

北京湘菜馆数量已达近5000家 年总产值超过400亿元

本报讯 白波 据湖南省驻京办统计,今年上半年,北京新开湘菜馆达数百家。初步统计,北京湘菜餐饮年总产值已超过400亿元,湘菜馆数量达到近5000家。第十八届中国湘菜美食文化节近日在北京举办。

美食节以“新湘菜·新高度”为主题,设有特色食材展暨名厨创意烹饪大赛、湘菜产业论坛、高端品鉴晚宴等活动。活动邀请政府官员、湘菜品牌代表、专家学者等嘉宾300多人参与,共同分享对湘菜发展的前瞻思考与实践。

“辣妹子”京津冀湘菜创新大赛邀请品牌名厨现制特色湘菜,由评委品鉴、打分。品鉴宴现场,嘉宾欣赏了湘菜名企名厨的特色产品与创意手法,品味到极具创意的湘菜美食盛宴。

在湘菜产业论坛上,湖南省人民政府驻北京办事处党组书记、主任陈荣伟介绍,近二三十年来,湘菜在北京实现了从无到有、从弱到强的发展,餐厅数量逐年增加,消费体量与人均金额也有极大提升。湘菜的形象从过去“低价下饭、重油重辣”,逐步转变为“品质高端、风味适宜”。现在北京每一条街道都能看到湘菜馆,数量接近5000家。

中国烹饪协会副会长邓立说,餐饮业是促消费、惠民生、稳就业的重点领域,也是经济复苏的“晴雨表”。今年1月至7月,餐饮市场持续回暖,消费需求较快释



来京在欣赏「辣妹子」京津冀湘菜创新大赛的参赛选手。

放,全国餐饮收入28606亿元,同比增长20.5%,收入总规模超过2019年同期。湘菜是促进全国餐饮市场恢复发展的中流砥柱,目前在北京餐饮和外卖市场也占据较大份额。

北京湘菜协会会长,北京湖南大厦董事长王长斌接受媒体采访时表示,此次湘菜美食节在北京举办,特别是湘菜产业论坛在人民大会堂举办,凸显了湘菜产业在北京市场发展的力度和信心。上一次湘菜美食节走进人民大会堂是2015年,当年湖南省还举办了“湘菜走进联合国”活动,组织20多位名厨赴纽

约联合国总部展示湘菜文化,取得良好效果。

王长斌介绍,湖南省高度重视湘菜发展,从2012年起就设立了湘菜发展专项支持资金,每年拿出1000万元支持湘菜创新发展、对外省溢出和国际交流。疫情防控期间餐饮行业遇到较大困难,但北京湘菜企业数量逆势增长,体现了湖南人敢为天下先、敢打敢拼的精神气质。

第十八届中国湘菜美食节荣誉榜单还揭晓了全国湘菜影响力品牌、北京地区湘菜标杆名企、全国湘菜出湘功勋人物、湘菜十杰未来之星等。

豆汁儿“尝鲜装”不妨一试

□孙延安

这个暑期,来京游客络绎不绝,作为地方特色小吃的豆汁儿也火了一把,甚至在短视频平台上掀起了挑战大赛。然而,许多游客因为喝不惯,抵一口,倒一碗。浪费问题怎么破?

豆汁儿其貌不扬,味道却很有特点。绿豆乳自然酸化产生的气味,让很多人避而远之,却也构成了豆汁儿的“灵魂”。一面是特色招牌的诱惑,一面是一时难以适应的味蕾,浪费也就这么产生了。

据了解,这种“特产浪费”并非个案。卤煮、炒肝、麻豆腐,这些带有浓郁地方口味的小吃,要想被所有人接纳,也殊为不易。而放眼各地,臭豆腐、鱼腥草、螺蛳粉等,其实都面临同样的情况。在满足游客好奇心理的同时,如何避免浪费,恐怕是各大热门旅游城市都需要面对的问题。

特色小吃如何避免“舌尖上的浪费”?不少人的第一反应是推出小份装、尝鲜装。但在商言商,有人算了一笔账,豆汁儿本就平价,分量变小势必降价销售,利润更薄了一些。这固然是现实,但减少分量和平衡经营的矛盾并非无解,通过包装升级、搭配其他小吃做成套餐等方式,维持甚至提高一点价格,恐怕更受欢迎。

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