

菏泽年夜饭预订“一厢难求”

酒店纷纷推出“龙”年特色菜及“龙”元素套餐

□牡丹晚报全媒体记者 陈淑娅 李艳粉

春节临近,年味渐浓。除夕家人团聚,吃上一桌可口的年夜饭是中国人的传统习俗。近年来,随着人们生活水平的提高,越来越多的人喜欢在酒店、餐厅预订年夜饭。作为餐饮业的重头戏,年夜饭也备受商家重视。我市各大中酒店、餐厅在年夜饭特色上围绕生肖“龙”做文章,不断翻新花样。今年菏泽年夜饭预订如何?1月30日,牡丹晚报全媒体记者走访了解到,目前部分酒店年夜饭预订已超八成,甚至出现一“厢”难求的情况。



◀▲菏泽牡丹大酒店厨师现场制作并展示用龙虾和龙须面制作的龙年特色菜品。



年夜饭预订一“厢”难求

“随着人们生活水平的提高,年夜饭预订越来越受欢迎,我们酒店年夜饭预订已经超八成,不少顾客因没有预订到除夕夜合适的包间,只好选择大年初一中午或者晚上。”说起今年年夜饭预订情况,菏泽牡丹大酒店总经理李清宇介绍,从一个多月前开始,该酒店就陆续接到了顾客咨询或预订年夜饭的电话,截至目前春节包间预订率已超80%。

春节作为我国最重要的传统节日,是一家人团圆的重要时刻,到酒店吃年夜饭更有仪式感。“我是距离春节还有20天的时间就开始预订除夕夜酒店的包间,可咨询了多家酒店均被告知合适的包间早已没有了,只有大厅可以预订,我与家人

商量后决定预订大年初一中午的包间。”市民王先生说,他每年预订年夜饭都会提前,没想到今年提前了20天还是没有预订到除夕夜的包间,最后只好选在了春节当天。

每年春节前夕,我市餐饮业都会早早推出寓意美好的年夜饭套餐供市民提前预订。牡丹晚报全媒体记者咨询了多家提供年夜饭预订的饭店,大多表示除夕夜包间已订满,大年初一中午晚上两个时间段的包间也相对紧张,酒店大厅位置可以选择。

“我们酒店春节期间的订餐率相比往年提高了近30%。”菏泽和平大酒店有限公司餐饮部经理陈贺说。

主打“龙元素”套餐

牡丹晚报全媒体记者走访了解到,为迎接即将到来的龙年春节,我市不少酒

店、餐厅围绕“龙元素”大做文章,不断更新菜品,为顾客提供可口的年夜饭美食外,还推出“龙元素”套餐,供市民选择。

据牡丹大酒店总经理李清宇介绍,该酒店推出了“金龙献宝”“龙凤呈祥”“龙腾虎跃”等多种套餐供市民选择,价位从1288元、1688元、1988元不等,套餐中的菜名还专门以富贵、吉祥如意、团圆、平安等寓意美好的词语命名。另外,该酒店还推出了牡丹特色菜,及菏泽特色名吃烧饼、面泡、胡辣汤、大炖羊肉等等,希望春节期间让返乡的菏泽人以及外地客人品尝到本地特色美食。

牡丹晚报全媒体记者采访期间,牡丹大酒店厨师现场做了一款名为“龙年龘龘”的菜品。该菜品以波士顿龙虾和龙须面为主要原料。厨师将龙虾进行处理后摆好造型,放上秘制小料,

然后放进蒸车里。在蒸龙虾的同时,厨师下好了龙须面。龙虾蒸好后,厨师将龙须面用筷子卷在一起,有序摆放在龙虾附近,随后撒葱花、淋油,一道美味的菜品就做好了。

“为了迎接龙年的到来,我们酒店特推出这道菜,主要原料是波士顿龙虾和龙须面,寓意着富贵长寿。”牡丹大酒店厨师长高峰说。

和平大酒店厨师团队精心研制了龙年元素系列菜品,推出“祥龙迎春宴”“财源滚滚金龙宴”等,特色菜品有“金龙献宝”“鱼跃龙门”等,既提升了节日的氛围,又把美好的祝福带给了消费者。

加强执法,护航“舌尖上的安全”

牡丹晚报全媒体记者了解到,为确保年夜饭市场食品安全,近期,我市市场监

管部门不断加强执法力度,开展春节节前食品经营安全大检查。

近期,市场监管部门将对承接年夜饭服务的餐饮单位预订情况进行核实,从而掌握辖区内年夜饭底数,并对从业人员健康状况、食品原材料品质和溯源、菜单定制、后厨环境卫生、食品储存操作间管理、餐具清洗消毒等持续深入检查。同时,现场督促餐饮服务单位,严格落实公筷公勺服务。落实光盘行动,引导消费者合理点餐文明用餐,提倡打包,坚决杜绝餐饮浪费,营造例行节约反对浪费的良好风气。

市市场监管局还在全市范围内开展节日期间重要民生商品稳价保质市场监管工作,通过发放提醒告诫函、加强市场巡查等方式,围绕“抓重点、盯热点、强预案”的要求,强化价格监测预警,全力维护市场秩序。