

新春餐桌烹出新活力

本报记者 齐云霞

“年夜饭,承载着家人团聚、辞旧迎新的特殊意义。在春节期间,我市各餐饮企业年夜饭呈现出一派火热景象,不少热门餐厅出现“一席难求”的情况,再次印证了人们对传统节日的高度重视与热爱。”

在春节这个特殊的节日里,市民期盼与亲朋好友共享美食、共度佳节,营造出浓厚的节日氛围。那么,我市各饭店的生意究竟火爆到什么程度呢?业内人士对此有何看法?记者就这些问题进行了走访。

“今年年夜饭的预订情况比去年要好得多,订餐人数超出预期,真的是‘一席难求’。不单是我们,其他饭店也都很受受欢迎。”大长垣饭店相关负责人说,尽管过年期间食材价格和员工工资比平时要高,但饭店菜品并没有提价,以回馈广大消费者的厚爱。同时,该店还加强了员工培训,提升了服务质量,力求为每一位顾客提供温馨、舒适的用餐服务和环境。

为了丰富年夜饭的菜品,商家们纷纷推出了多种套餐组合,价格从998元一桌到1998元一桌不等。记者发现,多数大家庭倾向于选择998元至1000多元一桌的套餐,而小家庭更青睐于998元的套餐。

“和以前相比,如今顾客消费回归理性,既追求品质,又不铺张浪费。我们在制定套餐时,也充分考虑了顾客的需求和实际情况,注重菜品的搭配和营养均衡,力求让顾客在享受美食的同时,也能感受到家的温暖。”大长垣饭店相关负责人说。

随后,记者又走访了其他饭店,发现顾客的选择都很理性。据大别山饭店相关负责人介绍,今年他们推出的年夜饭套餐价格较为亲民,销量也比去年有所增加。“消费者现在更注重菜品的质量和口感,以及餐厅的服务质量和用餐环境。因此,在制定套餐时,我们充分考虑了顾客的需求和实际情况,注重菜品的搭配和营养均衡。”大别山饭店相关负责人说。

“吃年夜饭的都是一家人,没有必要去讲排场。现在生活条件好了,平时用餐和过年比也差别不大,菜点多了也浪费。我们应该珍惜粮食,养成勤俭节约的好习惯。”市民李先生说。

市民王先生在接受记者采访时,也表达了类似的观点:“今年的年夜饭,是我们在家自己准备的,既经济又实惠。我们提前购买了食材,自己动手做几道拿手菜,再配上一些在饭店选购的美食大礼包,如年年有余(鱼)、团圆丸子等,让家人感受到家的味道和节日的温馨。”

“从农历正月初四开始,想订餐就得提前一天才能订上桌,春节期间聚餐真是太火爆了!”市民刘先生说,今年的年夜饭,他订购了两家饭店的新春美食大礼包,一家人围坐桌前,边吃饭边看电视,别有一番情

趣。农历正月初四后,每天都有亲朋好友互相“约饭”,他当天联系饭店,大多数饭店都会告知:餐桌已订满,并提醒请提前一天预约。

“太火爆了!感觉很久都没看到这种景象了。”和刘先生有同样感受的市民孙女士说。为了在农历正月初五吃上心仪饭店的饭菜,头一天上午她就打电话开始订桌了,这次经历让她明显感到大家的消费欲望又被点燃了。

“真没想到春节期间生意这么好,从农历正月初三开始,店内天天爆满,员工们干起活来也十分起劲。”马家大爷牛肉面店相关负责人说。

“春节期间的上座情况只能用一个‘火’字来形容!”郑百园饭店相关负责人说,这种火爆已经远远超过了他们之前对农历正月初三后餐饮的研判预期,这让大家非常振奋。

三锅演义饭店相关负责人表示,该店农历正月初一就开始营业,饭店天天爆满。农历正月初四以前大多是家人或亲戚聚餐,过了农历正月初四,大多是战友、同学、朋友等聚会。

市民赵先生说,今年春节过后,他到饭店就餐的次数比往年明显增多,既有自己请朋友、同学的,也有朋友和同学请他的。

过年了,一些外出工作、上学等远离家乡的人也纷纷回到了焦作。如今,这群人逐渐成为经济消费主力军,推动春节后“回归经济”愈演愈烈。

有餐饮界人士认为,年夜饭的火爆主要得益于市民过年观念的转变。从除夕开始,年夜饭就十分火热,预计农历正月十五左右将会再次迎来一个新高潮。

在这个团圆的节日里,无论是在餐厅里共享丰盛的年夜饭,还是在家中品尝自己准备的美食,人们都在以自己的方式庆祝新的一年,传递着对美好生活的期待和祝福。焦作迎宾馆相关负责人表示:“年夜饭预订的火爆场面,不仅体现了人们对传统节日的高度重视和热爱,也充分反映了消费市场的活力和巨大潜力。这场年夜饭盛宴,为我市春节市场增添了更多的欢乐和温馨氛围,让广大市民在喜庆祥和的氛围中度过一个难忘的节日。同时,我们也将继续提升服务质量、创新菜品,为消费者提供更加优质、贴心的服务。”

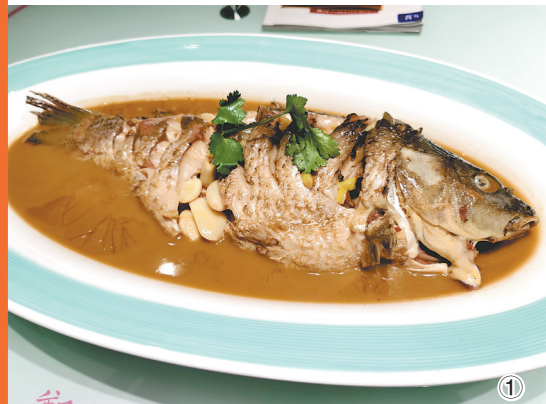
图① 煎烧黄河大鲤鱼。

图② 佛跳墙。

图③ 扣肘子。

图④ 金瓜米酒羹。

本报记者 齐云霞 摄



①



②



③



④



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

