

最受欢迎的航空餐

很多人由于工作或其他的原因,经常在各个国家间飞来飞去。在坐飞机时,你可否留意到各个国家飞机餐的不同呢?现在,我们就一起探寻国内外6家航空公司的飞机餐的不同特色。

阿提哈德航空用新鲜的眼光看待一段旅程。乘坐阿提哈德航空的尊贵旅客可期待用最新鲜食料精心烹制的空中美食。不论是头盘、主菜还是甜点,都是出自屡获大奖的顶级厨师之手。这些丰富的机上美食既富有阿拉伯特色,同时又汇聚了世界各地的特色美食,让习惯吃中餐或爱吃西餐的,都能找到自己喜爱的食品。当然,最有特点的还是阿拉伯式的美食:鸡肉佐酸奶加细香葱慕司、西葫芦瓜色拉,西葫芦瓜酿羊肉,中东风味糖浆蛋糕及红醋栗慕司、糖渍水果,以及随时供应的阿拉伯杏仁蜜饼。

Tips:

1. 为照顾尊贵旅客的餐饮需求,阿提哈德航空在机上专门设立了独一无二的“餐饮管家”这一新职位。

2. 习惯中式美食的乘客,可以尝到传统的牛肉炒面、油菜、蘑菇、蛋面等具家乡风味的食物。

3. 美食总是少不了美酒作伴。为此,阿提哈德航空还为尊贵的旅客精心挑选了来自世界各地最优良的葡萄园内通过人工采摘酿制而成的美酒。

可以说,美国航空是调整菜单最频繁的航空公司之一。在上海-芝加哥航线上,美国航空精心设计了中西合璧的菜单,让原本枯燥无味的长途飞行变成轻松的“美食之旅”。美食享受从温热什锦果仁开胃菜开始,头盘是叉烧鸡片及醉虾配凉拌什锦蔬菜丝,或熏鲑鱼配香芽、红洋葱及酸奶油。再配以泰式腌渍嫩牛里脊肉及各式时鲜沙拉,让人食指大动。在主菜方面,“牛肉碗面”和“甜酸猪肉”是最适合中国乘客口味的菜品,再搭配上让人心动的餐后甜点,必能使乘客在抵达目的地前精神一振。

Tips:

1. 美国航空公司一直努力确保爱好葡萄酒的旅客可以在飞行途中品尝到优秀的红葡萄酒、白葡萄酒和香槟。

2. 美国航空提供中式点心:虾饺、叉烧猪肉包与蔬菜



阿提哈德航空:阿拉伯式的美食



美国航空:美味在旅行之前



深圳航空:旅行中的煲汤

饺,配上蔬菜炒面,尽享美食带来的乐趣。

3. 美国航空针对中国乘客早餐喜爱喝粥的特点,特别准备了传统米粥,配有鹌鹑蛋、综合面筋及猪肉丝。

乘坐新加坡航空公司的乘客,不管你搭乘的是豪华套房、头等舱、商务舱还是经济舱,都可以享受到在视觉与味觉上同样令人愉悦的机上盛宴。新航国际风尚美食精选了风味独特、令人垂涎欲滴的佳肴,能够满足美食家最挑剔的味蕾。

自1998年9月,新航就成立了由来自全球著名美食城市享有盛誉的名厨组成的“国际烹饪顾问团”,来自新加坡的梁兆基、澳洲的马太-墨仁、日本的村田吉弘、美国的阿尔富勒-波特,还有来自中国上海烹饪协会的朱俊。全世界的美味,都可以在新航航线中得到满足。

Tips:

1. 航程在4个小时及以上的乘客可自行选择用餐时间,让每位乘客拥有更人性化、更愉快的用餐享受。

2. 所有菜肴都采用由法国名牌纪梵希专门设计的精致陶瓷和水晶器皿。

3. 旅客可以享用四种口味的精选初榨橄榄油(口味包括原味、原味加香醋、原味加辣椒和原味加蘑菇)来配多款精制面包。

作为香港航空业龙头的国泰航空公司打破传统,将厨房变工厂,使旅客在飞机上也能享受美食佳肴。面积犹如五个大球场的国泰航空饮食服务有限公司,每日可制作多达八万份飞机餐。为迎合不同乘客的饮食习惯,国泰航空在分为中、西菜的中央厨房基础上,设立了特别餐厨部门,所有菜单由营养师设计,确保符合乘客的要求。公司每两至三年更改菜单一次,以增加乘客的新鲜感。在长途航线上,国泰航空也专门为乘客提供夜宵服务,只要按下服务铃,热腾腾的泡面就会端上你的餐桌。

