

酒楼预订火爆 预制菜受青睐

南海不少酒楼的年夜饭餐位已被订满,菜单更加细分,预制菜线上线下热销



近日,记者走访了解到,南海不少酒楼的年夜饭餐位已被订满。年夜饭预制菜受到消费者的青睐,无论是线下商超,还是线上平台,年夜饭套餐的订单量都迎来暴涨。

年夜饭餐位基本订满

随着餐饮业的回暖,南海烟火气的回归,多家餐企开始投身年夜饭的筹备中。记者走访了解到,兔年年夜饭预订火热,餐位基本被订满。

“我想订一桌年夜饭,大概10人,请问还有餐位吗?”在桂城的文会社私房菜馆,顾客陈小姐正在询问年夜饭的情况。她希望和家人一起在外面吃年夜饭,一来方便,二来气氛更热闹。

“今年年夜饭的餐位基本已经订满了。”文会社总经理崔健荣表示,最近仍有不少顾客询问年夜饭的订位情况。他介绍,餐厅有13个房间,一个可以容纳6桌的大厅,年夜饭在2022年8月

已经开始接受预订,12月已经陆续订满。为了满足顾客的需求,第二轮的年夜饭安排在7点半之后,目前已预订了30%的餐位,没有预订的顾客,到时也可以直接过来排队。

位于西樵的旺阁渔村同样预订情况火爆。“半年前我们开始接受年夜饭的预订,在半个月前已经订满。”南海旺阁渔村饮食服务有限公司董事长吴荣开告诉记者,年夜饭当晚大厅和房间共开约200桌,来预订的以周边的熟客为主。

对于兔年春节的餐饮市场,他表示,从元旦的餐饮市场情况来看,接下来春节的餐饮消费会逐渐向好。

年夜饭菜单丰盛实惠

年夜饭预订火热,价格如何呢?记者发现,相较于往年,今年各家酒楼的年夜饭菜单更加细分,既有适合多人的全家套餐,也可以散点菜色,满足不同顾客的需求。

“白发齐眉(虾米粉丝)、年年有余(云耳蒸加州鲈)、哈哈大笑(白灼沙虾)、凤鸣天下(姜蓉白切鸡)、琼浆玉液(四宝粟米羹)……这个套餐荤素搭配,还有汤、点心、水果,我们一家10人的分量刚刚好,价格也适中。”李先生在大沥的新世纪大酒店预订了年夜饭,他希望点些可口又有寓意的菜色,让家人吃得开心。“我选择了套餐,酒店已经帮顾客把菜品搭配好,省去了点菜的烦恼。”

以新世纪大酒店为例,年夜饭中既有鸿运当头(BB乳猪)、花枝招展(西芹芦豆炒土鱿)、发财好市(原煲发财蚝意大利汤)、家肥屋润(南乳香芋扣肉)等别具寓意的散点菜品,也有合家欢聚

宴、高朋满座宴等年夜饭套餐,套餐价格从988元到5988元不等,丰俭由人,以满足不同人群的用餐需求。

为了迎合消费者需求,有酒楼会提供菜式散点的服务。“散点的形式更加灵活,可以吃到更多喜欢的菜色,而且菜品也不会升价。”崔健荣介绍,文会社以做粤菜为主,菜式既有传统又有创新,例如丁财两旺(招牌猪脚姜)、金玉满堂(酸姜菠萝炒虾仁)、红莲仙子(素菜)等都是比较有意味的特色菜。“手工点心也是我们的特色,春节会推出年糕、煎堆、糖果等贺年点心,顾客来就餐的同时可以把贺年点心带回家。”

吴荣开提醒大家,春节假期少不了大鱼大肉的美味佳肴,但在享受美食的同时,也要注意饮食习惯。“荤素搭配要得当,油腻和煎炸的食品食用需适量。”

据了解,为应对年夜饭的就餐需求,酒楼、酒店都提前在材料和人手方面做好充分的准备。



烟火气回归,市民外出就餐。



预制菜生产线火力全开。



超市工作人员给预制菜补货。

预制菜“备战”年夜饭市场

购买预制菜当年夜饭,正在成为越来越多年轻人过新年“姿势”。

老北京风味羊蝎子、胡椒猪肚鸡、手抓酱香牛大骨、港式花椒鸡锅、佛跳墙、大盆菜、广式牛杂煲……无论是线下超市还是线上平台,消费者可选的年夜饭预制菜品种多多。记者在盒马鲜生超市看到,预制菜的价格从数十块到800多块不等,预制菜的柜台前不时有工作人员补货。

“95后”劳小姐告诉记者,自己平时就会囤一些简单的预制菜在家,现在临近春节,更要提前选购一些年菜。“一个菜十几二十分钟就可以搞定,味道也不错,还大大节省了时间。以前父母比较难接受,现在还会找我点菜呢。”

随着预制菜在线上和线下的热销,不少食品生产企业把握预制菜需求旺季,全力追订单、赶生产。

在位于南海区西樵镇的广东海盈食品生物科技有限公司生产车间,4条生产线火力全开,机械设备加速运转,一份份佛跳墙、咖喱薯仔牛腩、红烧乳鸽、盐焗鸡、烤鱼、扣肉等特色菜品不断送出。该企业的市

场部总监刘宾告诉记者,春节临近,企业的订单也随之增多,其中,精制的预制菜品备受消费者青睐,产品发往全国各地的餐企、大型商超和冻品批发市场。

“我们生产的预制菜约有80多款,涵盖粤式、川式、湘式,有冻品、菜肴、甜品、汤品等,基本上覆盖了所有受众的口味。”刘宾介绍,2022年12月底企业已在线上开启年夜饭预制菜的预售,线下1月5日开始也陆续收到餐企、商超等订单。年底是预制菜销售的高峰期,每天的生产量约6000份,销售额比平时翻3-4倍。

近年来,在疫情防控常态化背景下,食品消费顺势而为产生新变化,具有方便快捷、种类丰富等优势,预制菜持续走俏市场,成为商家、资本和一些地方追捧的餐饮新“风口”。在刘宾看来,随着疫情防控的放开,预制菜行业将迎来利好。“在全国预制菜市场主要是B端、C端两个窗口,需求量是9:1到8:2左右,B端的餐饮企业对预制菜需求量是最大的。疫情期间,餐饮行业是受影响的重灾区,疫情放开后,餐饮业复苏,对预制菜的需求也会提升。”

文/图 珠江时报记者 洪晓诗



培育和践行

社会主义核心价值观

富强 民主 文明 和谐

自由 平等 公正 法治

爱国 敬业 诚信 友善

中共佛山市委宣传部
佛山市精神文明建设委员会办公室