

高端餐饮 放下身段推出团购吸引吃货

中央提出八项规定和厉行勤俭节约、抵制铺张浪费的要求一年来,餐饮业已呈现新面貌。近日,有餐饮业资深人士向记者表示,为适应市场,高端餐饮品牌从以往紧盯公务、集团消费等转向大众消费群开拓发力,而大众餐饮则更加注重自身特色发展。老百姓如今出门吃饭有更多选择,有利于提高经济增长的质量,促进经济的长期可持续增长。

超九成高端餐饮企业“转型”

中央八项规定以来,对高端餐饮的触动很大。符先生表示,这也令餐饮业人士思考如何适应市场的问题。“很多高端餐饮业的人士开始注意到,真正支付得起高端消费的人群没有那么多,高端餐饮的门店扩张也不应该有那么多。”符先生估计,超过九成的高端餐饮企业已向大众化餐饮过渡,方向很明确,同时定位中端的人均消费大约在150元以下的大众化餐饮则受到消费者的追捧。压力带来的是转变。高端餐饮放下身段转型成为必由之路。

中低端餐饮业打出特色牌

就在高端餐饮寻求改变的同时,中低端的餐饮也在寻找新的增长点。根据中国烹饪协会在2012年发布的中国餐饮产业发展报告显示:今年以来中国餐饮全年收入

有望突破2.5万亿元。

在适应网上消费趋势之际,团购正成为餐饮业创新的一大利器。“不少消费者如今已经养成习惯,出门吃饭会在网上先选择优惠,这其中就有不少中高端餐饮单位推出的团购活动,折扣都比较大,普遍在4到5折。”有餐饮业人士如此表示。

社区餐饮老人餐饮均有可为

餐饮业在这一年内加速创新,符先生说,“过去10年,餐饮行业实现了17%的年增长率,成为资本市场追捧的明星。但随着人工、原材料、租金等成本的节节攀升,餐饮行业整体收入增长放缓也是不争的事实,如何提高盈利能力正成为考验当前餐饮业发展的一道大题。”而关注创新,在社区餐饮、医疗餐饮和老人餐饮等方面找到新的突破点是当前许多餐饮业人士开始思考的方向。社区餐饮和医疗餐饮可以避免过高的房租压



力。而社区餐饮有利于培育广大的忠实客户群体,一旦进到社区,餐饮企业的服务对象就可能长期追随。而随着我国进入老龄化,老人餐饮针对老年人提供多样化、个性化服务将有很大的发展空间。目前高端餐饮放下身段也带

动了整个餐饮行业的让利优惠,毫无疑问会促进以家庭聚餐、朋友聚餐和白领工作餐人群更加频繁地进行餐饮消费。”符先生认为,接下来将进入一个大众餐饮利好的发展阶段。

(综合)

■吃遍达州风味小吃

达州红烧牛肉面

秦巴闲士

今年7月,在杭州落幕的第二届中国饭店文化节暨首届中国面条文化节评选出了“中国十大面条”。武汉热干面、北京炸酱面、山西刀削面、兰州拉面、四川担担面、河南烩面、杭州片儿川、昆山奥灶面、镇江锅盖面、延吉冷面入围名单。

身为重庆人的《非诚勿扰》主持人孟非,则在自己微博中写道:“居然没有重庆小面?我和我的重庆小伙伴都惊呆了!”随后,他表示了自己心中的中国十大面条,重庆小面居为榜首。并于近日在《非诚勿扰》节目中向全国观众公开宣布,他正在筹划将重庆面馆引入南京,还在其微博上公开征集选址建议。预计此事最快明年年初即可成行。

最近,《嘿!小面》在央视纪录片频道热播,不仅挑逗着多数重庆人的味蕾,还让全国观众领略了重庆人的麻辣故事。但,若以面食而论,我推崇的是达州红烧(原汤)牛肉面。达州牛肉面属川味类型,但有别于成都牛肉面,应属于重庆小面类型的衍生。重庆小面可添加各类肉臊(碗豆、杂酱、肥肠、排骨等),若添加牛肉便成为牛肉面。因汤料及佐料还是小面配方,所以仍脱离不了小面味道类型。青出于蓝,而胜于蓝。今天的达州牛肉面已不是重庆小面的味道类型了。达州红烧(原汤)牛肉面更重在牛肉的原汤原味。其

牛肉品质多以巴山黄牛为原材料。巴山黄牛为典型山区黄牛品种,是四川良种牛之一,驰名全国,肉质更为细嫩、鲜美;特别是,更多了一些“牛筋”柔韧美味。与重庆小面型牛肉面相较,达州(原汤)牛肉面牛肉味更加浓郁。

达州红烧(原汤)牛肉面“面”的品质则仍属于重庆小面类型(俗称湿面或者水面),都是添加了一定比例的食碱,有些泛黄,吃起来细软柔和清爽,有一种独特碱味芳香。

提起达州牛肉面,有着不少的故事。一位达州牛肉面爱好者说,吃牛肉面的人普遍收入高,智商高,素质高,还写下2500余字来佐证,引来争论不息的吐槽声。有的女生回应说,吃红烧牛肉面的男生没出息。有的则说,穷傻,就吃一辈子红烧牛肉面吧……

