

西城区开启老字号美食文化之旅

本报讯 李佳 4000名美食体验官开启美食打卡之旅,《百年字号 品在西城》新书首发、老字号品牌现场收徒拜师……近日,第三届西城区老字号餐饮文化节正式拉开帷幕。本次活动由西城区商务局支持、区饮食行业协会主办,全区各老字号餐饮品牌承办。来自西城区41家老字号餐饮企业掌门人、技艺传承人、政府相关部门、行业组织、美食体验官代表等参加活动。

美食打卡

体验官开启美食之旅

开幕式上,西城区饮食行业协会发布老字号美食文化之旅打卡活动,从广大消费者中聘请4000名“西城区老字号美食文化体验官”。

“体验官”持手册到老字号门店就餐,加盖店内活动章并在抖音、大众点评、朋友圈等平台发表就餐感言以及体验靓照,即可享受相应折扣优惠活动。手册采用古典的折页形式,而活动印章则是别出心裁地用老字号牌匾字体呈现,突出老字号的“字号”特色。扫描手册上的二维码还可以获取老字号的最新发展动态以及招牌菜品介绍。

柳泉居、同春园、庆云楼、小肠陈、全聚德、丰泽园等20家老字号餐饮品

牌参与了首批打卡活动。据悉,未来西城区还将陆续推出美食打卡活动,鼓励更多老字号餐饮企业参与,让市民可以品尝到更丰富的老字号美食。

新书首发

传播百年老字号文化

美食打卡为食客们打开了美食之门,《百年字号 品在西城》新书的发布,则让更多人了解老字号、读懂老字号。

据活动主办方介绍,本书由西城区商务局支持、区饮食行业协会编写,全面收录了西城区34家餐饮老字号企业的品牌历史、文化发展、技艺传承、经典菜品等内容,涵盖了京菜、鲁菜、川菜、江苏菜、清真菜、湘菜、淮扬菜、西餐、区域特色风味小吃等十几种菜系品类,涉及广泛,内容多样。还重新梳理了西城区老字号餐饮品牌的整体文化传承和技艺传承脉络,细致讲述了老字号镇店名菜的历史由来和制作工艺,全面展现老字号餐饮品牌的文化底蕴。

收徒拜师

老字号技艺薪火传

在活动现场,来自西城区知名老

字号品牌南来顺、美味斋的冯德瑞、田海山两位烹饪大师举办了拜师收徒仪式。

北京市餐饮行业协会会长,北京华天饮食控股集团有限公司党委书记、董事长贾飞跃表示,在传统师徒带徒模式基础上优化而成的现代学徒制,是老字号餐饮企业创新发展的重要体现,可以让老字号的基本理论和实践技法在年轻一代得到更好的传承,使老字号菜品制作技艺薪火相传。

近年来,西城区老字号餐饮发展取得了丰硕的成果,老字号美食越来越为大众所熟知、喜爱。来自37家老字号企业的44道菜品被认定为“百年传承金牌菜”,软兜长鱼、宫保鸡丁、红烧牛尾、开胃鱼头等20道菜品,经过网络投票评选,被评为“最受百姓欢迎的百年传承金牌菜”。

西城区商务局党组书记、局长袁利表示:“为持续推进老字号餐饮高质量发展,西城区落实《北京市西城区关于进一步促进老字号传承与创新发展意见》,加大对老字号政策支持,促进老字号餐饮企业传承创新与开拓发展,激发老字号餐饮企业的活力,着力将老字号从百年品牌打造成国潮品牌。”

石景山区打造方便实惠养老助餐服务

本报讯 叶红梅 上午10点多,石景山区金顶街三区社区便民食堂内已菜香四溢,炖腔骨、宫保鸡丁、四喜丸子、蒜蓉粉丝娃娃菜、西红柿鸡蛋汤、肉包和米饭等餐食都在窗口保温。87岁的独居老人周桂云拎着餐盒来到食堂,厨师给她夹了3个肉包,装了满满一盒炖腔骨,并细心地盖好盖子递给老人。

这家便民食堂于去年11月开始试运营,为社区和周边老人、普通居民及其他有就餐需求的人提供早、午餐。在石景山区,目前已发展建立了49家养老助餐点。下一步将推行线上订餐模式,同时增加养老助餐供给,扩大服务覆盖范围。

全区已建49家养老助餐点

从石景山区民政局了解到,2022年9月,该区召开养老服务工作联席会议,审议通过《北京市石景山区养老助餐服务实施细则(试行)》,调度养老助餐服务相关工作,并将工作经费纳入财政预算。

基本养老服务对象就餐给予每人每天5元的就餐补贴,养老助餐点按照助餐人数给予每人每天3元的运营补贴,对全区养老助餐点综合考评优异的给予1000~3000元不等的奖励资金。

目前,石景山区已发展建立49家养老助餐点,并实行动态更新,为老年人提供养老助餐服务,建立基本养老服务对象送餐台账,落实为有需求的基本养老服务对象送餐到家。

同时,石景山区委托第三方平台进行监管,要求养老助餐服务数据通过“易记录”小程序采集,并将相应数据归集至第三方信息平台。为确保养老助餐补贴资金发放的精准性,各养老助餐点将养老助餐服务信息纳入平台,做到规范管理、全程留痕、数据可追溯。

