

国庆假期喜事“扎堆” 婚宴市场刮起“甜蜜风暴”

本报记者 齐云霞

“金九银十”历来是中国人举行婚礼的旺季，再过几天就是国庆节了。近日，本报餐饮记者在走访中发现，随着国庆假期的到来，我市餐饮行业即将迎来“甜蜜风暴”。此时，我市各餐饮企业铆足了劲在做足准备工作的同时，还加强了疫情防控工作。

“众所周知，国庆假期历来都是‘婚宴高峰期’，天气方面，不冷不热、温度适宜，加之国庆假期，亲朋好友都放假，大家有足够时间过来参加，秋天又是个收获的季节，寓意比较好。”市民王先生说，早在几天之前，他就收到了来自朋友、同事和亲戚家的几张喜帖。

不过，记者在走访中发现，与往年不同的是，目前国庆婚宴市场的主要特色是呈现小规模化，桌数呈现下降趋势。

“为防扎堆，今年不少婚

宴，不少新人特意将客人划分开来，分几天时间宴请，基本在国庆节前几天就开始了，每次宴请的客人或以包间形式，或只宴请几桌，到结婚当天的宴席也成了小型婚宴。”焦作月季花园酒店的相关负责人说。

对于如此宴请的形式，即将步入婚礼殿堂的市民李先生表示，这样操办起来既不会形成扎堆现象，而且每次人数不多，操作下来新人也不会很累，宾主皆欢，氛围也会更好。

“往年婚宴动辄几十桌、上百桌，场面宏大。现如今，宴请分散开来，而且邀请的人员也精简下来，关系不太熟的朋友、同事等都不会邀请，这样也避免一些尴尬。”市民刘女士说。

“相比时尚餐饮主打口味和单品、环境特色等，大型酒店和餐饮机构在举办宴席的时候，场地、服务等更有优势。”大

别山酒店相关负责人介绍，婚礼服务更加专业，这些都是一般大众餐饮企业和时尚单品店没办法提供的。

婚宴少则十几桌，多则几十桌，更考验着酒店食材配制和后厨力量。新鲜食材保证喜宴菜品营养可口，干净整洁的厨房、厨具确保菜品制作有序进行，一系列操作规范等确保食客吃得美味、营养、卫生。

吃吃喝喝，是假日消费活跃度最直接的“晴雨表”。在走访中，记者在焦作迎宾馆、焦作月季花园酒店、郑百园、大别山酒店、马家大爷牛肉面、粥底鲜鱼火锅、三锅演义等还了解到，国庆假期期间，除了婚宴，也有一些亲朋好友聚餐的散客预约。

“老顾客都直接点套餐，但大多数散客还是以现场点菜为主。”郑百园相关负责人说。

除了正在积极筹备国庆婚宴的各大酒店和餐饮企业，商超餐饮、美食街等各类餐饮人都在为这个即将到来的黄金假期准备着。

除了各种花式引流举措，很多商家还借着这个下半年第一个长假的来临期望消费爆发期，深入研判消费需求，升级产品和服务，以期和消费者建立更大黏性、更为长久的“亲密关系”。

“国庆节假期相对平时来说，客流量会比较大，我们会积极作好相关防控措施，加强对员工的疫情防控培训，上下班必须要佩戴口罩、登记、测体温，一切正常才方可工作。”马家大爷牛肉面相关负责人说，我们的员工还会积极引导消费者在用餐中使用公筷，守护好群众舌尖上的安全。

三锅演义：十年始终坚持手工熬制

本报记者 齐云霞

一晃眼中秋节已过，转眼十一黄金周即将到来。在这个举国欢庆的节日里，三锅演义为大家准备了一波品鲜福利：凡是10月1日当天生日到店用餐的；10月1日至17日，凡名字中带“国庆”的到店用餐；结婚纪念日是10月1日到店用餐的，凭本报报纸或拍下本版文字照片的，三锅演义均赠送一小份谷饲雪花肥牛，供大家品尝。

在三锅演义就餐，吃美味火锅，品三国文化。在三国文化无处不在的环境下，无论全家聚餐，还是友人聚会，都会禁不住讨论三国文化。不仅教育下一代了解厚重的中国历史文化，还能通过三国典故以及人物谈古人之道，论人生百态。

“谷饲雪花肥牛是近期店里刚上的新菜品，相比其他的牛肉，口感更好，肉质更嫩，也比其他的肥牛吃起来味道更好。”三锅演义总经理李秀梅说。

食材好，食才好。对于健康饮食，三锅演义不只是说

说。三锅演义火锅将“专注食品安全，只做健康火锅”这句话做到极致。

“做火锅，不管是汤锅、小料，还是食材，我们出品的东西一定要健康、营养、卫生、安全，我记得同仁堂始终恪守‘炮制虽繁必不敢省人工，品味虽贵必不敢减物力’的古训，三锅演义虽不能和同仁堂相提并论，但在做人做事方面必以这句古训为准则。”李秀梅说。

为此，李秀梅每日所做的功课就是四处打探哪里有更好的食材，并千方百计寻找、品尝、对比，力争做到精益求精。“我们一定要将最好的食材呈现给广大食客，让大家品尝美味食物。”李秀梅说。

李秀梅说，谷饲雪花肥牛与食青草的牛不同，这种牛品种优，以吃谷物为主。牛肉在肌肉间形成一些脂肪，如大理石花纹，其肉质无论口感还是品相都非常好。谷饲雪花肥牛蛋白质含量高，但脂肪含量比普通牛肉要低。

谷饲雪花肥牛口感鲜嫩多



汁、入口清香，有爽滑柔软的咀嚼感。菌汤、辣锅涮好后，蘸上按个人口味调制的酱料十分美味，老人、孩子等都可以放心食用。

众所周知，火锅好不好吃，除了食材、汤底外，用来蘸着吃的小料非常重要。“制作虽繁必不敢省人工，品味虽贵必不敢减物力。”李秀梅是这样说的，

也是这样做的。

因此，一直致力于精益求精的三锅演义，为了保证小料更好的口感、新鲜及无添加剂、香料等，该店从不用制作好的料包，而是由厨师每日精选食材、清洗、手工制作，真正做到了健康、营养、美味。如香菇酱。先泡发干香菇、清洗、捞出，过油炸。捞出后用机器搅成颗粒状，在油中温火少出香菇水分，再放入搅碎的豆豉和仲景香菇酱，放入盐、白糖等，熬制10分钟后，香喷喷的香菇酱就出锅啦！牛肉酱里的肉要先用绞肉机搅成小颗粒，然后以秘法炒制成美味小料，最后呈现在食客面前。

图① 手工制作好的十多种小料。

图② 搭配好的小料。

图③ 谷饲雪花肥牛。

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