

北京老字号暖系美食开启“燃冬计划”

本报讯 李佳 温润滋补的鸽子汤、口感鲜美的海鲜全家福饺子、热气腾腾的砂锅米线……11月8日是二十四节气中的立冬，笔者从老字号云集的北京华天了解到，华天所属同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅、华天二友居肉饼店、华天延吉餐厅等各大老字号纷纷推出各类热力十足的“燃美食”“燃优惠”“燃服务”，共同开启“燃冬计划”。

在立冬这天，北京人讲究吃饺子，不少老字号餐馆也顺应食俗备下特色手工水饺。在惠丰饺子楼，每到立冬，无论堂食还是外卖都会“爆单”。据了解，惠丰饺子楼的立冬水饺馅料丰富，猪肉、牛肉、羊肉、鱼肉、虾肉以及各类素馅一应俱全，今年立冬还新推出了海鲜全家福馅饺子，包含了鲍鱼、北极贝、海参、虾肉、扇贝等食材，主打一个口味鲜美。据惠丰饺子楼餐厅经理许世鹏介绍：“为迎接立冬，准备了4万多个饺子的原材料。”据介绍，立冬当天除了堂食饺子外，店里还准备了饺子皮、速冻手工水饺等，满足消费者自提外带的需求。

据了解，华天旗下各家老字号都备下了“自家口味”特色水饺，比如“鲁菜泰斗”同和居推出猪肉大葱、三鲜馅饺子；“中轴线上美食明珠”鼓楼马凯餐厅推出黑白黄红四

色水饺，其中黑色是墨鱼汁和面配猪肉虾仁馅，白色是猪肉大葱馅，黄色是南瓜和面配胡萝卜馅，红色是红曲粉和面配韭菜鸡蛋馅，这一盘子端上桌，颜值超高又好吃；主打方便简餐的华天二友居肉饼店也应景推出饺子，据二友居副经理刘蕊介绍，餐厅每年都会在立冬前后供应猪肉大葱水饺，服务周边老顾客，方便大家过立冬。

随着气温骤降，不少老字号顺应时令推出了暖冬“燃美食”。华天延吉餐厅一改平日凉爽印象，推出滋补的“富硒鸽子汤。”据延吉餐厅第四代技艺传承人马占岭介绍，这道汤品选用优质富硒乳鸽，加入党参、枸杞、红枣、香菇、胡萝卜，加入清汤，上锅蒸制20分钟而成，出品的鸽子汤色泽清亮、肉质软嫩，是老年人的最爱。

“江苏菜名店”、八大春之首同春园的江南一锅鲜，这道菜不仅是镇店经典，更是近期“销冠”，吸引不少食客慕名前来打卡；“鲁菜泰斗”同和居则别出心裁地推出开胃什锦菜，用西



红柿制成酸汤加入木耳、青笋、金针菇、菜心，一下就能打开味蕾；鼓楼马凯餐厅推出滋补又解腻的酸汤羊肉；二友居推出砂锅版酸菜鱼、酸菜肥牛米线，热腾腾一小锅端上桌，瞬间点燃寒冷的冬天。

立冬过后就是“双十一”，华天老字号也搭上电商快车，在华天线上商城、自营外卖平台推出0.99秒杀、半价招牌菜以及外卖折扣套餐，诸多“燃优惠”让食客轻松品尝经典美食。除了各式美食和超值优惠，北京华天所属同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅、惠丰饺子楼、香妃烤鸡快餐等多家餐厅还为外卖小哥、环卫工人等户外工作人员提供免费热饮，“燃服务”暖胃更暖心。

地道京味儿老字号进博会上秀绝活

本报讯 马婧 武亦彬 欣赏非遗技艺、品尝特色美食、体验文创新品……第六届进博会上，北京老字号展区洋溢着浓浓的京味儿，23家老字号企业携百余件产品亮相展区，其中16家老字号历史超过百年，10家拥有国家级非遗技艺，独特的体验吸引不少中外友人光顾。

“刚才路过时，远远地就被北京二字吸引了。”昨天下午，来自江苏的采购商冯先生一行人刚走进北京老字号展区，就被现场的特色美食所吸引。一边是同仁堂草本咖啡、北冰洋汽水、吴裕泰花茶等饮品，另一边是护国寺小吃的京八件、庆丰包子铺的鸭脖、红螺食品的现烤怀柔板栗等解馋小吃。

不仅可以品美食，北京华天还将老字号非遗技艺带到了现场，中式面点技师、庆丰包子铺第四代技艺传承人唐鹏现场展示“包醋”技艺。“醋还能当馅料？”不少观众好奇道。不一会儿，当一个醋馅儿的小包子诞生在唐鹏手中，人群中传来阵阵惊呼。“把醋当馅包，是为了展示咱老字号的匠心手艺。”唐鹏颇感自豪。

瑞蚨祥展台展示的是另一种韵味，中式服装上的盘扣被应用在了胸针、发簪上，被一些外宾争相订购。展台上的婴儿唐装也颇为吸睛，引来大批观众打卡留念。

旁边的展台上，菜百带来了AI辅助设计平台吸引人们排队体验。在电脑上输入“熊猫、黄金、项链、可爱”关键字后，等待几秒钟，平台设计的熊猫项链便出现在屏幕上，观众可以把它打印成照片带走。

市商务局相关负责人介绍，本届北京老字号展区围绕守正创新的主题，通过潮流快闪店的外观造型体现年轻、活力、潮流的形象，契合北京老字号“创新”的时代命题。

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