

餐饮人 传递城市烟火气

本报记者 齐云霞

“星级酒店放下身段,门前摆上了外卖小摊,喇叭中的叫卖声引来过往行人;火锅店转换思路,利用自身资源,带领员工动手剁馅、和面,卖起了包子;烧烤店在外卖烧烤之时,也主动联系单位,承包外卖做起了烩菜……眼下虽然艰难,但许多餐饮人在用各种创新思路,带领员工一起为这座城市传递熟悉的烟火气。

“红烧鲤鱼、红烧狮子头、馒头、包子……直接打包带走”“羊肉馅的大包子,快来尝哟”……走在街头,身边不时就会传来喇叭中循环播放的吆喝叫卖声,不远处飘来的食物香气,引得过路的行人纷纷凑上前,临走时,手中或多或少拎着打包好的喷香美食。

人间烟火气,最抚凡人心。近段时间,记者走访发现,焦作月季花园酒店、赵记烩面堂、小东苑餐城、老巴头粥底鱼火锅、小花椒酸菜鱼、皇甫烧烤城、三锅演义以及一些美食街都各显神通,用他们的智慧和努力带给人们舌尖上的享受。

“请先出示下你的点餐码。这是你点的老鸭汤,里面还配送有蘸料。”昨日,11时30分,当记者来到老巴头粥底鱼火锅时,看到该店总经理张旗正将打包好的火锅递给下单的客人。

“火锅做外卖最不好弄,如果用店里的锅具,我们没有那么多锅用于外卖。而且客人打包回家的锅具也没办法回收,即便回收回来再次使

用,客人们也不放心。”张旗说,为此,他找到了一款既能在电磁炉上使用,也可以放到燃气灶上加热的火锅锅具。“消费者打包带回家,依然可以享受围坐着涮火锅的感觉。顾客提前打电话下单,然后自取火锅。

焦作月季花园酒店的外卖小摊已经营业近一个月了,从最初单一的饺子、馒头,到现在的红烧鲤鱼、红烧狮子头、各类扣碗等,品种在不断丰富。“我们的主要顾客是附近居民和过往行人,还有不少老客户。每天10时30分就出摊了,大家有空的、下班的都会来门口扫码付款,拎了就走,菜品和包子、馒头都是现做的,回家直接就可以吃。”该酒店总经理、职工技术创新工作室主任冯飞说。

为了让过往行人了解焦作月季花园酒店有外卖业务,该酒店还特意在路边放了一个小喇叭,循环播放该店有外卖业务及外卖的菜品信息,以此来获得更多流量。

记者在采访中发现,如今,曾经消失多年的小喇叭活



跃在不少餐饮店门口,这给餐饮店更增添了一分独特的烟火气。

“包子,三锅演义的羊肉大包子。”走在市民主路上,远远地记者就被一阵阵小喇叭中的叫卖声吸引着。

火锅店卖包子?不少路人好奇之下纷纷过去看看。“我每天来这买几个包子,早上、晚上都可以吃。”正在买包子的王女士说。

“我们店的食材中就有优

质羊肉,员工也要养家糊口,我干脆买了面外卖羊肉包子。”三锅演义火锅店总经理李秀梅说。

一碗面、一串烤肉让人满足,咬一口烤包子满嘴香。随着这些餐饮店的吆喝声,街头巷尾的烟火气渐浓。餐饮行业攒着劲,希望在开放堂食、疫情之后迅速恢复活力。请大家戴好口罩、保持距离,尽享美好“食”光吧!



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



图① 小花椒酸菜鱼万鑫店的工作人员在为预订的客人打包外卖。

图② 客人来老巴头粥底鱼火锅拿外卖。

图③ 市民在焦作月季花园酒店的外卖小摊上选购美食。

图④ 赵记烩面堂的工作人员将打包好的外卖递给客人。

图⑤ 三锅演义火锅店的工作人员在给客人打包菜品。

图⑥ 小东苑餐厅的工作人员给客人打包菜品。

本报记者 齐云霞 摄