

春节快到了,不少地方的年夜饭预订也逐渐进入高峰期。所以这除夕夜去哪吃、吃什么,对于很多人来说就是需要尽早安排的头等大事。虽然距离除夕还有一个多月,但好多热门酒店、餐厅的年夜饭套餐已经抢不到了。

订年夜饭也不是件简单的事儿,一般都会多看几家,反复对比。比什么呢?一是内容,年夜饭不光要吃好,还要吃出新菜式、新花样;二是价格,年夜饭是比较正式的一餐,菜品众多,自然也讲究性价比。

面对庞大的市场需求和人们不断变化的消费心理,2025年的年夜饭市场都有哪些新花样、新趋势呢?



今年年夜饭市场再出新花样

距离除夕还有一个多月
年夜饭预订已经十分火爆

距离除夕还有一个多月的时间,已经有不少市民在盘算着年夜饭到底去哪吃了。这段时间,全国各地不少酒店都反映,自家除夕当天的包厢已经被抢订一空。

可以看到浙江绍兴多家老字号与热门餐厅,很多餐厅的包厢预订都已订满。绍兴某饭店总经理韦莉介绍,今年的年夜饭预订比往年提早了一些。

韦莉表示:“目前,我们酒店的年夜饭预订到了高峰期,包厢已经全部订满了,大厅也已经订了50%。”

新一年的年夜饭套餐性价比如何?在菜品配置上又有哪些新花样?

每年都订年夜饭,今年价格如何?整体来看,年夜饭套餐价格和往年基本持平,有部分餐饮企业提出了菜价下调的举措,希望在整个春节档吸引更多客源。

宁波某餐饮店主管戚亚表示,根据以往客人的口味,川菜、小海鲜都是比较受欢迎的。相比去年的价格,下调了8%~10%左右,相信今年的销量会不错的。

尽管是套餐模式,但商家们的年夜饭还是拿出了自己的看家本领。在四川达州,各餐厅除了丰富特色餐品,还打起了“吉祥招牌”,比如:年夜饭呈现的每一道大菜都要讲求完整度,鱼不切片以整条形式上菜,寓意“年年有余”等。

达州某餐厅主管庞坤燕介绍,餐厅还推出了不少符合春节仪式感的套餐供市民选择。

庞坤燕表示,我们这里的餐饮习惯主要以麻辣鲜香为主,春节期间我们充分挖掘地方传统饮食文化,推出了一系列年夜饭套餐配菜。像金玉满堂、富贵有余、腊味迎春,在价格上突出性价比,这样既符合春节的喜庆氛围,也能满足广大消费者的用餐需求。

个性化、仪式感
也是消费者们关注的重点

除性价比外,个性化、仪式感也是消费者们关注的重点。为此,各大餐厅也陆续推出丰富创新年夜饭的菜品内容和活动形式,不少地方的商家还推出了非遗菜品。在山西太原,多家餐饮店已经在线上推出了多款套餐,销量持续走热。

某饭店店长赵小军表示,菜品特色主要以山西太原的本地菜为主,两款套餐都有老太原铜火锅,年夜饭大家聚在一起红红火火的。“糖醋丸子、山西特色的平遥牛肉、定襄蒸肉,是我们搭配的性价比比较高的。”

此外,为了满足部分消费者在家团圆过新年的便利化需求,不少商家推出了适合6~8人的“年菜礼盒”和适合8~10人的“年夜饭外卖大礼包”,价格从398元起至598元。顾客只需提前预约,足

不出户也可以吃到热气腾腾的年夜饭。

一些新业态
也融合进了传统年夜饭当中

今年12月4日,“春节——中国人庆祝传统新年的社会实践”被列入人类非物质文化遗产代表作名录。过年向来是中国人的大事。中国宏观经济研究院经济研究所副所长吴萨表示,年夜饭是中国人一年中最重要的一顿饭,预订火爆的年夜饭背后,也是传统文化回归的表现。

吴萨表示,我们中国人传统的文化习俗正在回归,我们从小就知道年夜饭是我们一年中最重要的一顿饭,但是后来有一段时间我们淡化了这种仪式感,把它作为一个普通的假期看待。这两年,我们对中华优秀传统文化的认知在提升,传统文化的仪式感也在提升。

当前,中国餐饮行业正经历着深刻的变革,呈现出多元化、健康化和智能化的趋势。吴萨表示,除了餐饮行业菜品的提质升级,比如低卡、低脂、低糖的轻食菜品走红外,如今,很多“餐饮+表演”的形式也备受追捧,这正是餐饮行业新的消费趋势。

吴萨表示,这种新消费、新趋势,将一些新业态也融合进传统年夜饭中,使传统和现代的结合进一步提升,也是消费业态的升级。

(中国之声)

北京稻香村 节日美食上新

本报讯 曹思源 又是一年冬来到,元宵汤圆添福兆。隆冬时节里最少不了的美食当属香甜软糯的元宵汤圆了,一年一度的节日美食,带来了美味的同时,也预兆着新春佳节的脚步愈发临近了。今年北京稻香村在十多家门店特别推出了现烤的黄豆汤圆,经过现场加工烤制后,有着浓浓的红豆香和酥脆的黄豆外皮,独特的风味也吸引了许多顾客购买。

