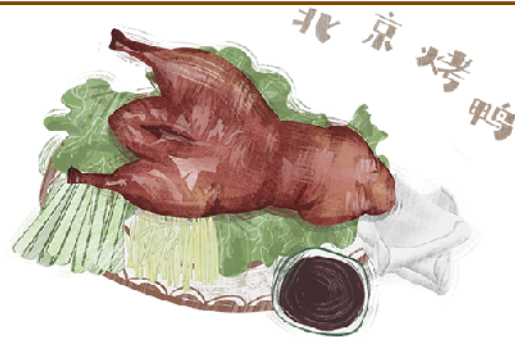


近日,第四届北京市小吃美食文化节正式启动,并伴随着北京多家知名餐饮企业和老字号的春季时令新品集中推出,持续至本月底。小吃美食展、春菜抢“鲜”吃、第二批消费者喜爱的小吃名录,均将在小吃节期间推出。活动期间在中国国际展览中心朝阳馆4号馆推出的小吃美食展,汇聚了南来顺、萃华楼、都一处、锦芳等13家知名餐饮品牌,他们带来的近百款小吃美食,让消费者一站式深度体验老字号及知名餐饮的底蕴和特色。作为春季京城第一场美食节活动,小吃节期间,多区联动各业态餐饮集中上线春季时令美食,应季食材“鲜”字当头,满足京城消费者春季尝鲜的需求。



第四届北京市小吃美食文化节启动

多区联动各业态餐饮春菜上新抢“鲜”吃



近百道招牌美食亮相小吃美食展

以“舌尖美味、历久弥珍”为主题的第四届北京市小吃美食文化节活动由北京市商务局指导,北京烹饪协会主办,由重点餐饮企业集团、美团、燕京啤酒集团、北京黔菜协会等单位协办。小吃节旨在进一步贯彻落实《推动北京餐饮高质量发展加快打造国际美食之都行动方案》,以小吃美食为点,以春菜抢“鲜”吃为聚焦,传播“小吃大艺”“小吃大产业”的饮食文化理念,让更多消费者切实了解小吃文化,品尝春季新菜品,领略体验北京餐饮,服务春季市民餐饮消费需求。

在中国国际展览中心朝阳馆4号馆看到,这里已经化身成为最具京味特色的“美食聚集地”,在翔达南来顺饭庄、全聚德·中轴食礼文化体验店、萃华楼、西部马华、阳坊胜利、紫光园、金丰餐饮、便宜坊、都一处、锦芳、壹条龙、鸭儿李记、贵凤凰等13个品牌企业的展台上,便宜坊融汇传统与创新的面花礼盒、各类鸭货、点心,紫光园的酱牛肉、酱焖手撕鸡、牛蹄筋,萃华楼的象形天鹅酥、核桃酥、面果梨,南来顺的塔糕、蜜麻花、姜汁排叉、蛤蟆吐蜜、螺丝转、青团,鸭儿李记的一品酥肉烧饼、眉毛酥、蓝莓果仁酥,以及西部马华集团的丝路美食面点小吃、阳坊胜利的京郊风味小吃等各具特色的招牌美食都延续传统工艺制作,联合展出。

作为北京冬奥会、冬残奥会的餐饮服务商的金丰餐饮,本次小吃节由获得海淀区非遗的鹿胶膏制作技艺传承人宋子刚带队,将特色宫廷药膳带到小吃节现场,让人食指大动。在创新方面,包括全聚德·中轴食礼等品牌,将美食与文创深度融合,推出的创新产品也让老北京的经典味道在年轻顾客群体中引起共鸣。小吃节开幕式上,参与小吃主题展的13个品牌被授予“2024北京市第四届小吃美食文化节”京点美食推荐品牌。

多区联动各业态餐饮企业春季新品集中上线

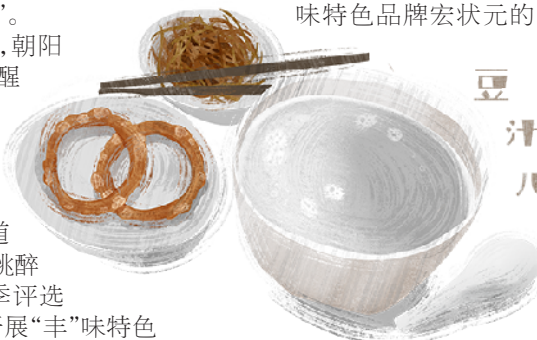
除了活动期间在中国国际展览中心朝阳馆4号馆的小吃美食展,第四届北京市小吃美食文化节期间,全市多区联动各业态50多个餐饮品牌、上千家门店,以及线上平台等,均以“春菜上新抢‘鲜’吃”的方式参与到小吃节,共约消费者在踏青赏春同时,共赴“舌尖儿上的春天”。

据了解,3月,朝阳区将组织“亮马河醒春启航——亮马河美食地图发布”;平谷区将借桃花盛开之机,在各乡镇、街道开展“品味乡村,桃醉平谷”乡村美食季评选活动;丰台区将开展“丰”味特色美食节系列活动;京郊踏青是春天的必选,延庆区饮食服务行业协会组织该区特色品牌策划春季上新菜推广活动,选用延庆当地原产地食材,巧妙搭配,推出独具特色、美味可口的春日限定美食鲜虾仁炒芦笋,生态嘎鱼香椿卷,让食客在品尝美食的同时,感受京郊春趣。

