

# 今年家里年夜饭更丰盛了

我市餐饮企业纷纷推出各色春节大礼包

本报记者 齐云霞

随着春节的脚步越来越近，记者近日走访时发现，我市餐饮企业纷纷推出了各具特色的春节大礼包，星级酒店、各大餐饮企业等以更多元的姿态推出的多种春节大礼包极大丰富了我市“年货大舞台”，丰富了广大市民的春节餐桌。

春节作为中华民族最隆重、历史最悠久的传统佳节，也是最不可缺少的亲朋聚会时节。走访中，记者了解到，星级酒店、各大餐饮企业发挥自己优势推出的春节大礼包，不但丰富了市民的节日餐桌，也满足了市民春节期间走亲访友时送礼的排面。

“今年年夜饭太火爆了，我问了很多饭店的年夜饭预订情况，都早早订满了。去年我们就采购了一些酒店的春节大礼包，过年自己吃或者送亲戚都非常不错。所以，今年我们决定再采购一些，菜品不但丰富，还省时、省力，味道也比自己下厨要好。”市民王女士说。该说法得到在家掌勺多年的赵女士的认可，她告诉记者，洗菜、切菜、配料、烧炸，几道硬菜做下来挺累的。去年春节，侄子给她送了一箱大礼包。她一看，里面花样不少，试吃了梅菜扣肉、黄焖小酥肉、八宝饭等菜品，口味不错，做起来方便、快捷，最主要的是不累人。“如果是自己买这些菜的材料给家人做同样的菜，估计至少得半天时间。”赵女士说。

采访中，记者发现，像王女士和赵女士这样，选择酒店的节日大礼包作为年夜饭备餐的消费者不在少数。春节，很多人都会返回家乡和家人享受团圆，家庭宴请、聚餐中，这种方便易操作、还原餐厅风味的春节大礼包受到消费者青睐。

记者从焦作迎宾馆、焦作月季花园酒店、大长垣、焦作轩成餐饮配送有限公司、马家大爷牛肉面、赵记烩面堂、小花椒金汤酸菜鱼等多家餐饮企业了解到，早在去年12月，各餐饮企业就开始筹备春节大礼包的各种工作。最近，不少餐饮企业已制定好了大礼包内的菜品名单和价格等，并开始接受市民预订。



记者注意到，各餐饮企业春节大礼包的价格基本为200多元、300多元、400多元、600多元、900多元的套餐。焦作迎宾馆相关负责人说：“白灼基围虾、广味香肠、牛肉丸子、干炸鲈鱼等，这些都是顾客此前购买率较高的年夜饭产品。到家后只需简单操作，就能端出一桌丰盛的菜肴，对于平日依赖外卖的年轻人而言，这种特色风味家宴套餐可谓是‘手残党’的福音。”

今年春节，各餐饮企业除推出春节大礼包外，还有干果、蔬菜、调料等大礼包，多在100多元、200多元、300多元等价位。

市民张先生也开始制定自己春节期间的家宴菜单了。“去年我就买了3家饭店的大礼包，非常不错。我今年准备再多买几家饭店的大礼包，让自己的餐桌更加丰富，过年或者年后在家里和朋友们聚会的时候简单加热一下就可以吃了。”张先生坦言，虽然自己和老婆都不擅厨艺，但方便快捷、种类丰富的大礼包让他们能够信心十足地接待亲朋好友。他告诉记者，最初他是在去饭

店吃饭时了解到大礼包的，买回家尝了尝发现味道完全和饭店的一模一样，这满足了他想邀请朋友到家里聚餐但又不会下厨的想法。

“我们近年来推出的春节大礼包，效果非常不错。所以，今年我们还会继续推出春节年夜饭大礼包，让更多想在家聚餐的市民，既能在家里聚餐，还能吃到美味、丰盛、有品质的年夜饭。”焦作轩成餐饮配送有限公司相关负责人说。