此外,今年北京稻香村还推出10种口味的汤圆,既有桂花山楂等传统馅料,也有粗粮细作的黏高粱米汤圆,更有专为喜欢低糖口味的顾客准备的两款糖醇汤圆。同时,全新推出了一款巧克力坚果汤圆,浓郁的巧克力风味,融入了榛子仁、巴旦木、核桃仁三种优质果仁,煮后果仁依然保持了松脆的口感。

今年,北京稻香村的元宵产品中除了经典的传统五仁、精制黑芝麻等四种口味外,还顺应当下市场需求,推出了一款糖醇五仁元宵,用核桃仁、西瓜籽仁、花生仁、白芝麻仁、黑芝麻五种果仁锁住坚果风味,并融入重瓣红玫瑰、芝士粉,让软糯的外皮下既有坚果香脆,又有玫瑰芬芳。

据了解,北京稻香村的元宵使用的是现磨元宵粉,无论是磨粉、元宵揉制、还是售卖环节,都对环境及温度的要求非常高,因此今年的元宵也是待天气转凉后才上市,以此更好地把控元宵的品质。今年北京稻香村还会继续推出了速冻石磨元宵产品,并上线自营小程序和外卖平台,更加方便顾客购买。

外卖“小份菜” 点餐更方便

本报讯 厉焯 付一凡 “‘一人食’推荐。”“分量合适,不多不少。”在北京市朝阳区花家怡园(惠新店)的外卖评价界面上,不少顾客点赞了该店提供的“精致小份”“超值套餐”。

“‘小份菜’方便顾客选择,还能减少超量点餐,避免浪费。我们还针对外卖平台上线了适合一个人吃的超值套餐。”该店驻店总经理王明明说。

据了解,在该店外卖点单界面,“精致小份”的类别下,有许多菜品可供选择,除了现制炒菜、部分汤品提供“小份菜”之外,烤鸭也有不同分量的选择。“小份菜”的分量约为标准份的60%,价格相应便宜一些;同种菜品“小份菜”的销量比标准份高出不少。此外,为了更好地服务单人用餐的顾客,该店将外卖起送价定为20元,通常一份“小份菜”和一碗米饭即可凑够起送价。

中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《粮食节约和反食品浪费行动方案》提出,鼓励消费者在外卖订餐时选择“无需餐具”、消费后参与“光盘打卡”等,探索在消费者反馈评价机制中完善反餐饮浪费有关内容。国家市场监督管理总局发布《防范外卖餐饮浪费规范营销行为指引》,进一步规范外卖商家营销行为,落实网络餐饮平台主体责任,防范外卖餐饮浪费。

一些外卖平台采取措施,积极发挥作用。在菜品展示环节,“平台上的菜品详情,除了原材料、口味等信息,许多套餐、菜品还标注了分量,采用克重、毫升数等直观显示,进一步便利消费者按需点餐。”美团“小份菜”相关负责人张通介绍。

“2025 欢乐春节——行走的年夜饭”发布会在京举行

本报讯 “2025 欢乐春节——行走的年夜饭”适逢“春节——中国人庆祝传统新年的社会实践”列入人类非物质文化遗产代表作名录后的首个春节。世界中餐业联合会会长邢颖指出,作为中国春节传统节日庆文化的标志,年夜饭是其中的重要环节,它承载了中国人的情感寄托和美食智慧,是讲述中国故事、传播中国声音的重要文化舞台。行走的年夜饭是中华饮食文化交流与传播的重要途径,一场年夜饭,满满中国情,浓浓中国味。

“当下,中餐业走到新的十字路口,预制菜的兴起、供应链的发展都为中餐拓展海外市场提供机遇。”世界中餐业联

合会副会长武力表示,春节是中华文化海外传播的高光时刻,希望“行走的年夜饭”团队做好文化加市场,政策加产业,国内加国外的整体融合,以年夜饭为平台,对接各国的文化资源,推动中外文化交流。

据悉,“行走的年夜饭”是文化和旅游部全球“欢乐春节”活动的重要子品牌,自2016年以来,通过线下线上等多种形式,已走进五大洲的几十个国家和地区,深受所到之处民众的欢迎。“2025 欢乐春节——行走的年夜饭”共收到11个国家和地区的邀请,将走进印尼、韩国、瑞典、俄罗斯、斐济等地,把“年夜饭”带到全球,打造“无

国界”的春节盛会。

活动立足四个方面,一是立足传统文化,把食材、调味、技法与地域文化故事相结合;二是以中华饮食文化为内核,以地方菜、城市特色菜系与美食为主线,突出城市人文与美食推荐;三是充分结合举办地的文化特点,融入丰富多样的春节元素和互动环节,比如展示年夜饭经典菜肴的制作工艺,邀请观众参与包饺子、写春联等互动体验;四是通过故事讲述、文化表演、文创展示等形式,将中国年夜饭背后的家文化、年文化和民俗文化融入其中,让海外友人更加全面地了解中国文化的深厚底蕴。

(中国新闻网)