



今年大部分酒店都主打“平民化”招牌,不少高档饭店主动放低身段,下调年夜饭价格,不设包间最低消费,菜由客人自己选定,受到更多消费者的欢迎。

不过可别以为下馆子就能万事大吉,其实里面的消费陷阱也不少,小心为上,别让省心变闹心。根据以往经验,吃年夜饭有可能会遇上菜量不足、质量下滑、上菜太慢、加收服务等消费陷阱,那么在预订年夜饭时,为保险起见,建议与饭店签订一份书面合同,写明消费时间、所订桌位、消费价格、就餐环境、饭菜质量数量、服务质量以及违约责任和纠纷解决方式等,对于能否自带酒水、有无最低消费、有无额外收费问题一定要提前核实并在合同中注明。

能不能在家吃年夜饭,又不用花太长时间做的?半成品年夜饭表示,这个可以有。通过网购或者本地饭店外卖,超市选购半成品年夜饭礼盒,成为今年不少上班族的选择。不需要提前抢订饭店桌位,下班回家就能“妥妥地”做出一桌丰盛大餐。

记者了解到,三五百元的中低档价位最受欢迎。比如淘宝销量靠前的一款半成品套餐,写明适合6-8人食用,包括三荤三素6道冷盘,8道热菜有虾仁、鸡丁、咕嚕肉、石斑鱼、老鸭火腿煲等,还有三种主食点心以及甜汤、水果和一道进口海鲜大菜,可谓一应俱全,售价为446元,并不算昂贵。已购买的评价表示“要是在饭店就不止这个价格了,真不错”“过年应该可以省好多时间了”。

想省事又想有年味,天冷也得排队拎外卖



年夜饭

本报记者 廖雯颖

今年除夕不是法定假日,如何安排一顿既丰盛又不用太麻烦的年夜饭?有选择去饭店图省事的,有选择购买“半成品年夜饭”简单加工的,当然也有更多的传统派,坚持亲自精心准备最有年味的大餐。今年除夕,您打算怎么过?

“在家过年”是不少人“守住传统”的一条底线,因此,不管多么麻烦费事,对于这部分“传统派”来说,为家人精心烹制除夕大餐才是最幸福的事。也有不少市民为了追求更浓厚的“年味儿”,从下馆子回归家宴。63岁的牛大妈说:“一家人烧几道小菜,喝两杯小酒,听儿女们说说一年来的工作生活,抱抱孙子,这种温馨的气氛是在饭店享受不到的。”

虽然在家弄,但传统菜谱却也悄悄变身,大鱼大肉少了,绿色蔬菜多了,煎炸的少了,煮炖蒸的多了。“以往过年,都是大盘小碟满满一桌子,吃不完很多都浪费了,因为太油腻好多菜最后倒掉,还要担心‘每逢佳节胖三斤’。今年打算少吃点,吃好一点。”30岁的刘女士说,尽管年夜饭瘦身了,年味一点没减淡。

一家人包个饺子,感觉这才是过年

