

北京稻香村传承出新 打造京味儿中秋

丹桂飘香八月近,又是一年中秋时。一年一度的中秋佳节在即,在北京稻香村的门店里,各种各样的月饼也已经陆续摆上了柜台,充满祝福的宫灯、简约大气的礼盒,无不流露出浓厚的节日氛围。

以匠心带创新 推首款京式糖醇月饼

今年北京稻香村共推出了近20种不同口味的散售月饼,每一种都各具特色。值得一提的是,今年北京稻香村经过几轮研发改进,最终推出了首款京式糖醇月饼,用燕麦、枸杞、藜麦等十余种食材,搭配出美味的谷粒馅料,结合翻毛饼皮和糖醇的配方,让这款月饼更符合当下人们的口味偏好。

除了散售以外,这款糖醇翻毛谷粒月饼也在现烤窗口同步售卖,新鲜出炉后热乎乎的一块,谷粒的香味、酥香的外皮,都引得了不少顾客排队购买。

同时,今年北京稻香村还推出了两款新口味的软心月饼,热带双果味的软心月饼融入了芒果和百香果两种水果口味,满满的热带风情。软心椰奶味月饼则是主打时下最火的“生椰”概念,浓郁的椰奶风味,加上软心的口感,让这款月饼口感清新而不甜腻。

以美食承文化 创多款特色月饼礼盒

颇具古风的“天有七星相伴月”礼盒、书本状的“糖醇秀月”礼盒、京味儿十足的“京秋十景”礼盒、皇家建筑风格的“月影送瑞”礼盒等,共计10余款。今年,北京稻香村在月饼礼盒的设计方面融入了许多民俗文化,很多元素也是取材于京城代表性符号,既融合了中秋喜庆团圆的氛围,也结合了极具特色的民俗民风,兼具美味与文化的月饼礼盒,为这个中秋节增添了更多选择。

此外,北京稻香村还特别推出了一款“团圆小月曲”礼盒,一整块1斤装的大月饼,采用3D喷绘技术,将圆月之下玉兔送出团圆祝福的画面呈现在饼皮上,麻薯芋泥蛋黄的馅料,软软糯糯,甜而不腻,非常适合一家人在中秋佳节围坐一起,品味团圆味道。礼袋和礼盒一体的包装设计,也让这款礼盒更加简约环保。

以活动倡环保 办月饼礼盒改造大赛

除了将礼盒进行更加简约环保的优化设计,今年北京稻香村还开办了“月饼礼盒环保改造大赛”,将全网征集月饼礼盒的改造奇思,无论是改造成日常用品,还是各种摆件或其他创意物品,只要是将月饼空盒达到变废为宝的效果,就可以参赛。

北京稻香村相关负责人表示,通过活动想鼓励大家不要将月饼礼盒直接废弃,向更多的人倡议倡导环保的理念。

作为中华老字号企业,北京稻香村不仅在传承传统食品手工艺方面独具匠心,近年来更是在加强传统食品文化承载力方面做出了诸多努力。今年中秋节,北京稻香村还将在开学季发起赠书活动,通过一册册中秋故事立体绘本,向更多的孩子们讲述中秋节有关的故事。让孩子们通过现世与奇幻的温情故事,在品尝美味月饼之余,更多的体验传统节日文化魅力。(李佳)

部分北京老字号 备好“贴秋膘”美食

本报讯 杨天悦 阎彤 8月7日迎来立秋节气,不少老字号餐馆都提前为市民备足了“贴秋膘”美食。最近几天,老西安饭庄的镇店之宝“一口老汤”每天的投料足足有平时的一倍多,烤肉宛和烤肉季的国家级非遗烤肉已经备好超过1000斤的供应量,砂锅居的砂锅菜也在抓紧备货,预计日供应量有六七百份。

“一锅老汤是老店最基础的保障,立秋当天预计得卖1000多碗泡馍。”老西安饭庄连锁店经理白穆沙说,最近几天新街口、鼓楼两家店每天都投料200多斤羊骨和800多斤羊肉,足足是平时一倍的量。除了老汤泡馍,店里的羊肉串也将在周末翻倍供应,每天供应量预计超过6000串。

惠丰门钉肉饼店进入8月以来就增加了肘子储备,以保证前来“贴膘”的市民能吃上当日现做的酱肘子。

除了烤肉、泡馍、羊肉串、砂锅菜,不少老字号名店都拿出各自“豪横”的肉食,市民也纷纷前来捧场。西来顺的马连良鸭子迎来外卖热,周末的预订量超过200只;曲园酒楼的长沙扣肉和长椿街马凯餐厅的酱汁肘子都颇受欢迎,预订量是平时的3倍多;大地西餐厅的罐焖牛肉也成为今年立秋的当红美食,后厨里一位师傅要同时看着二三十份罐焖牛肉的烹制。

此外,同和居的葱烧海参、干烧黄鱼,护国寺小吃地安门店的老汤扒鸡,以及柳泉居的酱肘子、新川面馆的酱肘花等“贴膘”菜肴,都在立秋前后迎来预订和外卖热。

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