

烤肉、饺子销量倍增 北京多家餐饮加量供应“暖冬菜”

本报讯 王萍 近期,北京多家餐饮老字号、知名餐饮企业的暖冬菜品、烤肉、饺子都成为消费者热衷的时令美食。近日,多家餐饮企业负责人在接受媒体采访时表示,预计冬至当天相关“暖冬菜”将迎来消费高峰。

在什刹海畔的烤肉季,国家级非遗“武吃自烤”每到立冬、冬至等节气,都备受消费者追捧。据了解,目前,烤肉季已经为冬至备下千斤杜泊羊、滩羊的精选部位羊肉,经理鲁建伟介绍,届时师傅们将从凌晨开始切割码料。这几天现穿现烤的羊肉串和炙子烤肉也将同步加量供应。

老西安饭庄鼓楼店自从入冬以来,羊肉泡馍的销量一直居高不下。经理白穆沙预测,今年冬至当天,泡馍的销量预计突破600碗,现穿现烤的羊肉串将全天候供应。“为了应对销售高峰,仅牛骨羊肉汤底就用料超过300斤,比平日增加了近一倍。”

砂锅居的砂锅菜一直是冬天暖冬菜的“C位”。今年冬至,砂锅居除了延续“冬至馄饨夏至面”的传统、推出限量版圆梦馄饨外,还创新推出酸菜炉肉砂锅。行政总厨刘大立介绍,这道新品选用与砂锅白肉同源的酸菜,炉

肉经特殊烤制工艺去除油腻,慢炖后肉质酥而不柴,酸爽开胃更添口感层次。酸菜炉肉砂锅将在冬至当天正式上线供应。

“冬至到,吃水饺”,饺子是北方地区冬季各个节气和节日的主角。袁记云饺相关负责人在接受媒体采访时表示,目前全国门店已进入全面“备战”状态,特别是在去年冬至消费表现亮眼的华北地区,各门店正积极筹备,迎接即将到来的消费高峰。

该负责人表示,去年冬至期间,袁记云饺华北地区全渠道门店单日店均实际收入较前一周环比增长超200%。其中,到店堂食与生鲜外带增长最为显著,接近

300%;外卖渠道也实现了200%的增长。“根据去年的消费趋势,特别是社区型门店的火爆情况,今年我们提前部署了专门的供应保障计划。”据介绍,供应链方面,袁记云饺全国仓储配送系统已进入“节日模式”,包括但不限于对热销产品加大储备量;门店运营层面,各店已优化人员排班,部分社区门店计划适当延长营业时间,确保能够满足不同时段消费者的需求。

除了社区门店,袁记云饺去年冬至期间在北京多个商圈门店的销售情况也十分出色。据了解,今年,包括西城区宣武门、丰台区木樨园、朝阳区东坝等商圈门店也都将加大供应。



美食演出业态丰富 客流消费不降反增

前门大街市井烟火热腾腾

本报讯 这个冬季,前门大街比往年热闹得多。曾经冷清的后街小广场变成一片“城市露营地”,来自全国各地的的美食摊位热气腾腾,现场不定期举办的音乐演出,吸引市民游客驻足。

作为北京中轴线的重要节点,前门大街创新运营,将文化与商业、旅游深度融合,为游客带来更丰富的体验,让淡季不淡,展现出巨大消费潜力。

鱼丸小面烧麦飞饼荟萃

12月20日下午3点30分,前门大街广和广场上,歌手清澈的嗓音划破午后的宁静,一场美食音乐荟开始了。“没想到冬天还能这样热闹!”河北游客刘阿姨端着一碗热腾腾的老北京茶汤,找了个露天的露营桌椅坐了下来。

