碌穿梭其中。惠丰饺子楼经理许世鹏介绍道，进入7月以来，到店里来吃饺子的顾客已经多了起来，每天订单如流水般涌入后厨。最受欢迎的水饺分别是三鲜、鲅鱼和猪肉茴香馅儿的。

“我们每一只三鲜水饺里都有一个虾仁，很多顾客好这口儿。”许世鹏说，根据往年销售数据分析，入伏当天惠丰饺子楼预计售卖7~8万只。为了保证供应，餐厅安排人手加班加点备货。

据了解，到店的顾客除了堂食吃饺子，还有不少是来买速冻饺子的。前来买饺子的市民李大妈说：“超市买的速冻饺子口感不好，这么多年就爱吃惠丰饺子楼的，跟店里吃的一个味儿，买回家自己煮好吃又方便。”此外，据许世鹏介绍，店里还加大了速冻水饺的供应，同时，惠丰饺子楼也推出了饺子楼、饺子馅等半成品，以供市民打包回家享用。

老字号砂锅居的圆梦水饺只有在每年的头伏、立冬、冬至、破五售卖，砂锅居经理从蕾介绍道，从6月底开始，砂锅居就接到了不少预订圆梦水饺的电话。砂锅居的圆梦水饺都是纯手工制作，馅料源于砂锅居的圆梦烧饼，里面是适合夏日的马蹄和酱香味十足的肉馅。从蕾说：“工作人员早上6时上岗，一直包到晚上8时左右，轮班包饺子保证供应，其中外卖会占到5成左右的销量。”

华天旗下同和居、同春园、庆丰包子铺等老字号品牌也都推出了多种口味的入伏饺子。同和居推出了经典的猪肉大葱和猪肉三鲜水饺；庆丰的三鲜菌菇水饺则创新性地使用南瓜和面，兼顾美味与健康；同春园则推出了猪肉茴香、荠菜猪肉、胡萝卜三种馅的饺子，满足顾客不同口味的就餐需求。

烤肉季的入伏五彩水饺，则让京城百姓轻松圆上头伏的食俗讲究，而且颜值高，更适合打卡拍照。今年，烤肉季不仅店里销售五彩水饺，还提前做好了五彩的饺子皮，让顾客可以带回家中包饺子。

此外，像长椿街马凯餐厅的头伏水饺，护国寺小吃裕桃园店的牛肉、虾肉锅贴等头伏美食，都在头伏当天全天供应。

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：144.00元
季度订价：36元