

“大理味道·美食季”启动

多种特色美食首次在京集体亮相

本报讯 杨天悦 武亦彬 乳扇、海菜、紫心洋芋、口味鲜美的各类野生菌……云南特色美食一直深受许多美食爱好者的喜爱。近日，2024“大理味道·美食季”暨云品进京推介活动在北京蝴蝶泉宾馆举行，大理砂锅鱼、永平黄焖鸡等带着浓浓“洱海风情”的大理十大名菜、十大名小吃和特色食材首次在京集体亮相，活动将持续至年底。

据了解，此次集体亮相的“大理十大名菜”包括大理砂锅鱼、砂锅泡皮泥鳅、大理酸辣鱼、永平黄焖鸡、弥渡卷蹄、无量山乌骨鸡、诺邓火腿、漾濞烤全羊、雕梅扣肉、祥云驴肉凉拼；“十大名小吃”则包括喜洲粑粑、烧饵块、扒肉饵丝、凉鸡米线、烤乳扇、巍山饵丝面片（清真）、米凉虾、漾濞卷粉、南涧锅巴油粉、鹤庆米糕、祥云驴肉凉拼等；“大理十大名菜”和“十大名小吃”都是首次来到北京。北京蝴蝶泉宾馆是大理州政府驻北京联络处，南涧锅巴油粉、鹤庆米糕、祥云驴肉凉拼等美食，只有在这里才能尝到。

滇菜技艺传承人赵俊磊表示，大理菜历史源远流长，它尊重自然、珍视食材，将洱海的鱼鲜、山间的野菜、高原的畜牧等当地特色食材与独特烹饪技艺相结合，创造出一道道特色美食，也承载着白族人民的智慧和情感。此外，



活动期间店内还展示出非遗“三道茶”，以大理白族传统的品茶艺



术和最高待客礼仪，为北京消费者带来全新体验。

在北京的餐饮行业发展中，云南菜占据着一席之地，大理食材、农产品以其独有的特色，也一直被首都餐饮市场所追捧。许多北京餐饮企业与当地密切合作，通过共建基地、订单采购等方式，为首都市民的菜篮子和餐桌带来大理的独特味道。

北京烹饪协会会长云程表示，大理食材、农产品以其独有的特色，在北京的餐饮市场供不应求。许多北京餐饮企业与当地密切合作，通过共建基地、订单采购等方式，为北京市民的菜篮子和餐桌带来大理的独特味道。未来，北京烹饪协会将进一步助力全国各地特色美食、食材入京，集全国美味打造北京国际美食之都。

“白塔寺美食节”盛大开幕

白塔寺宫门口东西岔获评“北京市特色消费街区”

本报讯 江帽涓 刘新岩 近日，2024文化西城宫门口东西岔美食节拉开帷幕。据悉，作为西城区今年夏季启动的“城之源·都之始·河之端·2024文化西城美食节”白塔寺分会场活动，将持续至9月17日。

开幕式上，白塔寺宫门口东西岔被评选为“北京市特色消费街区”，并颁发证书，相关领导共同为白塔寺宫门口东西岔颁发北京市特色消费街牌匾。这是白塔寺宫门口东西岔获得2022年度“北京十大最美街巷”殊荣后又一次得到商业业态升级的肯定。

2020年起，北京市西城区正式启动东西岔胡同保护更新工作，这也是核心区控规落地后，西城区实施的首个历史文化街区胡同更新项目。针对老城胡同保护工作特点，在提升硬件基础上，同步实现东西岔胡同业态升级，重塑胡同老街，再现白塔古韵，是市民体验北京胡同历史文化的“网红打卡地”。

随后，白塔寺美食节在宫门口东西岔中心小广场正式拉开帷幕。此次美食节主推的餐饮店，除了作为主场的悠航，还有一年来新引入的宫廷菜“九城居”、米其林餐厅“静一”、高人气意大利餐厅“福福”、专研日式深烘法兰绒咖啡



全国首张热食类餐饮机器人《食品经营许可证》落地

本报讯 从北京经济技术开发区管理委员会获悉，近日，北京经开区行政审批局为区内两家企业颁发了意义重大的《食品经营许可证》。这两张许可证分别是全国首张利用自动设备从事食品经营热食类食品经营许可证和全市首张利用自动设备从事食品经营全品类饮品食品经营许可证，标志着我市餐饮类新业态率先落地经开区，进一步拓展了机器人应用场景，推动了智能餐饮领域发展。

据了解，本次获得经营许可证的两家企业均为经营利用自动设备进行食品制售的机器人经营类型企业，属于餐饮类型新业态。久乘机器人（北京）有限公司研发的煎饼果子（热食类）机器人，能够从原料到接口味定制成品实现全流程自动化。而北京忠邦源得科技有限公司经营的智能化现制新式茶饮机器人，将传统的二、三十平方米以上的自制饮品作业区，浓缩到5平方米左右的操作平台中，属于自制饮品类自动制售机器人。