下一步将推行线上订餐模式

据悉,当前石景山区的养老助餐服务还存在一些问题。例如,目前区内养老助餐点尚未开启线上订餐功能;养老助餐供给也有待增加,现阶段的养老助餐服务主要以养老机构、街道照料中心、社区养老服务驿站为主体开展,尚有供需不平衡的地区,覆盖范围还要进一步扩大。

此外,石景山区老年餐桌的发展模式为1个点位辐射3~4个社区,但因宣传力度不足,导致居民对身边邻近方便的养老助餐点信息不够了解,助餐服务量还需提高。

对此,石景山区民政局相关负责人表示,该区正在尝试对接第三方餐饮公司,下一步将推进数字化助餐服务,利用社会化平台,推行线上订餐模式,方便老年人足不出户完成餐品选择、线上支付、送餐到家等服务步骤,解决用餐需求。同时做到服务数据留痕,对上线的养老助餐点进行规范管理,定期对第三方平台的服务数据进行抽查,随时跟进石景山区助餐服务动态。

在扩大助餐服务供给方面,紧盯辖区内老人用餐需求,鼓励社会餐饮企业加入养老助餐服务体系,给老年人更多选择空间,解决个别地区供需不平衡问题。

另外,加大养老助餐宣传,结合《北京市社区养老服务驿站运营扶持办法》,通过对基本养老服务对象服务,摸排老年人助餐服务需求,向老年人主动宣传助餐点服务事项,同时号召街道、养老服务机构、社会化餐饮公司等多方参与,实地推广宣传区内养老助餐服务体系建设情况,为老年人获取相关信息提供有效途径。

七夕节北京多家餐企“甜蜜菜”迎来热销

8月22日是农历七月初七,随着传统七夕节的到来,一股浪漫之“风”席卷京城老字号。从老字号云集的北京华天饮食控股集团有限公司获悉,华天旗下“鲁菜泰斗”同和居、同春园等老字号品牌的三不粘、松鼠桂鱼等寓意美好的镇店菜,以及紫苏桃子姜、青柠锅包肉等饱含祝福的甜蜜菜出圈受到年轻人喜爱,“中轴线上美食明珠”鼓楼马凯餐厅更是成为年轻人约会圣地。



同和居创新菜品“冷吃肥牛”受到消费者欢迎。

老字号创意美食为爱助攻

七夕宜表白,却有害羞的人迟迟说不出口。“鲁菜泰斗”同和居贴心备好多道“表白菜”,助力情侣感情升温。

作为同和居“三绝”之一,状如满月香甜软糯的三不粘因其“圆满”的寓意成为近来食客们进店必点的“甜菜之王”。华天大数据平台显示,近一周以来,三不粘销量较平日上升了30%。除了镇店经典,同和居还推出了多道助攻表白的创意美食。用草莓和酸奶做成的“冷吃肥牛”不仅颜值高、口感好,更是蕴含着“爱情甜蜜”的美好寓意;开创桃子新吃法的“紫苏桃子姜”则爽口开胃,甜蜜中略带辛香,一如恋人相见时的羞涩;还有男士在社交平台借同和居粽泉店新菜“青柠锅包肉”向女友表白:“酸酸甜甜的味道,一如我们的爱情。”

“我们希望七夕菜品不仅好看、好吃,还能帮情侣感情升温。”同和居相关负责人介绍道。该负责人表示,七夕当天,同和居各门店还推出消费满300元

送甜品“慕斯萌兔”活动。

年轻人约会首选中轴美食

“您二位可以点一份‘七夕约惠专享套餐’,有咱家招牌菜剁椒鱼头,还有干锅花菜、白灼手撕包菜、素鹅卷,俩人吃正合适。”携女友从外地来京旅游的90后小张正在“中轴线上美食明珠”鼓楼马凯餐厅点餐,在服务员推荐下,他们点了一份套餐,这份套餐也是近来店里主推的“中轴打卡必吃美食”。

见证夕阳下鼓楼的别样韵味、打卡中轴线美食、什刹海看夜景是不少年轻人趁着暑期的尾巴游北京的新选择。“今年的七夕过得很有意义,中轴线上不止有历史古迹,这里的文化和烟火气更是迷人。”小张说道,“这样氛围下的七夕约会,别具一格。”

此外据了解,鼓楼马凯餐厅镇店名菜“东安鸡”全新升级,选料从传统肉鸡升级为清远走地鸡,制作工艺上更是还原古法,菜品出品带骨、带汤,汤鲜肉嫩。

缤纷美食优惠献礼七夕节

除了“表白菜”,优惠也不能少。北京华天旗下各大老字号品牌纷纷推出七夕优惠活动,献礼七夕节。

近日,在华天二友居肉饼西四店,点餐台前的海报上一道道应景的甜蜜菜营造出浪漫的七夕氛围,新品红豆饼更是赢得消费者口碑。“其实脆皮鲜奶、红豆饼都是日常食材,但在七夕这个特殊的日子营造出温馨甜蜜的感觉,说明餐厅很用心。”顾客刘先生表示。

今年夏天炙手可热的中华老字号华天延吉餐厅,为了迎合年轻人口味推出80年来首次创新冷面汤底,推出酸甜可口的果味鲜虾冷面。据中华老字号华天延吉餐厅副经理刘小溪介绍,新口味自今年夏天上市以来受到年轻顾客青睐,很多人还抢到了直播间的优惠券,广受好评。

此外,新川会馆推出七夕当天情侣到店两碗面立享7.7折优惠;香妃烤鸡快餐则推出七夕双人套餐立减10元特价活动。

(据《北京青年报》)