

中秋宴、月饼礼盒预订火热

本报记者 齐云霞

“花好月圆人团圆，中秋佳节是市民非常重视的传统节日，象征着团圆、美满。连日来，记者走访了我市多家酒店、饭店发现，各式月饼和中秋宴丰富市民的餐桌。而今年中秋节恰逢周六，各家饭店普遍预订火爆。此外，我市各家蛋糕店订购月饼供不应求。同期，一些大饭店也大力揽客推介包装精美、口味多样的月饼及大闸蟹等精美的中秋礼盒，以供走亲访友之用。



订餐以家庭聚会为主

农历八月十五是我国传统佳节中秋节，历史虽悠久，但人们过节的方式却不断推陈出新。近几年来，许多家庭都把聚餐的地点转移到了各大饭店。

焦作迎宾馆、焦作月季花园酒店、郑百园、大别山酒店、马家大爷牛肉面、赵记烩面堂、粥底鲜鱼火锅……可以说那里有饭店，那里就不缺食客的光顾，品牌餐饮企业、特色餐饮店更是异常火爆。

记者在走访中发现，今年预订中秋宴的以家庭聚会为主，也有一部分朋友、同学间的聚餐。一些饭店负责人表示，从今年的整个餐饮市场来看，家庭团圆宴依然成为餐饮市场的主体消费。

“现在，我们每天都能接到不少中秋假期的订餐咨询电话，普遍以家宴为主。”大别山酒店工作人员告诉记者，“目前已经预订过半。”

为给顾客营造更好的就餐体验，不少餐馆酒店从菜品和服务上下功夫，不仅选择一些适合家宴的套餐供消费者选择，也根据季节特点对菜品作了相应调整。此外，不少饭店还推出中秋福利，以此来吸引消费者，如百年肥羊火锅店特意推出了“中秋福利节”、老巴头粥底鲜鱼火锅店推出了老鸭汤吃一锅送一锅的活动。

“家庭聚餐的市民多将家宴订餐订在中午，白天的订桌比晚间还要多一些。”郑百园相关负责人说，考虑到就餐时间的问题，许多家庭更倾向于在午餐的时间相聚，几个小家庭约好，在中秋佳节享受大家庭的团聚，一大家人聚餐、团聚，其乐融融。

记者还了解到，一些中档饭店也开出了经济实惠型菜单，主推家常菜，并提供经济型价格区间，以吸引消费者。“对于饭店来说，节日当天不仅会迎来客流高峰，顾客就餐的时间点也相对集中，我们在原有服务基础上，主要强化了疫情防控措施，让大家放心用餐；在菜品上也争取做到精益求精。”郑百园相关负责人说。

“今年的中秋节刚好是周六，中秋宴席需求旺盛，预计在节前下周会迎来下一个预订高峰。”还有不少餐饮企业认

为，包厢预订只是节日用餐的一部分，对于小家庭的聚会倡导在大厅点餐，吃多少点多少，吃不完就打包。

饭店聚餐省时省力，更有仪式感

“我们一大家子有将近20口人，若在家里做饭，光是采购食材就得忙活半天，做饭、洗碗也很累。选择去酒店聚餐，吃团圆饭省时省力，有仪式感，挺好的。”市民李女士说，他们一家人已经连续好些年在酒店吃团圆饭了，饭店的饭菜干净卫生，每一盘菜都令人赏心悦目，饭店还特意推出中秋套餐，也免去点菜的烦恼。吃美食的时候一家人还可以聊聊天，放松心情，非常有中秋节团圆聚会的仪式感。

市民王女士告诉记者，现在生活条件好了，更多家庭选择酒店聚餐，虽然形式、地点变化了，但是吃团圆饭没变，中秋节家宴就是一种对传统的传承、爱的传递，寄托大家对团圆美满生活的向往。

餐饮、蛋糕店中秋礼盒各有千秋

走访中记者发现，除了正在火爆进行中的中秋宴外，一些饭店还在大力促销与中秋密不可分的月饼礼盒，桂花山药、老式五仁、精品莲蓉蛋黄等口味的月饼礼盒被摆在店内醒目位置。部分星级酒店新推出的月饼礼盒兼具时尚美观与实用性，外包装能重复利用。

除了月饼礼盒外，不少饭店根据各自的特点还推出中秋节礼盒，如焦作月季花园酒店推出了阳澄湖大闸蟹礼盒，鸿鹄餐饮推出大闸蟹、铁棍山药粉、铁棍山药粉皮等礼盒以供前来用餐的消费者选购。

记者发现，不仅饭店搭乘上了中秋佳节这趟“列车”，推出中秋月饼礼盒赚取销量，我市各蛋糕店也早早进入了中秋月饼销售的大军中。

连日来，记者在人民路、民主路、解放路等多家蛋糕店看到，不少市民排队购买月饼。每家店中的的月饼口味各不相同，包括传统的伍仁月饼以及受到年轻群体青睐的有玫瑰云腿、糖醇荞麦、乳果蔓越莓、蓝莓月饼等。有礼盒，也可根据各人喜好散拼再装成礼盒，市民可根据自己的需要进行购买。



- 图① 月饼。
图② 煎烧黄河大鲤鱼。
图③ 金汤酸菜鱼。
图④ 佛跳墙。
图⑤ 扣肘子。
图⑥ 扒广肚。

本报记者 齐云霞 摄



打造健康美味
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

18639136028



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号

