

# 山东首家庆丰包子铺烟台开张 市民争相尝鲜 “主席套餐”

本报记者 聂子杰

烟台市民不出“家门口”，就可以吃到正宗的北京庆丰包子啦！10月24日，经过一个多月的装修和准备之后，备受期待的山东首家庆丰包子铺，终于在芝罘区阳光100热热闹闹地开张了。开业第一天，“主席套餐”受欢迎，很多顾客都是冲它来的。至于口味方面，有人说很好吃，有人说一般。

## “主席套餐”受欢迎 价格还是21元

上午10点左右，记者在现场看到，赶来尝鲜的市民着实不少，等待的长队一度排到了店门外。大部分顾客上来就直接点“主席套餐”（二两猪肉大葱包、一份炒肝、一份拌芥菜）。顾客们说，就是冲着“主席套餐”来的，都想尝尝看是什么味道。

顾客中不乏庆丰包子的铁杆粉丝，一位老先生为了排队买包子，还特意准备了小马扎。“以前在北京就总吃，现在烟台也有了，赶紧和老伴儿一起来尝尝。”老先生一边吃着猪肉大葱包子和炒肝一边和记者说，“包子味道不错，和在北京的一样。”老先生看到不少顾客还是第一次吃这种老北京的传统餐饮，就在店里当上了业务讲解员，吃饭的间隙不时给其他客人普及关于包子和炒肝的知识。在店内吃完之后，老先生还特意排队买了一些包子带走，“带回去给家里人也都尝尝。”

价格上，烟台庆丰包子铺也和北京的统一，例如猪肉大葱包子一两3个还是3.5元，店内还有

紫米粥、绿豆粥、蔬菜瘦肉粥等粥品，拌芥菜、焖酥鱼、酱肘花、拌三丝、素什锦等凉菜。

据在现场的北京庆丰包子铺常务副总经理徐林介绍，一般只需要十几二十元，市民就可以吃上一顿不错的放心餐。而大家最关注的“主席套餐”，价格仍然是21元不变。

## 有人说很好吃 有人说一般

至于包子的味道，因为个人口味不同，现场品尝了正宗庆丰包子的吃货们的反应也各有不同，有的顾客和庆丰包子的粉丝说非常好吃，例如来自台湾的谢太太就说，包子的口感不错，很好吃，“我觉得挺好，蛮喜欢的。”

但是也有部分顾客说，似乎并没有想象中那么好。“感觉和一般的包子差不多。”市民张女士吃过猪肉大葱包子之后说，“也好吃，但是不像想象中那么好，和一般包子差不多吧。”点了素三鲜包子的王先生也稍微有点失望：“可能是之前太过期待了吧，现在吃上以后没有惊艳的感觉，不过说句公道话，还是不错的。”



不出家门口就能吃到正宗的庆丰包子，很多市民排队品尝。 本报记者 李泊静 摄

延伸阅读

## 原材料总部直供，看好烟台发展前景

“我们所有的原材料都是从总部直接供应过来的，保证品质的同时，保证让各位消费者吃到正宗地道的北京庆丰味儿。”北京庆丰包子铺常务副总经理徐林说。

不仅包子的馅料通过冷链直供，连酱油、陈醋甚至餐巾纸等也都由总部统一配送，“都是庆丰专用的。”现场的王店长说。

当被问及为何选在烟台开张山东首家庆丰包子铺时，徐林说，在综合考量和对比了各城市的条件和市场现状之后，他们觉得烟台比较适合，又比较看好烟台的发展前景，所以选择了烟台。同时，在烟台举办的第24届中国厨师节期间，庆



庆丰包子现包现卖。据介绍，所有的原材料都是从北京来的。 本报记者 李泊静 摄

丰包子铺首次亮相烟台，就受到了市民的热情欢迎，也显示

出烟台市民对庆丰包子铺的接受程度比较高。

## 庆丰来烟台，同行很淡定

庆丰包子铺附近还有不少其他快餐店，带着“主席套餐”强势来袭的庆丰包子铺是否会对其造成冲击呢？大部分商家都说，虽然会面临竞争压力，但是由于市场定位等方面的区分，也不是大担

