

国庆中秋同喜

达城的美食诱惑来自何方?

记者调查

中秋、国庆双节临近，达城又将迎来购物、聚餐、旅游消费高峰期。月到中秋庆团圆，时值国庆贺双节。双节来临，达城市民心中充满了期待，其中在外用餐是必不可少的庆祝方式之一，节假日消费已经成为餐饮企业发展的一个主要拉动力。家宴、婚宴、旅游、聚会等已经成为餐饮市场节日消费的主流。面对达城的众多餐饮门店，市民会作何选择？他们的美食诱惑又在何方？面对双节的消费旺潮，达城的餐饮门店，你准备好了吗？

酒馆火锅 致力打造达州本土知名火锅品牌

南大街总店电话：2666887
都市花园店电话：2666886
北外旗舰店电话：2660007
加盟热线：18381883111



老地方酒楼西外信德广场店，市民预定国庆家宴场景



秋天孩子适宜的 三种粥

秋季是孩子生长发育较快的一个季节，为了适应这一特点，也为了适应秋季干燥的气候，父母在安排孩子的饮食时，多给孩子吃一些汤汤水水食物，既好消化吸收，又能起到滋补水分的功效。

粥里既有主食又可以参加各种肉类和蔬菜，味道鲜美，是给孩子滋补养身的好选择。

养血健脑：小米红枣粥

功效：红枣和小米营养价值都很高，熬煮成粥可以补气养血、清热除湿、养胃健脾、安神健脑，特别适合身体虚弱、睡眠不好、贫血的孩子食用。

材料：小米、红枣、红糖。

做法：小米清洗后浸泡30分钟；红枣洗净、去核、切小片；将准备好的小米和红枣放入锅中，倒入适量清水，大火烧开后转小火慢慢熬煮1小时；待粥煮至粘稠，用勺子不停翻搅，避免糊锅；出锅前10分钟加入少许红糖融化到粥里即可。

养肝明目：菠菜猪肝粥

功效：补铁养血、养肝明目，幼儿食用，可以预防贫血、夜盲症，还可以促进人体新陈代谢，有利于生长发育。不过，猪肝胆固醇含量较高，最多一周食用一次，不可多吃。

材料：猪肝、菠菜、大米、盐。

做法：大米淘洗干净，放入水中泡30分钟；猪肝切成薄片，放在凉水中浸泡去除血水；菠菜洗净切碎备用；将泡好的大米放入锅中加水熬煮成粥；放入猪肝、菠菜搅匀煮至猪肝熟透，加少许盐调味后即可关火。

补脾止泻：山药瘦肉粥

功效：滋补脾胃、促进消化、敛汗止泻，非常适合体质虚弱、消化不良、容易腹泻的孩子食用，也是一款非常有效的秋季腹泻食补方子。

材料：铁棍山药、猪肉、大米、盐。

做法：大米淘洗干净放入水中泡30分钟；猪肉洗净切末或小丁；山药去皮、洗净、切小块备用；将泡好的大米放入锅中加清水熬煮成粥，再放入山药块、猪肉末搅匀煮至山药和猪肉熟透；最后加少许盐调味后即可关火。

(综合)



餐店，有15%的人选择特色汤锅，有12%的人想去吃海鲜，还有10%左右的市民选择去大排档、农家乐以及点杀店。

某国企工作的李先生告诉记者：“我家里有两位老人，中秋团圆聚餐选择去吃传统中餐，节后与朋友的聚餐会选择吃火锅。”李先生说，老年人口味清淡一些，在酒楼包间不吵闹，与儿孙拉家常也方便得多。正在候车的张女士告诉记者，平时业务应酬比较多，节日期间打算约上几个闺蜜去旅行，感受一下外地的美食，也图个清静。而大多数市民选择吃火锅、特色汤锅的理由是，天气凉快是其中之一，围在一起吃火锅的沸腾，麻辣劲道的口感，总是会撩拨着节日聚会的喜悦，让人得以释放。“带上家人，去周边环境好一些的农家乐耍一耍。”做五金配件生意的吴先生，提到这个双节就兴奋不已，“钱哪有挣得完嘛，假期关几天门，正好娃儿放假，爸妈还走得动，吃个点杀鸡，清炖、爆炒，老少都合适。”市民双节期间外出就餐需求旺盛，就餐选择也呈现出多样化的趋势。

面对如此庞大的就餐人群，达城各大餐饮门店都做了哪些准备呢？

餐饮门店提前预热

记者从达城多家餐饮企业了解到，随着国庆、中秋双节临近，各大餐饮企业已开始精心筹划，全面进入了“备战期”。不少餐饮业主告诉记者，餐饮店的员工们将牺牲自己的休息时间积极服务在一线。为了让顾客享受到更加贴心的服务，各大餐饮企业组织员工加强培训，进一步提升服务水平。有的餐饮商家，为了吸引顾客，还推出了新的菜品。

虽然距离国庆、中秋还有一段时间，但是达城各大酒楼筵席预定情况已逐渐呈现火爆趋势。其中宴席大都以家庭宴、婚庆宴为主。今年中秋恰逢国庆长假，餐饮商家相继推出了一系列主题鲜明的筵席形式，比如中秋团圆宴、家庭套餐宴等。据餐饮商家透露，10月4日中秋当天的宴席预定接近饱和。

近年来，随着经济的快速发展以及旅游业的逐渐升温，我市餐饮业态构架趋向平稳有增，不管是餐饮服务水平，还是环境和特色都有很大提升，菜品种类也是包罗万象。中秋节加上国庆节，一轮小长假，忙碌之余有了放松的时间，亲人团聚、朋友相见，更是增添了节日喜庆的氛围。

不应暴饮暴食 食品安全放在首位

中国人注重餐桌文化，所谓无酒不成席，于是喝酒成为一些地方饭桌上的“头等大事”，节日尤甚。国庆逢中秋，双节同喜庆，心情放松，亲朋团聚，喝酒助兴固然好，但是酒水也应适度。节日饮食，忌讳暴饮暴食。外出就餐时，应选择口碑好的就餐场所，点餐时需科学合理搭配，不浪费，既要吃得尽兴，更要吃出健康。双节同庆，就餐需求旺盛，餐饮企业不能只顾经济收益，食品安全一直是行业之本、之魂，丝毫不能懈怠！

(本报见习记者 田思思)



就餐需求旺盛 选择火锅占多数

随着双节的临近，节日聚餐成为了市民们热议的话题之一。一年中难得的长假，抛去那些工作的烦恼，规划一下如何放松，享用什么样的美食来慰藉劳累的心灵？

据记者采访了解，随着达城餐饮业服务水平的不断提升，菜品不断丰富，不少市民表示，越来越多的家庭会将节日聚餐摆进各式餐饮门庭。节日外出就餐不仅可免去自己准备饭菜的烦累，还可品尝到美味佳肴，享受团聚的欢乐。火锅店、特色汤锅、特色小吃、海鲜、传统中餐店、农家乐等是节日期间市民聚会的首选。

记者沿老城区至西外方向，随机采访了近百名市民发现，对于节日在外就餐的选择，有近50%的人会选择吃火锅，有10%的市民选择传统的中

美食周刊

13982899785
18281852900
13308241000

主编 戚劲松
编辑 张春华 龚克

官方微信 dzwbwx
官方微博 dazhouxinwen

报料热线：2382258