旁边的露营帐篷里,一大家子正享受着周末的休闲时光。“孩子刚吃完门钉肉饼,看见别人吃鱼丸汤,又让我去给他买。”一位父亲掀开帐篷门帘笑着说。

福州鱼丸、缙云烧饼、重庆小面、乌兰察布联营烧麦……放眼望去,十几个美食摊位在广场周边围成一圈。宁夏牛肉馅饼摊位前,刚出锅的牛肉饼外皮酥脆,一口咬下去满口留香。“这和我去宁夏旅游时买的牛肉馅饼味道一模一样!”两位大学生在社交媒体上标记下这处“宝藏”美食。

从广和广场信步向南,路过几条后街小巷来到新潮胡同广场,又是一番热闹场景——广场中央设有一顶天幕,人们三两成群坐落其间,品味美食。

再向南走去,阿里山广场上,几个年轻人正举着手机拍摄印度厨师制作飞饼

的娴熟手法——面饼在空中划出完美的圆弧,引来阵阵惊叹。“到这里摆摊真挺热闹,一天能卖出不少。”一位摊主表示。

美食荟萃的热闹景象,源于一个月前开市的“中轴前门·中国FUN”前门美食荟暨第三届丝路美食文化节。与以往不同的是,本届美食节首次尝试常态化运营,不仅美食市集延续至今,还不定时举办各类音乐演出和现场展演。

傍晚时分,现场可以看到,仍有市民游客陆续前来听音乐品美食。场地里,星星点灯的亮化装置已提前亮起。“我们就住这附近,这个美食市集不错,我们已经来过好几回了。”一对中年夫妻坐在露营椅上,打算看完这场表演再走。

北京多家餐饮加量供应“暖冬菜”

以往,“十一”假期结束后,前门大街就进入淡季。但这个冬天,大街没有淡季。

北京东方文化投资管理有限公司运营团队相关负责人介绍:往年“十一”假期后,前门大街的客流和销售会有大幅下降,客流从高峰期每天十七八万人次骤减至四五万;今年“十一”假期后,数据不降反增。“‘十一’假期期间单日最高销售是85万元,假期后峰值增长到115万元。此后一个多月,销量就没有降到50万元以下过。”

淡季不淡,原因何在?答案就在一个“融”字。“天冷,游客不爱在户外呆着,怎么能让冬天的大街也热闹起来?”今年刚入秋时,东方文投运营团队就开始琢磨。

10月,“城市露营地”在前门后街落

地——运营团队在几个小广场摆放了百余套露营帐篷和外摆桌椅,到了夜晚,摊位和帐篷上的串灯亮起,星星点点的灯光随处可见。天气渐冷,又在户外桌椅之间和帐篷里添置了户外暖气。

美食荟摊位也都是精挑细选而来,有来自全国各地驻京办的特色美食,也有异域风味。街区给每个摊位都接了电、通了上下水,有的摊位还安装了油烟净化设备,可以直接“拎包入住”。

体验更丰富脚步慢下来

如今,50多个美食摊位与80多个好物摊位交织排列,把后街小巷装点得多姿多彩。巍峨的城门与市井烟火相映成趣,百年老街呈现出不一样的魅力。有了常态化美食市集,连接鲜鱼口、大江胡同的前门后街和几个小广场尤其热闹,市民游客的脚步慢了下来。

“往年到了冬天,主街上人还稍多些,后街就很一般,天黑后就差不多准备收摊了。”后街一家卖冰糖葫芦、驴打滚等小吃的摊主说,“现在亮化做得好,活动多,晚上八九点还有顾客。”一个不起眼的青海酸奶摊位上,摊主说,10元一瓶的酸奶,最多的时候一天能卖出1万多元。

在北京商业经济学会常务副会长赖阳看来,前门大街拥有众多空间,正适合引入特色餐饮,以及举办各类文化体验活动,吸引北京市民与外地游客共同参与。未来,街区还可引入更多适合休闲与体验的业态,“通过精细的街区规划,提供多样化的体验,打造一个充满吸引力的生态圈。”

(杨天悦)