心。附近一洋快餐的负责人说，庆丰包子铺开业之后肯定会与周边其他餐饮店形成竞争，而且在初期，由于消费者的尝鲜心理，庆丰包子肯定会吸引很多消费者，这名负责人甚

至坦言，自己也想尝尝广为人知的“主席套餐”到底啥味道。但在竞争方面，由于市场定位和目标消费群不同，餐品经营上没有很直接的冲突，所以影响不会特别大。

本报记者 聂子杰

# 库尔勒香梨分公母，切糕装瓶卖

新疆大集在芝罘区工人文化宫广场连开6天

本报记者 刘清源

库尔勒香梨有公梨和母梨之分，最大的红枣比鸡蛋还要大，新疆切糕今年装瓶卖……10月24日，2014新疆名优特产农副产品巡回大巴扎在芝罘区工人文化宫广场开展，本次新疆大集将持续到29日，连开6天。

## 和田大枣 比鸡蛋还大

“巴扎”，是维吾尔语，是集市、农贸市场的意思。24日，2014新疆名优特产农副产品巡回大巴扎在芝罘区工人文化宫广场开展，诸多特色新疆农副产品让烟台市民不出家门直接接触地道的新疆特产。

在枣类展区，一个盛放着超级大个干红枣的瓶子分外显眼。据了解，这种枣叫和田特级枣。枣子在鲜果时就色泽鲜艳，又红又大，每一颗都比鸡蛋大。即使晒干以后，每一颗的重量也要达到25克以上，长度达到6厘米以上，是高规格的枣。

若羌灰枣也很有特色。明明是红色的枣，怎么叫灰枣？参展商介绍，新疆风沙较大，若羌灰枣是鲜果的时候，表面都覆盖了一层灰色的沙土，熟变红之前，通体发灰，成熟后摘下来洗干净就是红色的了，这也是我国独一无二树上自然吊干的红枣。

新疆有100多种葡萄，本次大集主要带来了品质最好的7种

葡萄干，每一种都有不同的特性，适合不同人群食用。

## 库尔勒香梨 雌雄可辨

当然，除了各种干果，还有众多鲜果。葡萄、石榴，还有著名的库尔勒香梨。库尔勒香梨的经销商胡宗亮介绍，虽然库尔勒香梨在很多地方都有卖的，但地道的库尔勒香梨，在新疆以外并不常见。“我们的梨，把儿上是有肉的，不地道的库尔勒香梨把上就没这么厚。而且，我们的梨是不打蜡的，但自然就有一层油蜡的感觉。”

此外，在新疆，库尔勒香梨是有公梨、母梨之分的，并且母梨的品质要高，价格要相对贵一些。“你看，在梨的末端突出有花的就是公梨，凹进去的就是母梨。”胡宗亮说。母梨核小肉多，公梨核大肉少，所以特级库尔勒香梨里，90%都是母梨。

## 浓缩切糕 装瓶像罐头

既然说到新疆特产，有一样

美食你肯定忘不了，对了，就是切糕。

以往的大板车、大块切糕的形象，这次在会场里可是难觅踪迹。不过，记者还是找到了众人关注的切糕，不错，虽然换了样子，但这玻璃瓶里装的、像罐头一样的美食就是切糕。

因为玻璃瓶包装，所以在瓶子之外就可以直接看到里面的各种干果，大枣、葡萄干、核桃仁、巴旦木……密密麻麻镶嵌在瓶里。

经销商小黑介绍，切糕是维族一种传承了几千年工艺的美食，因为用料比较昂贵，即使在新疆也是一种贵族食物。“新疆人也是每次只买几百克吃的，比较小众化。”这次带来的新包装的切糕，和传统切糕工艺相同，是用无花果酱和玫瑰花酱熬成的糖稀黏合干果，每个只有两斤，更适合携带和保存。

此外，现场最受欢迎的是烤馕，加了牛奶、鸡蛋、芝麻、玉米油制作而成的烤馕展位前，一度排了十几米的长队，一天就能卖8000-10000个。



新疆大集上的和田特级枣，每颗在鲜果时都比鸡蛋大，晒干后，每颗也有25克以上。 本报记者 李泊静 摄



烤馕展位前吸引了很多市民。 本报记者 李泊静 摄