在一些业内人士看来，年轻人逐渐成为消费市场的主力军，市场对这种礼包套餐的接受度也越来越高。不论是何种形式的年夜饭，传统或现代，在家或在餐厅用餐，简单或丰富，它都是一桌象征着辞旧迎新、吉祥圆满的团圆饭。随着人们思想观念转变、消费水平提高，年夜饭的形式随之发生变化，但不变的是家的味道。

图①②③④ 焦作轩成餐饮配送有限公司的精美年夜饭。

本报记者 陈东明 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



## ■《寻味焦作》

栏目支持:焦作市丽源家政服务有限公司

主要承接:餐饮与住宿服务人员岗前培训与安置、保洁和托管保洁、外墙清洗、门头招牌清洗、地面防滑、管道及阀门安装和更换、中央空调维保及空调清洗与维修、厨房清洗和设备维修、管道疏通、防水堵漏、保姆月嫂护工等业务。

联系人:朱先生 联系电话:  
15939187729



扫码关注焦作日报抖音号

## 兴丰烤鹅，点燃冬天味蕾的一把火

本报记者 齐云霞

在武陟县三阳乡小聂村的一家院子里，隐藏着一家颇具特色的农家饭店——武陟县兴丰农家院，不少吃货早早就寻味而来成了这里的铁杆粉丝，时常呼朋唤友在这里痛快淋漓地吃农家菜，享受舌尖上的美味。日前，记者也来此感受了一把农家院的美食之乐。

武陟县兴丰农家院，一个以豫菜为主的餐饮店，和老板杨小举有着密不可分的关系。

店虽小，技术硬。多年来，凭着一手过硬的本事，杨小举曾获得无数奖项，如河南烹饪名师（“特三级”）、焦作市五一劳动奖章、河南省餐饮住宿行业金厨奖等荣誉，店内的自制菜盒、葱烧猴头菇、发家臭豆腐等菜品也多次在省、市级大赛评选中入选，并捧回特金奖、金奖等奖杯、奖状。

“烤鹅是我们店里的一道特色美食，因为量少，更为了保证烤鹅的上菜速度和鲜美，因此点这道美食的客人都得提前预订。”杨小举说，大家都吃过烤鸭、烤羊肉，但烤鹅很多人可能还没品尝过它的鲜香美味，有时间了大家可以来感受下烤鹅的鲜美。

杨小举说，店里打造了一套美味的兴丰鹅宴，内容十分丰富。他以十多年的经营经验，以农家院为基地，无怨无悔全力打造着

焦作特色地方美食的盛宴，烤鹅、锅贴豆腐、猴头菇、红烧黄河鲤鱼等多道特色菜品备受大家欢迎。

“看到店内研制的菜品如此受欢迎，这是大家颁发给我的最好的荣誉！”杨小举说。

店内烤鹅选用的食材，是杨小举特意从山东挑选的清远黑棕鹅。“鹅食青草，四野为生。我选用的这种鹅，体态肥硕，肉质丰厚细腻，口感醇厚鲜香。”杨小举说，将鹅以多种秘制配方腌制，传承古法技艺，将鹅烹制得香气四溢、肉质鲜嫩。在烹制的过程中，独特的调味和烹饪技巧使得这道菜的口感层次丰富，味道醇厚而不油腻，鹅皮金黄焦香，鹅肉筋道、紧实、喷香。

“多年来，我一直以好吃、新鲜、健康为经营理念，希望以自己的一点微弱之力为焦作百姓宴请、聚会打造一个消费得起的高品质餐饮品牌。”杨小举说。

近年来，随着乡村振兴的蓬勃发展，农家文旅的溢出效应持续放大。该农家院因紧临327国道，交通十分便利，时常有来自市区及周边区域的市民光顾。如今，疫情过后，烟火气重归，农家饭店的预约热线又变得火热，吃农家菜的人越来越多。

右上图 口感焦香醇厚的烤鹅。

本报记者 齐云霞 摄