老字号餐饮品牌中,便宜坊将在小吃节期间推出春季养生饮品“一颗炖梨”,同时锦芳青团也将上市;紫光园的新品砂锅菜系列包括了砂锅肉沫红薯粉、砂锅肉沫冬瓜、砂锅酸菜鱼等多道菜品,同时还推出“鸭饼卷万物——烤鸭砂锅双人餐秒杀价”等优惠活动;萃华楼、森隆饭庄、瑞珍厚等品牌形象春天到来的新品时令新菜都将上线,同时还推出返券、秒杀套餐等;百年老字号东来顺推出“赶赴春天的约——寻味尝鲜”,系列春日套餐;鸿宾楼新近推出金汤南麂岛大黄鱼、爽口山苏叶、清炒河虾仁、鲜贝鹿茸菌、沙葱老豆腐等时令菜肴;松鹤楼旗下苏式面馆在京40家餐厅推出时令鲜爽腌笃鲜面、满口风雨酱汁肉面、江南油焖笋等春季时令限定新品;华天二友居肉饼店推出春笋猪肉饼、春笋炒香菇等多款春日限定美食,华天二友居推出

的第二届“春之味”美食节正式上线,有春菜免费尝鲜、直播福利、团购等多重优惠;老门框爆肚涮肉、爆肚冯、京门老爆三、伊峰餐饮、烤肉季、柳泉居等京味品牌推出应季新品。

在北京能够品尝到不同国家和省市地区的风味美食,京味特色品牌宏状元



京酱鸡丝、酥焖带鱼、炒合菜搭配用菠菜、胡萝卜等多种蔬菜取汁制成的缤纷鲜蔬春饼套餐、绿菠咸蛋五蔬粥等新品已经开售;青年公社、青年餐厅、青年星厨共邀食客赏春景食春味,春笋、香椿、水芹等彰显春意盎然;云南菜代表品牌云海肴在京40多家门店同步上市了春季新品“鲜春笋火腿汽锅鸡”;粤菜品牌唐宫推出了春季限定“把第一缕清香吃进嘴里”,店内60款粤式小吃面点成为吸引食客味蕾的美食,包括唐宫虾饺皇、豉汁蒸凤爪、金牌榴莲酥、招牌葱油饼、鲜虾红米肠等;徽菜品牌六尺巷、徽商故里,将安徽春季食材带到京城食客餐桌;湘菜品牌麓山寻味上新湖南当季食材的地道湘菜;深夜食堂特色街区的品牌代表胡大各店,在春季上新了小龙虾蒲公英沙拉等应季菜肴;嘉和一品推出“遇见春天、吃定春鲜”,倡导四季养生,顺时而食的健康饮食理念;和合谷、吉野家等快餐品牌,将太无二创意料理等国际风味品牌也纷纷推出应季新品,回馈食客。

除了餐饮企业,盒马在京近50家门店内设立江浙地区的小吃青团专卖区,春菜专卖区超10余种春菜,如红香椿、芦笋头、丝瓜尖、蒲公英等。小吃节期间还出现了以“整条街”为单位的推介。牛街商会相关负责人介绍,牛街街道在很多美食爱好者眼中,是北京当之无愧的美食云集的街区之一。清真小吃白记年糕,年记,洪记,吐鲁番餐厅等,都吸引了很多年轻食客慕名打卡。小吃节期间,牛街上的多家餐饮企业也将集中上线新品,邀请消费者到牛街“迎吃”春天。

推出新一批「北京消费者日常喜爱的小吃」

2023年,爆肚、茶汤、炒肝、炒疙瘩、炒麻豆腐、豆汁儿、灌肠、卤煮、门钉肉饼、面茶、糖火烧、豌豆黄、炸糕、卷果等32道小吃名列“北京消费者日常喜爱的小吃”。2024年的小吃节期间,第二批名录也将正式揭晓,更多“获赞”的小吃将被收录到名录之中。与首批名录相比,第二批“北京消费者日常喜爱的小吃”聚焦了健康、畅销、好评等关键词。北京烹饪协会相关负责人表示,首批名录收录了茶汤、炒肝、豆汁儿等极具特色的传统地方小吃。

第二批名录的入选“门槛”将不再囿于“传统”。例如,在社交平台、短视频平台、美食点评网站中,备受消费者推崇的、收获高点赞量的小吃也将进入名录。同时,当今更多的消费者追求健康,餐饮企业也顺应消费者需求,用更健康的食材和配料推出的新品小吃备受消费者欢迎。很多老字号在保留传统的基础上,不断开发新品,推出了很多传统小吃的“升级版”“改良版”,甚至在食材和烹饪技法方面,更多地融入了“国际范儿”,这样的小吃,也会在第二批名录中重点考虑。

北京烹饪协会负责人表示,特色小吃是百姓日常一日三餐的见证,同时也是国际国内游客体验当地饮食文化和风土人情的绝佳佐证。2024年是北京发布《推动北京餐饮高质量发展加快打造国际美食之都行动方案》的第一年,从首善之区到国际消费中心城市,小吃节活动通过小吃聚焦餐饮大产业,北京餐饮在服务水平、投资力度、消费拉动、就业贡献、供应与产业规模、传承中华优秀传统文化、引领烟火气、中国潮、国际范的示范效应等方面的优势,彰显了北京作为世界交往与多元化聚首之地的国际实力。北京美食产业正以独特的魅力吸引着来自世界各地的消费者。打造北京国际美食文化名片,彰显北京的国际地位和世界影响力,是建设国际消费中心城市的重要举措。

(北京市商务局)

