

# 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