

换个过法,除夕“年午饭”受宠

餐位减少 10万个

近日,南京餐饮商会发布消息称,包括狮王府、精菜馆、真知味、星湖饭店、夜上海、名湖美景、新纪元等名店在内,今年已经决定不做年夜饭的大饭店已接近了20家。业内人士预计,这些“大店”放弃年夜饭市场的举动,将带动一批中小酒店跟风,保守估计,今年春节期间,南京将减少10万个餐位。

除夕首次定为公休假日,这让酒店经营者不得不面对支付三倍工资的压力。不少酒店负责人表示,年夜饭是不做了,年三十本身就是休息日,新劳动法要求付员工三倍工资,再加上翻台的加班费,对企业来说成本支出太大了。

更让人惊讶的是,有些不做年夜饭的餐馆不仅是除夕放假,甚至整个春节假期都索性放假。记者在采访中了解到,“放长假”的不乏名店,大惠旗下7家门店从除夕放到初三,夜上海、名湖美景从初一放到初三,而真知味的汉中门、迈皋桥两家店,干脆从除夕放到初六。



快报记者 路军 摄

年夜饭全线爆满

虽然迫于压力,但年夜饭仍是不少店家的不得之选,生活日渐富足的人们到酒店餐馆订桌年夜饭已蔚然成风,一些名店和老字号已全面爆满。

古南都集团旗下的绿柳居、马祥兴今年的年夜饭早就销售一空,千元上下一桌的价格和去年基本持平。古南都的有关负责人表示,今年的年夜饭肯定是不挣钱了,物价这么高,员工还要发三倍的

工资,几乎没有利润空间了,但是考虑到企业的诚信,年夜饭即便不挣钱也要争个热闹。咸亨酒店、红泥、金塘大酒店等店家的预订也相当火爆,咸亨酒店老总黄文军表示,三个月前,旗下三个店就开始接收了年夜饭的预订,目前,包间全被订满。红泥老总王子淳也表示,酒店在装修升级时,一些老客户就早早地预订了年夜饭,改造后的60个包间也全部订出。

一些新开的店家甚至将年夜饭看作是打开市场的一个契机。欧亚美环球美食总经理李廷富告诉记者,为了分食年夜饭这杯羹,将给预订年夜饭的食客以餐费8.5折的优惠,并可自带白酒,满5人的还送价值98元的张裕95干红一瓶。近日才在城东开业的龙景国品燕鲍翅馆有关负责人也表示,店里已从香港请来名厨坐镇,针对高端年夜饭市场,争取一炮而红。



资料图片

把年夜饭拎回家

超市经营年夜饭酒店的减少,直接影响了市民的预订。因为有了了一天的准备,订不到餐位的市民,更多的人开始回归到在家操持年夜饭的方式,一些超市和老字号也瞄准了这一市场,精心准备了年夜饭套餐,让市民拎回家。

目前,在沃尔玛、苏果、金润发等大型超市中,出售蔬菜和配好料的炒菜已很常见,有的超市还提供现场炒菜服务。每年,一些大超市都会在节前推出顾客选料、点菜,按菜单口味制作年夜饭套餐,并将在大年三十晚上实行送餐上门的服务,受到不少市民欢迎。古南都旗下的绿柳居和马祥兴两家老字号也做了精心准备,在绿柳居全市的10个点,可以买到售价分别为98元、198元、288元的新春礼盒,既有面子又提供了卤菜,而两家老字号也提供了拎回家的年夜饭,绿柳居的标准为666元,马祥兴为588元,这些套餐简单方便,市民拎回家热一下就可以上桌,省去了烹饪的烦琐。业内人士指出,品牌企业知名餐馆提供相应的半成品,让普通家庭得以便利地享受到星级饭店的美味,餐馆也因此可以减负。

年午饭成为新宠

以往过年,大部分市民都习惯把团圆饭安排到除夕晚上,放假方案调整后,很多家庭团圆预订了除夕中午的宴席。年夜饭不好订,也让不少人不得不将这顿团圆饭改到了中午,往年还是个别现象的“年午饭”在今年却成了宠儿。

