

德州餐饮东西并蓄、南北兼容

美食德州成城市名片

本报记者 董传同

或徜徉于小巷，或行走在闹市，一排排小吃摊点、林立的美食商铺、富丽堂皇的高端酒店，德州餐饮行业的盛况，尽收眼底。传统美食更新增色、洋快餐遍地开花，德州餐饮是德州服务业中的一大亮点，2009年德州被中国饭店协会授予首批“中国美食名城”称号。2010年，全市餐饮零售额突破86.6亿元，同比增长27%以上。

有没有星级酒店往往是一个城市服务业发展程度的重要标志之一。德州有没有五星级酒店？德州有几个五星级酒店？对于部分了解餐饮行业不多的部分市民和外地游客来说，依然会有一些争议或分歧：喜偃园还是康博、启德大酒店还是柳湖书院？也有人认为德州没有达到五星级档次的酒店。

事实上，德州重点餐饮企业的发展情况超出一般市民的预计。德州市商务局餐饮管理科科长张少宝告诉记者，能达到五星级档次的酒店有3家，目前微排、康博、外海三家酒店正在申报五星级酒店的过程中。另外，有4家四星级酒店预计今年底或明年年初可获批。目前，德州四星级有3家，三星级15家。微排酒店、柳湖书院等一批高档酒店在国内外聘请了知名的专业酒店管理公司负责，使德州餐饮的整体水平有了一个质的飞跃。

2010年9月7日，德州第二批国家“钻石级”酒家授牌仪式在禹城举行。大雁岛生态园酒店、禹城宾馆、平原桃园宾馆等8家酒店被国家商务部、全国酒家酒店等级评定委员会授予“五钻、四钻”级酒家。8家“钻石级”酒店的授予，使全市拥有“钻石级”标

准的酒家数量达到13家，标志着德州新兴餐饮企业的发展迈上了规范化、标准化、正规化管理的新台阶。

问问外省人对德州的了解，您就会知道“德州扒鸡”对传播德州名声的重要性。悠久“扒鸡”历史和精致的“扒鸡”工艺，让扒鸡成为德州美食的一个代表。2006年国家商务部公布的第一批“中华老字号”企业中，就有德州扒鸡集团有限公司的“德州牌扒鸡”，另一个是又一村饭店的“又一村蒸包”。

“长官包子大柳面，要吃驴肉去保店”这句流传已久的俗语，简明概括了宁津县具有独特风味的三大名吃。德州历史悠久，拥有一大批具有鲜明地方特色和以传统文化为背景老字号餐饮企业。截至2010年底，德州特色菜肴中被评为中国名菜29道，特色菜肴经营企业40多家，其中中国餐饮名店16家。

在继承中创新，2011年鲁菜创新大赛活动中，一批优秀的餐饮企业推出了一批有创意的菜点。老德祥餐饮管理公司推出的“龙凤全鸡宴”被山东省旅游局评为不得不吃的一百种山东美食之一；美丽华大酒店开发的养生砂锅宴和微排国际酒店推出的以太阳能为烹

饪技法的节能环保宴赋予了德州餐饮文化绿色、养生、环保的理念，为“美食德州”的城市名片增添了新的色彩。

未来餐饮行业怎么发展？德州市商务局餐饮管理科科长张少宝介绍说，未来几年德州餐饮行业发展总的思路是以“美食德州”建设为目标，重点培育壮大餐饮骨干企业，提升改造传统美食文化，全力繁荣德州市餐饮业市场。2015年力争餐饮业零售额超过100亿元，年增幅在12%以上。

从具体举措来看，德州餐饮业有五个明确的方向：一要推广现代化管理模式，促进传统餐饮企业提档升级；二是深入挖掘传统名吃，做大做强扒鸡美食；三是着力发展大众餐饮；四是推进餐饮街区建设；五是利用本土优势，建设几处全国知名的大型温泉洗浴、餐饮娱乐、休闲度假园区。

最让德州普通市民期待的是，德州市将深入实施“早餐示范工程”，督促新湖饭店加快规范化早餐营业网点建设，推进早餐标准化生产和连锁经营，引导“放心早餐”进社区、进超市、进家庭；推进餐饮街区建设，尽快启动“美食一条街”建设项目，实现德州市大型特色餐饮街区零的突破。



德州扒鸡（资料片）。



大柳面（资料片）。

●相关链接

德州餐饮市场既有鲜明的本土特色，又能够兼容并蓄各地的餐饮风格。德州市商务局餐饮管理科科长张少宝介绍说，德州餐饮市场上以鲁菜、地方特色菜系为主，以川菜、淮扬菜、粤菜等外地菜系为辅，形成了东西并蓄、南北兼容的餐饮风格，满足了各地宾客不同口味的需求。

MARCO POLO

馬可波羅磁磚

陶瓷中的世界名作

马可波罗磁砖，中国千年陶艺与意大利宫庭装饰艺术的完美结合，被誉为“个性化装饰艺术全集”。品牌诞生于1996年，作为国内最早品牌化的建陶品牌，以“文化陶瓷”占领市场，享有“仿古至尊”的美誉。企业拥有380多项专利，其自主研发的原始设计——“中国印象”系列产品，将中国传统文化之精髓展现在瓷砖上，引导设计之风回归东方神韵，受到国内外消费者和专家的广泛关注。产品远销东南亚、欧美等国家地区，是多家设计院战略合作品牌，奥运会主要建材供应品牌，2010年入驻世博会，2011年品牌价值达到50.26亿！马可波罗磁砖——砖筑空间文化！

ADD:德百家居广场东厅一楼

TEL:0534-2679258

2679256



全国免费服务电话：400-600-2222