

中秋未到 团圆宴预订已“火”

本报记者 齐云霞

一桌丰盛的团圆宴,是中秋节不可或缺的元素。虽然9月17日才是中秋节,但记者近日在走访我市一些酒店、餐馆时发现,中秋团圆宴预订已经十分火爆。此外,我市个别餐饮企业和蛋糕店的月饼也供不应求。

“过年的时候,我到饭店订包间没订到,后来好不容易在一家饭店订到了大厅的一张桌子,一家人挤在一起,没有包间宽松、方便。中秋节一家人肯定要团聚,所以我早早在饭店订个包间。”市民王先生说。

大长垣饭店、月季花园酒店、大别山酒店、马家大爷牛肉面店、赵记烩面堂……可以说哪里有饭店,哪里就不缺食客,品牌餐饮企业、特色餐饮店更是异常火爆。

预订中秋宴主要以家庭聚会为主,也有一部分朋友、同学间的聚餐。一饭店负责人表示,从目前预订情况来看,今年中秋节,家庭团圆宴将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节的订餐咨询电话,普遍以家宴为主。目前,中秋团圆宴已经预订过半。”大长垣饭店一位工作人员说。

为给顾客营造更好的就餐体验,不少餐馆从菜品和服务上下功夫,不仅推出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。

“考虑到就餐时间的问题,许多家庭更倾向于在午餐时间相聚。所以,白天的订桌比晚间要多一些。”赵记烩面堂相关负责人说。

记者还了解到,一些中档饭店也推出了经济实惠的菜系,主推家常菜,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,我们在菜品上争取做到精益求精。”马家大爷牛肉面店相关负责人表示。

“我们家已连续多年在饭店吃团圆饭了,饭店特意推出的中秋套餐,可免去点菜的烦恼。”市民李女士说,就餐时一家人还可以聊聊天,放松心情,非常有中秋节团圆的仪式感。

市民王女士告诉记者,现在生活条件好了,更多家庭选择在饭店聚餐,虽然形式、地点变了,但是吃团圆饭没变,中秋节家宴寄托着大家对美满生活的向往。

走访中记者发现,除了中秋团圆宴外,一些饭店还在大力促销与中秋节密不可分的月饼礼盒,不同口味的月饼被摆在店内醒目位置。

走访中,记者发现,不仅饭店提前搭乘上了中秋佳节这趟“列车”,我市各蛋糕店也早早进入了月饼销售的大军中。

连日来,记者在市人民路、民主路、解放路等多家蛋糕店看到,不少市民排队购买月饼。每家店中的月饼口味各不相同,包括传统的伍仁月饼以及受年轻群体青睐的玫瑰云腿、糖醇荞麦、乳果蔓越莓、蓝莓月饼等。市民可根据自己的喜好进行选择,然后商家再拼装成礼盒。



靳记客家卤肉炒面百吃不厌

本报记者 齐云霞



图① 炒面。
图② 卤鸡。
图③ 烧卤制五花肉。
本报记者 齐云霞 摄

总有一些美食店以最简单的美食牢牢抓住食客的心,令人回味无穷。

在丽景新天地商业街,有一家名叫靳记客家卤肉炒面的美食店,熟悉这家店的食客都知道,他家的卤肉和炒面堪称一绝。

8月20日中午,记者来到靳记客家卤肉炒面店,此时店里已是宾客盈门。记者看到,每桌必点的是卤肉、炒面。

猪耳朵、猪肠、猪肚、猪蹄……看那一盘盘端上来的美食,别说吃了,光看那红润的色泽,就叫人口水直流。该店的卤肉肥而不腻,瘦而不柴,肉烂味美,香浓可口。

该店老板叫靳海军,今年53岁,一手卤肉、炒面的绝活儿是跟他姥姥学的。“19岁那年,在中站区,我跟着姥姥边学手艺,边开店。在姥姥手把手的指导下,我掌握了制作卤肉和炒面的‘秘籍’。”靳海军

说。慢慢地,他店里的卤肉、炒面也吸引了一大波粉丝。

5年后,不满足于现状的靳海军告别家人,到广州等地边打工边学习各种美食的做法。

“在外面漂泊很辛苦,我每到闲暇时也很想念家人。”靳海军说,不管怎么说,自己一定要多学一些东西回去,才不枉几年的漂泊生涯。

靳海军在学习的过程中不断完善姥姥的技法,令他制作卤肉的水平更上一层楼。多年后,学了不少本事的他返回家乡,再次开店。

“我卤肉的食材都是自己每天到菜市场挑选的,肉肥瘦相间。”靳海军说,猪肉、猪蹄、猪耳等要先用秘制调料腌制几个小时,再用老汤卤制三四个小时,才能制成令食客追捧的美味。该店除了卤肉外,还有卤鸡等卤制品。

指着桌上的烧卤制五花肉,靳海军说:“这道菜做的时候在锅中放少许油,将卤好的五花肉放入锅中稍煎一下。因为五花肉本身就有油,煎之前要少放油。放油是为了防止肉粘锅,煎五花肉也能炼出来很多油,再佐以洋葱、青红椒,鲜香而不油腻。”

再说店里的炒面,只见那锅和勺在厨师手里上下翻飞,热油中爆起鸡蛋的香气,然后放入葱、姜、蒜、豆角和豆芽。锅里的面起起落落,勺在调味盒内轻点,料随勺起撒进锅里,顿时芳香四溢。最后撒上一些花生碎,一盘炒面在行云流水中上了餐桌。他家的炒面鲜香味美,口感十足。虽然是炒的,但是一点儿不油腻,味道咸淡适中,嚼劲十足,且有鸡蛋的香味。豆角的清爽和豆芽的清脆融合在一起,给炒面增添了不少风味,让整份炒面味道更好。

多年来,靳海军靠自己的双手打拼着,让食客感受到美食所带来的快乐,为怀川大地增添了一抹温暖的色彩。

■《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



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



扫码关注焦作日报抖音号