“往年,来预订中午一餐作为团圆饭的客人并不多,只有两三成的比例,而在今年,除夕当天

的午餐餐位基本上都被订了出去。”绿柳居办公室主任魏彬介绍说,在得知晚餐餐位已订出时,一些老主顾主动要求改为年午饭。

假日制度的改革,让人们开始有了更充裕的时间去准备,舒缓下来享受慢生活的节奏。家住太平南路的武先生就将年夜饭改到了中午,在他看来,中午一大家子在外就餐团聚,不

用那么赶,而下午的时候,可以更为从容地准备两个人的晚饭,看看春晚,找到除夕不上班的轻闲。记者电话采访预订除夕中午宴席的顾客,有的顾客称,除夕应该以要为主,中午吃团圆饭,晚上可放烟火,家人还可一起打牌娱乐;有的顾客称,除夕晚上订餐太挤,交通又不方便,街上出租车都打不到,而中午聚餐就方便多了。



年年岁岁花相似,岁岁年年“饭”不同。每一年的心历路程不同,除夕的年夜饭也品味出不同的味道。今年,受《全国年节及纪念日放假办法》、《职工带薪年休假条例》的影响,在三倍工资的成本压力面前,众多酒店放弃了年夜饭市场,南京年夜饭市场又出现了新变数。

快报记者 黄建军



快报记者 路军 摄



麻辣鱼头

辣到你的心里去

渔人庄这处声名显赫的吃鱼好去处,让很多食鱼一族“慕名而来”。加上吃辣风潮在南京的引爆,辣味鱼就格外受欢迎了。不妨来尝尝渔人庄的辣味鱼头,保管你吃了流连忘返。

麻辣鱼头辣的刺激

渔人庄的麻辣鱼头不仅鱼肉鲜美而且汤汁浓厚,大厨向记者把其中绝技一一道来,烧麻辣鱼头可是大有讲究,原料精选鱼头、葱、姜、蒜,调料有精盐、老抽、料酒、白糖、豆瓣酱、花椒粉、粉芡、色拉油等多种。一要先将鱼头洗净,拍上粉芡入油锅炸熟捞出待用;二,锅内留底油,下葱、姜、蒜炒香后,放入高汤、调料烧开,再放入鱼头烧透即可装盘食用。大厨温馨提示:1. 鱼头不宜太大,收汁时间要长。2. 此菜不宜太

淡。除了鱼肉美味外,那锅鱼汤也叫人垂涎欲滴,它的火锅料可是精选了大料、香叶、花椒、干辣椒、姜片、葱段和蒜头粒,方法是烧一锅热水,这时用另一口锅开火烧热猪油炒香花椒,放入其它的火锅料一起爆香后倒入烧好的白开水放鱼头和番茄,用大火煮几分钟后调味。食用时,先吃鱼头,再慢慢涮鱼片。蘸料是每次吃火锅必备的(蒜油辣椒圈酱汁),炸腐竹(是自己用油炸的),还有一些蔬菜(豆苗、生菜和香菜)。麻辣鱼头火锅用四个字形容:鲜、麻、辣、香。鱼头特别的滑嫩,吃起来很刺激!

馋嘴田鸡顶呱呱

除了吃一桌鱼宴之外,渔人庄的馋嘴田鸡也不甘示弱地引人发馋,香辣口感的蛙肉下肚,让人留恋难舍。细

腻的肉丝,伴着入骨的麻辣,已经让人吃得吹嘘不止了。饮食专家赞誉,“田鸡含有丰富的蛋白质,肉低脂,低热量,能清热解暑、消肿止痛,夏天吃清淡去火,肉质鲜美浓郁,是餐桌上的一道极品佳肴,在民间,就有田鸡能够大补元气的说法。”渔人庄每天都会从海南空运一次生态蛙,就是保证田鸡的新鲜现杀现烹,精心加工。不但会齿颊留香,更有百吃不厌之感!



年夜饭热订中

渔人庄山西路店:乐业村7号 订餐:83220180

渔人庄华侨路店:华侨路31-3号 订餐:84717168