小时候,面店常听见有些吃货们吆喝:二两红烧牛肉面,“带黄”、“带壮”。“带黄”:面要嫩、硬,过滚煮的开水即捞装碗。“带壮”:面与肉要壮实丰富。不知为什么,特别是“带壮”,现在很难听见这些吆喝声了。可能是怕自己叫喊,店家未必会给其“带壮”,或者,羞于让旁人知道自己是一个爱吃“欺头”的人。

我这个达州人则只对达州的红烧(原汤)牛肉面情有独钟。每次我出差在外,回家第一吃必定是红烧(原汤)牛肉面。只是,达州城不是每家牛肉面馆都卖(原汤)牛肉面了。

新川日产年末冲量 低价到底

本周六下午2点到4点,达州市将掀起史无前例的低价狂潮。东风日产新川4S店2小时内放送百万钜惠!本次活动经日产总部同意,为达州人民首次带来全川最低的车价,最多的优惠幅度。

据新川汽车东风日产市场部尹鑫介绍,本次活动全车系最低5万多,SUV只要8万多;当天订购车辆客户可获得神秘大礼,独

家首播陈可辛,黄晓明、杜可风、天籁公爵强强联手打造《合伙人2》;当天到店客户凭签到券领取“温暖到店礼”一份,更多活动内容在保密阶段,当日现场公布!12月7日下午2点至4点,活动时间仅限2小时,就在达县南外杨柳工业配套园区禾林汽车城内,有兴趣的朋友可打电话2252333详询。

(尹鑫)

白酒塑化剂纳入正式审查范围

全面排查,控制白酒中塑化剂污染;严禁超范围超限量使用食品添加剂;不准生产标注“特供”、“专供”、“专用”、“特制”、“特需”等字样的白酒……国家食品药品监督管理局近日为规范白酒企业生产及经营行为,发布《关于进一步加强白酒质量安全监督管理工作的通知》,要求各级食品安全监管部门进一步加强白酒质量安全监督管理,督促企业切实保障白酒质量安全。

国家食药监总局指出,目前个别地区白酒生产仍存在一定的安全隐患,如白酒生产许可管理不严,企业存在超范围超限量使用食品添加剂、白酒中“塑化剂”污染及制售假冒伪劣白酒等。对此,国家食药监总局已启动白酒生产许可审查细则修订工作,控制塑化剂指标等新问题已明确将列入审查细则,审查细则修订发布后,企业在生产许可证有效期届满换证时,必须遵照执行。

针对此前有媒体曝出的白酒多数存“塑化剂”超标问题,通知中明确要求企业切实控制

白酒中塑化剂污染,严格进行排查,特别是整改后产品仍检出塑化剂的,必须进一步查明来源,全面彻底整改。不得使用含有塑化剂的管道、容器、包装物等接触酒。结合生产加工全过程,评估所有可能导致溶出塑化剂的因素,及时采取措施控制塑化剂对白酒的污染。确保出厂成品中塑化剂低于国家卫计委通报的风险评估值。一旦发现高于风险评估值,一律不得出厂销售,立即停产整顿,继续排查原因,并向所在地食品监管部门报告。

根据国家质检总局前三年对北京、山西等省市白酒产品的抽查,关于甜蜜素、安赛蜜等食品添加剂超标的结果令人触目惊心。据专家介绍,此类食品添加剂如经常超标使用可能导致肝脏及神经系统损伤。对此,通知中明确指出,严禁企业超范围超限量使用食品添加剂。特别是不准违法违规使用甜蜜素、安赛蜜、糖精钠等食品添加剂;采用固态法生产的,不准使用香料香精等食品添加剂勾兑生产白酒。

(新华)

成都楼市

房产销售信息

首付6万起

买83m²三房

抢! 岁末特惠

100亩中庭·200米楼距·17层超豪华住宅·1河2公园

交3000抵20000 火热申领中

67m² 舒景两房

75m² 宽景三房

83m² 阔景三房

106m² 奢景三房

6508 5555

项目地址:成都·龙泉·龙泰路(吉利高原汽车城对面)

开发商:成都恒信置业有限公司 成都恒信房地产开发有限公司 投资商:三益地产 项目网址:www.mix-town.com

吃喝玩乐导航站,就餐娱乐更方便

刊登条件:诚信经营,具有特色,卫生环境好。刊登范围:餐饮、娱乐、茶楼、美容美发、旅游、汽车、服饰等休闲业。收费:1.5x4.5厘米,80元/期;3x4.5厘米,160元/期。(960元:大格刊登半月,小格刊登1月。)每周一、三、五见报(不含租售、招聘、转让信息)。联系电话:2377273 2377187 2391997

闲河农家乐

烤全羊(独特秘方)
吃农家腊肉 土鸡 钓流水鱼
烤坝坝火 喝坝坝茶
西外文理学院前行600米左侧
电话:13320829588(免费接送)

桂园山庄三周年大酬宾

订餐10人以上,免费接送。风味烤全羊:32元/斤,秘制配方,味道独特。送开胃菜二道、小菜三道、羊杂汤锅免费(需提前3小时预订)。有野生菌供应。承接:婚宴、寿宴、会议等。
电话:2394222 18228650383
地址:西外塔沱火电厂前行400米即到



吃喝玩乐

导航站

诚信名片 消费指南

都市之声·达州吃喝玩乐总动员