

来北京东城区品尝春天“味道”

游船踏青、春菜尝鲜、品上新春茶……伴随着天气回暖,万物生发,人们纷纷走出家门,尽享春日美好时光。北京市东城区各商家也抓住时机,抢“鲜”上市各类春季特色美食,消费市场“春鲜”涌动,“春日经济”活力无限。

本报讯 李帅 清新爽口的马兰干丝、浓郁鲜美的白米虾烧豆面、鲜嫩清甜的荠菜豆腐羹……森隆饭庄近日正式推出了精心筹备的春季咬春菜品系列,为广大食客献上一场别开生面的春日味蕾盛宴。

走进位于崇文门新世界百货5层的森隆饭庄,“春季尝鲜”的6款新菜品被制成桌签,摆在每个餐桌的醒目位置,吸引不少前来就餐的食客品尝这独属于春天的“味道”。森隆饭庄总经理王培欣表示,新菜品多以春韭、香椿、蚕豆等春季特有食材为主材。“能进入最终菜单的菜品,都是经过精心挑选,符合春季特色,口感鲜美,营养丰富,且具有一定文化背景的佳肴。像这道粉蒸面条菜就是我们推出的新品之一。面条菜是春季当季的野生蔬菜,生长在麦田或荒地草坡中,兼具高营养价值和药用功效。我们将清洗干净的面条菜淋干水分后裹粉蒸制,锁住了食材的原味与营养,口感鲜嫩、清香四溢,是春季不可多得的健康美味。”

王培欣表示,为确保春菜的“鲜”,森隆饭庄在食材处理上采取快速冷链运输、精心挑选食材、注重烹饪技巧和调味,以及严格卫生标准和厨师培训等措施。“这些措施共同保证了食材的新鲜度和品质,真正让食客品尝到最地道

的春季美味。”

“舌尖春意”也深受年轻人追捧。走进位于东直门的北京稻香村第三营业部,一进门就被门口处的展示售卖窗口吸引。富有春日特色的风车搭配清新亮眼的新上市的青团产品,分外吸睛,引得不少顾客前来咨询购买,其中不乏年轻人来“尝鲜”。

据了解,今年北京稻香村共推出五款不同口味的青团。散售青团保留了经典的玫瑰豆沙和黑芝麻口味,同时全新推出了一款芋泥乳酪口味青团,油绿如玉的外皮透着麦苗特有的清香,内馅将香甜绵密的芋泥与浓郁乳酪相结合,口感层次更加丰富。此外,肉松蛋黄青团、流心可可团采用了轻便的礼盒包装,小巧而精致。北京稻香村食品有限公司相关负责人表示:“我们希望通过丰富口味选择,满足更多消费者的喜好,尤其是吸引更多年轻消费者的关注。”

另外,在时令产品的包装上,北京稻香村也格外用心。“青团礼盒属于节气礼盒系列,我们特别针对节气的特点,设计了这款以清新、自然的风格为主的包装。不仅提升了产品的视觉吸引力,也更好地传递了传统文化与现代审美相结合的理念。”北京稻香村相关负责人说。

据了解,目前北京稻香村的青团在全市200多家门店同步销售。为了方便顾客选购,北京稻香村在小程序等线上平台同步上架了青团产品,并在小程序推出优惠活动,让更多人可以足不出户也能轻松品尝这一份春天的味道。

又逢春茶上市季,吴裕泰第九届春茶季已于3月16日在全国660家门店同步开启,一直持续至5月底。本次春茶季以“春和景茗 约‘惠’春茶”为主题,为烘托这一主题,吴裕泰各门店纷纷以春茶为主体的绿色吊饰搭配春茶季主题活动Logo装饰一新,烘托出浓郁的春茶上新氛围。此外,为了让更多喜爱春茶的消费者能够感受到春茶的鲜爽滋味,今年吴裕泰首次推出两款明前西湖龙井100克尝鲜装,依旧延续传统手工纸包,贴有原产地地理标识,既凸显品质,又精致小巧,更满足年轻消费群体的需求。

此外,吴裕泰创新研发了“只此青裕”袋泡茶与多种口味茶饼干,茶和茶食品一站式购齐,全新的喝茶体验颇受年轻人追捧。今年,为了让消费者更好地感受茶文化魅力,吴裕泰还将在线上线下协同发力,多渠道开展春茶知识科普及推广活动,增添互动乐趣,让消费者在这一杯春茶中,品味春天的韵味。

“春之味”美食节开幕

本报讯 江帆涓 随着京城春意渐浓,春笋、香椿、蚕豆、春韭等春菜迎来热销。为满足市民“咬春”需求,北京华天所属同和居等老字号品牌联袂推出“春之味”美食节。烹饪大师们走进距离北京1800公里的福建三明深山竹林里,采摘山间刚刚破土而出的春笋,为京城市民餐桌注入春日鲜味。

“鲜笋的赏味期很短,必须现挖现烹,才能锁住山野灵气。”中国烹饪大师、庆丰包子铺技艺传承人刘晓冬表示,此次大师们组团进山,是为了给北京市民带来“第一手”的春鲜,让消费者真正能够吃到来自山野间的春味。同为中国烹饪大师的王鸿庆,是同春园江苏菜制作技艺第三代传承人,他则更注重春鲜的搭配:“如何凸显溪源明笋的鲜、嫩、脆,在辅料的选择上也很有讲究。”除了食材溯源,华天老字号烹饪大师们还现场进行了菜品研发,将传统技艺与山野春鲜深度融合。“鲁菜泰斗”同和居鲁菜烹制技艺第六代传承人武根深,用鲁菜中独有的糟溜技法烹制春笋,一道糟溜春笋里脊片醇美、鲜脆,被消费者誉为“舌尖上的山水画”。还有老字号用春笋元素激活经典菜。二友居技艺传承人毛雅军将新鲜春笋丁加入招牌猪肉饼,春笋猪肉饼成为新一代“必点菜”。延吉餐厅技艺传承人马占岭在经典菜品拌辣牛肉中加入笋丁,“微辣带鲜”的配方一经面世就备受消费者喜爱。喜欢吃包子的市民可以在庆丰包子铺精致体验店——庆丰·1948吃到刘晓冬大师亲研的春笋鲜肉包。

据悉,“春之味”美食节将持续至4月底,除同和居、同春园、庆丰包子铺、延吉餐厅、二友居外,华天所属马凯餐厅、惠丰饺子楼、新川面馆、香妃烤鸡等品牌也参加本次美食节活动。

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: 141.00元
季度订价: 35.25元