西城老字号解锁 冬至新体验

本报讯 江帆涓 冬至节气已至,笔者走访北京市西城区老字号,发现不少老字号以“饺子+暖锅”为核心推出多重惊喜,既有传承百年的经典味道,也有融合创新的时令新作,让市民在寒冬中尽享舌尖上的文化盛宴。

北京华天集团旗下老字号惠丰饺子楼全新研发羊肉萝卜水饺,惠丰饺子楼店长张歆垚介绍:“这款水饺精选宁夏滩羊鲜嫩腿肉,肉质紧实细嫩无膻味,搭配清甜白萝卜,醇厚与清爽交织,特别适合冬至食用。”

同和居明炉红烧羊排煲,慢炖脱骨、酱汁入味,什刹海店可赏雪品食。同春园红酒羊排,果香肉鲜。鼓楼马凯餐厅米粉羊肉钵,鲜辣下饭。此外,二友居金汤滩羊杞福萝卜煲、惠丰涮肉馆铜锅涮肉、庆丰包子铺一人食小火锅各具特色。

值得一提的是,鼓楼马凯餐厅推出的冬至亲子包饺子活动,邀请老字号面点师现场指导,为5~12岁亲子家庭提供专属安全厨具,让孩子们在亲子协作中体验包饺子的乐趣,创意打造专属团圆饺,成品可带回家分享,为团圆晚餐增添特殊意义。活动还为参与家庭准备了特色麻酱糖饼,让“亲手包住团圆,顺手带走甜蜜”的体验成为不少家庭的冬至记忆,相关话题在社交平台引发关注,吸引更多家庭参与传统民俗活动。

惠民福利方面,北京华天老字号同步联动西城区“寻味西城”定向餐饮消费券活动,抖音平台连续发放总额200万元消费券,涵盖多档额度,可与门店原有优惠叠加使用,让市民在品尝美食、参与互动的同时,享受更具性价比的消费体验。同和居、同春园、鼓楼马凯餐厅等多家门店均参与活动。

聚德华天旗下老字号同样开启“冬至模式”,世界文化遗产北京中轴线上的烤肉季、峨嵋酒家、老西安饭庄等推出特色暖冬菜,以匠心传承非遗技艺,用时令美味传递温暖。

在什刹海畔的烤肉季,国家级非遗“武吃自烤”备下千斤杜泊羊、滩羊的精选部位羊肉,师傅们凌晨便开始切割码料。经理鲁建伟介绍:“今年冬至正值周末,现烤的羊肉串和炙子烤肉将同步加量供应。”

而在峨嵋酒家地安门店内,宫保鸡丁、毛血旺等冬至网红菜的原材料备货工作同样忙碌,后厨已经提前备足优质食材,全力应对冬至的客流高峰。

老西安饭庄鼓楼店更显热闹,经理白穆沙透露,今年冬至单日泡馍销量预计突破600碗,现串现烤的羊肉串更是全天候供应。为保证汤底醇厚,仅牛骨羊肉汤底就用料超过300斤,较平日增加近一倍。

此外,砂锅居的砂锅菜,也在冬至当天迎来销售高峰。砂锅居今年双管齐下,除延续“冬至馄饨夏至面”传统推出限量版圆梦馄饨外,还创新推出了酸菜炉肉砂锅。行政总厨刘大立介绍,这道新品选用与砂锅白肉同源的酸菜,炉肉经特殊烤制工艺去除油腻,慢炖后肉质酥而不柴,酸爽开胃更添口感层次。

在西四新开业的西来顺便民小店,砂锅酸汤肥牛、砂锅羊肉等创新菜成亮点。西来顺西四便民小店经理张丽萍表示:“我们按照年轻客群偏好改良传统砂锅,选用牛腿骨熬制汤底烹制而成。”冬至当天到西来顺西四便民小店品尝这两款创新菜的街坊邻居,还能享受到立减10元的优惠。