

如今,无论您是吃自助餐,还是包房点菜,也或是快餐,甚至是地摊羊肉串,经常外出就餐的人普遍感到,人均餐费是越来越高!民以食为天,很多人不禁感叹:吃顿饭咋就越来越贵了呢?

在外就餐 越来越贵



□李伟

餐饮是一种文化。吃的是特色,吃的是感觉,吃的是渊源,吃的是交融。近年来,各类特色、各种吃法、不同环境的餐饮酒店接踵而至。人们就餐选择余地更大的同时,行业的竞争也是急速加剧,逐渐变成吃的是档次,吃的是环境,吃的是面子,吃的是心跳。

就餐价格 普遍高涨

咖啡简餐:咖啡简餐作为一种时尚的就餐模式,其消费人群

多为年轻人以及商务洽谈的人士,大厅一般是不设最低消费的。包房就餐、休闲消费,之前一般最低消费在100元左右,但近段时间以来,大小品牌的咖啡简餐店里,包房最低消费基本都涨至150—200元了。

自助餐:不同档次、内容的自助餐大致可分为社会餐饮和星级酒店两大类。多年前经济实惠的社会餐饮自助餐人均在40元上下,高档点的也就是60多元一位。如今,此类自助餐八九十元一位乃至百元以上也多了;而星级酒店的自助餐从最初的百元左右一位,早已涨至两三百

乃至更高了。

包房点餐:很多人习惯在包房里用餐,但多数人都反感酒店设置的最低消费。一些酒店根据房间大小、规格、档次、环境不同,设置了不同的最低菜金消费标准,从前几年的几百元到如今的上千元,人们似乎早已屡见不鲜了。

快餐外卖:如今,上班的白领和工薪族流行自己带午饭了。不仅是为了干净卫生,不断上涨却吃着没胃口的快餐、外卖也是核心原因。以前人均6—8元就有多种很满意的吃法,现在一个盒饭或外卖看上眼儿的恐怕在15元以上了吧!

除了无奈 就是叹息

消费者说一:“前些天和朋友去了经十路舜和巴西烤肉就餐,烤肉给的特别少,每种烤肉给的只够一口吞下。这次来,又涨了10块钱,都98元了!不如以前合算了。”张先生说:“另外,这里自助的肉类品种比较少,甜点、饮料倒是非常丰富;朋友聚会、哥们儿喝酒、吃肉的话,去这个地方估计都吃不饱。”

消费者说二:“知道鱼翅皇宫一直是很高的人均餐标,以前有的商务应酬也来这里,多数是点两三百元一位的餐标。前些天

来了些重要客户,在这里点了400元左右的人均餐标。”马经理无奈的说到:“但没看见有什么和以前区别很大的菜品啊,吃起来感觉也很一般呢!可人均菜金确涨得厉害啊!”

消费者说三:从事个体生意的汪女士既无奈又叹息的说:“前些天,外地来了几个同学和朋友,我带她们游玩之后,就近选择在千佛山景区里的一家烧烤会所吃饭。因为看到这里环境很好,我们就做好了位置,等服务员把最低人均298元一位的价格告知后,想换地方也来不及了。”

成本因素 另有其他

商家声音一:历下区一家酒店的徐总说:“近年来不断上涨

的物价,使餐饮业的采购成本水涨船高。如今猪肉的价格直逼牛肉,鸡蛋、蔬菜、鱼虾也有不同幅度的涨价;再就是餐饮业人员流动性很强,好的厨师、员工不好找。一旦留用,都要高薪。这些都是促成餐饮价格普遍上涨的原因。”

商家声音二:针对餐饮人均消费价格的上涨,正在旅游路上筹划开高档餐饮会所的肖总却有另外的说法。他说:“高档餐饮赚的还是公家的钱!吃饭如今是一种应酬,是要面子的。讲究的是档次、环境、服务,现在很多商家都感觉到不怕价高,就怕价低、档次低。正是这种迎合公款消费,满足面子心理,讲究环境、档次和尝鲜的市场需求助长了餐饮消费的人均价格。”



紫燕夫妻肺片受济南市民追捧

提到川菜,不由得让人想起火锅或是川味中餐馆。每每吃饭时,我们都会点几份川菜,如回锅肉、麻婆豆腐、酸菜鱼、宫保鸡丁、甜烧白、粉蒸肉等,逢亲朋好友聚会,都会选择到四川火锅。这些菜都是川菜的菜品,川菜作为中国八大菜系中的重要元素,发展至今,已遍布全国乃至全球。全国各大中城市随处可见川味餐馆,似乎四川人天生就会弄好吃的。

如果你将川菜单纯的理解为中餐馆或者火锅那是不全面的,四川凉菜和四川小吃也是川菜的特色,如现在在全国各大城市都很流行的“夫妻肺片”就是川派凉菜的代表之一,在菜市场总能看见一两家川味卤菜店,而且在很醒目的地方贴着“夫妻肺片”字样。