在审批过程中，行政审批局主动作为，按照《食品经营许可和备案管理办法》《京津冀食品经营许可管理办法》等政策要求，从制度人员、选址和场所、设备材质、设备自动清洁、微生物检测、食品原材料和配送六个方面为两家企业提供全面指导服务，不仅帮助企业建立了符合规范的食品安全管理体系、原材料供应体系，还按照食品安全各类型标准指导企业对自动设备进行改造升级。

近年来，人工智能发展快速、应用范围不断扩大，经开区积极以创新审批服务满足企业多样化的需求，推动审批服务高质量发展，助推食品行业的健康发展的同时，助力餐饮新业态企业抢占市场先机。

昌平区回龙观街道首家社会餐饮企业养老助餐点投用

本报讯 王宇崎 为破解老年群体就餐难题，不断优化辖区养老服务体系，今年以来，北京市昌平区回龙观街道积极探索养老服务新模式，以增设养老助餐点为切入点，全力满足辖区养老服务多样化需求，让老年人享受到更加美好、便捷的晚年生活。

近日，回龙观街道首家社会餐饮企业养老助餐点正式投用，干净整洁、宽敞明亮的用餐环境，荤素搭配、营养均衡又经济实惠的时令菜品，吸引了很多老年人来这里就餐。临近中午，前来就餐的老人围坐在一起，一边唠着家常，一边享用可口的饭菜。

据了解，养老助餐点投用前期，回龙观街道民生保障办公室相关工作人员经过多次摸排，同时联合昌平区委社会工委、昌平区民政局与回龙观街道市场监督管理所，对该酒店是否符合设立养老助餐点进行了实地查看。今年4月份，回龙观街道与北京工美蓝孔雀商务酒店正式签订《昌平区养老助餐点运营管理协议》。

“小食堂”托起“大民生”。首家社会餐饮企业养老助餐点的投用，是回龙观街道推动民生工程的有力举措，也是辖区在养老服务领域的重要创新。不仅让老年居民在家门口就能吃上“暖心饭”，也架起了连接街道、社区与老年人的桥梁，打造成了一个充满人文关怀和温暖的“社区中心”，受到了辖区广大老年群体的一致好评。

接下来，回龙观街道还将以“实干争先年”主题活动为抓手，持续优化养老助餐服务，进一步扩大养老服务供给，满足老年人生活的便利性和多样性需求，全力托起老年人美好的晚年生活，为辖区老年群体幸福“加码”。

的“塔熙”、阜成门咖啡好评第一名的“JM Cafe”、北京首店“奈似雪糕”、日茶夜酒“长风茶肆”等。胖妹食糖、铁手咖啡、卡博咖啡、阿拉比卡等时尚、特色品质业态也将陆续开业。共同打造北京胡同“新式夜生活”。

开幕当晚，悠航举办了“举杯挑战”赛，参赛者需同时举起装满1升的“鱼得水皮尔森”啤酒的酒杯，单手举至与肩膀平齐的位置，坚持时间最长即获胜，胜者将获得精美悠航渔夫帽或限定款手提袋。活动现场报名踊跃，气氛热烈。中心小广场很快座无虚席，食客们大快朵颐地享用着美味的悠航汉堡和精酿。

白塔寺美食节主办方、街区运营方北京华融金盈投资发展有限公司相关负责人表示，白塔寺片区作为金融街配套服务区的试点示范街区，立足国际消费中心城市示范区建设，在宫门口东西岔引入了特色、潮流、标志性餐饮、文化等业态，实现金融服务保障、高端商务延展与配套商业提升。

负责人透露，去年，白塔寺美食节吸引了众多市民甚至各地游客前来打卡，取得超预期的效果，市民、游客在 city walk 的同时光顾了一家家地区特色餐饮店，让更多优秀的餐饮企业将

目光投向白塔寺街区。一年来，白塔寺街区又引进了丰富的美食品牌，其中既有北京首店，也有高人气餐饮店首次入驻西城，囊括中西美食，包含正餐、咖啡、茶肆、冰激凌等。

此外，“城之源·都之始·河之端·2024文化西城美食节”系列活动之一——西便门美食节成功举办。活动承办方北京蓟城山水集团以守护好历史文脉作为出发点，融合文化、教育、公益、消费、沉浸式艺术体验等元素，将原先的西便门明城墙遗址公园整体升级改造为“西便门人文艺术公园”，实现“公益性+商业化”的有机结合，让古城墙“活”起来。

美食节期间，蓟城山水集团精心策划了“绘梦古墙，守护时光”儿童画展、“投壶博弈木射捶丸”古代游戏体验工坊、“与大自然手拉手”自然笔记美术展、“慢享古城阅时光”帐篷亲子书屋沙龙等丰富的亲子人文活动，并开辟无动力儿童乐园，吸引孩子们把童年融入城墙、发现传统之美。

此外，什刹海美食节、金树街美食节等2024文化西城美食节活动持续进行中，白塔寺美食节、庄胜星光美食节也已于本周开幕，此外，还将有更多丰富多彩的美食活动即将开幕，敬请期待。