“夫妻肺片”一听这名字怪怪的,是不是非要带回家,夫妻一起吃才叫夫妻肺片?这要从夫妻肺片的由来谈起。相传很多年前,大家都很穷,都吃不起牛肉,四川有一对小夫妻就将牛肺作为原料,加以秘制的汤料调拌,并拉着小车四处叫卖,后因其味



道极佳而引人询路购买,也没个名字,顾客口中相传时,只能以两口子推摊叫卖做为标志,多年后小两口变成了老两口。一日,一个顾客提意说,你做的牛肺确实好吃,但还没个名字,你们卖的是肺片,夫妻俩总是紧紧相随,就叫夫妻肺片吧!改革开放后,夫妻肺片又更进一步调整,渐而誉满全国,牛肺现已不用,

但因其习惯称号久远,仍沿用“夫妻肺片”的旧名,现如今,到四川各酒店都有夫妻肺片这道菜。

现有市场上夫妻肺片众多,都说是正宗的,但原汁原味的夫妻肺片已很少有了,很多商家为了利润最大化,都在成本上打算盘,选用一些劣质原料,也取消了原有调料中的滋补类中药

材,将汤汁一并称重出售等,以至于目前市场上的夫妻肺片失去了本来的面目。

而有一些品牌卤菜店的做法恰好相反,选用最好的原材料配以川味秘制调料,生意做得红红火火。最成功的数据来自四川的品牌连锁店紫燕百味鸡了,所售夫妻肺片用料十分考究,上等牛肉、牛筋、牛肚、牛百叶、凤爪、鸡脆、鸭脆、鸡心等十多种任意选择搭配,调料不在称重范围内,现场调拌而成,还会用一个特制的包装机为您现场包装。到紫燕百味鸡店里的服务员调味师都是四川人,做到川人川味,个子不高的川妹子,用夹杂着一点四川口音的普通话问你“麻辣味重一点还是轻一点?”以满足顾客个性化高标准的需求,很有一番自助的味道。紫燕正是凭借着“食品工业就是道德工业”的理念缔造了一个全国知名的卤菜品牌,现已发展至全国二十多个大中城市,连锁店一千多家,所到之处倍受消费者青睐。

来到紫燕,您才能真正体会到真正的川味夫妻肺片的鲜香爽口。

营养素

不是你想加就能加

DHA、胆碱、叶黄素、免疫球蛋白、益生菌……目前,越来越多营养素被添加到婴儿配方奶粉里。专家认为,真正好的配方奶粉不仅仅能模拟母乳的成分,还要进行功效性和安全性的大量研究证实,从智力、免疫、消化、骨骼四大领域进行全面评判。

如雅培智护100采取的就是最先进的配方,含珍稀藻油DHA+高水平叶黄素智力视力组合、活性益生菌+益生元保护力组合、核苷酸天屏保护系统。配方拥有和母乳同种等量的核苷酸,高出同类品牌产品一倍多。在宝宝骨骼及消化方面,雅培创新POF肠胃亲和配方,使宝宝便便软糊,同时还含有活性益生菌+益生元,使宝宝钙的吸收率提高53%。

雅培添加的营养素为什么如此出众?原因在于雅培配方的每一次改进,每一种营养素的添加,都需要科研人员对大量宝宝进行长期跟踪研究。出众的营养成分还取材于昂贵的原材料。植物油在很多配方奶粉里都有添加,一般品牌添加的是棕榈油,而品质好的婴幼儿配方奶粉品牌如雅培,则会添加加高质优的高油酸葵花籽油。再譬如DHA与婴幼儿成长过程中的反应灵敏度有很大关系。目前,世界上最纯净、最安全的DHA来源是从人工培育的海洋藻类中提取,雅培婴幼儿配方系列奶粉都采用藻油DHA。

悠优火锅
悠优流水自助火锅
蓝色流水,悠悠小船,守着水道吃火锅

喜欢的菜品:
环境优雅舒适:蓝色的流水,悠悠的小船,浪漫的灯光,柔软的座椅,轻柔的音乐,悠优火锅是您家庭聚餐、朋友谈心、宴请宾客的最佳去处。
性价比超高:锅底免费、小料免费、高档饮料、原浆啤酒、西点中点、水果、沙拉、精品凉菜、冰淇淋、水果捞、各种茶全部免费,真正的一票到底,性价比超高。

夏日特惠午餐
33元/位
(不与其他优惠活动共享,凭此广告送5元代金券,有效期至7月15日)

悠优火锅
悠优流水自助火锅
流水自助:悠优火锅独家开发的流水自助循环系统,使用特制的小船运送菜品的上餐方式,使顾客不用离开桌位即可随手取用自己

悠优火锅
悠优火锅
悠优火锅

悠优火锅
悠优火锅
悠优火锅

悠优火锅
悠优流水自助火锅
悠优火锅

悠优火锅
悠优火锅
悠优火锅

悠优火锅
悠优火锅
悠优火锅