Tips:

1. 国泰的飞机餐供应高

素质的葡萄酒,乘客如欲购买飞机上的佳酿,可于机上或网上平台“Discover the Shop”直接订购,“府上送货服务”便会安排将订购的葡萄酒送到府上。

2. 国泰航空为首批在机上安放电饭煲、烤面包机和平底锅的航空公司,机组乘务员能准备现制的米饭、烤面包和煎蛋。

3. 所有舱位级别提供饭后中国茶。

25年来,港龙航空由一架航机、一个航点发展到了今天拥有28架航机,服务29个航点的航空公司,凸显了香港企业和香港人不断求变、永不言败和力争上游的香港精神。同时港龙航空在餐饮服务方面也一直求新求变。他们希望让乘客随时随地享受各地的美食,所以很多知名餐厅,都加入了打造港龙的机上美食行列,为乘客增添一份选择,多一份最惬意的空中味觉享受。

Tips:

1. 港龙航空会为旅客提供一份甜蜜的哈根达斯,但不是每个班次都有,一般香港始发的航班会提供。

2. 港龙航空最新推出的空中餐膳,由著名的五星级香港JW万豪酒店的JW's加州(微博)餐厅设计,强调食材简约、健康的完美现代美食概念。已在香港飞往上海及北京航班上提供。

深圳航空在飞机美食上一直致力于推广中国传统美食和岭南特色的经典餐食,让中国旅客享受到家的温暖,也让国外友人体会到中国的魅力美味。

“请问您需要辣朋辣椒酱吗?”深航乘务员家人般的询问从飞机前舱传至后舱,这是她们在热情地推荐深航自己研发的辣朋辣椒酱。

深航也把“广式老火靚汤”搬上高空。头等舱客人能享受到原汁原味的松茸清远鸡、瑶柱炖珍菌等。类似这样传统而带有浓厚中国特色的美食,深航一直致力推广和提供着。

本报来源:千龙网

航空餐为什么普遍不好吃?

想必大多数人的第一反应是:难吃!那么航空餐为什么不好吃呢?

二次加热影响口感

航空餐一般都是在起飞之前准备好,在飞行期间二次加热后发放给乘客。飞机上场地与设备有限,做不到像正常餐厅一样现炒现吃。因为需要二次加热,航空餐中蔬菜多是便于加热和保存的根茎类植物,比如土豆、胡萝卜,绿叶植物加

热后就很难保证品质。为了满足大多数乘客的饮食需求,航空餐中的肉类一般是鸡肉和牛肉。航班人数较多,每次在烤箱中加热上百份食物,导致食物受热不均匀,味道也不能保证。

高空气压影响味觉

从生物学的角度来说,当飞机起飞后,气压的变化使大约三分之一的味蕾变得麻木。当飞机达到35000英尺(大约1.1万米)的巡航高度时,机舱

会保持很低的湿度水平,这种设计是为了降低机身腐蚀的风险。不久,鼻子就没感觉了,味蕾也不知所踪,嘴巴则干得像嚼棉花,自然是“吃吗吗不香”。

传统中餐不适合做成航空餐

搭乘飞机的乘客来自五湖四海,口味也大相径庭。北爱咸、南爱甜,就连豆腐脑都有咸甜之争,航空餐也就很难做到符合每个人的口味。另外,新华

空港航空食品公司副总经理赵小江告诉记者,“为了满足中国乘客的需求,航空餐样式已经做了很多改良。但航空餐脱胎于西餐,并不适合需要煎炒烹炸的传统中餐。比如很多人喜欢吃的面条,在航空餐中就会变得又干又硬,因为有汤汁不适宜运送,面太软就不能二次加热。”

航空公司为压缩成本

有过出国经历的人都会感

觉到,外国航空公司提供的航空餐要比国内的好吃。首先,国际航班的机票通常比国内航班的机票贵一些,打折力度小一些,一分钱一分货的道理不必赘言;其次,国内的航空油价受垄断企业控制,飞行成本本身就比较高。航空公司为了压缩成本,只能把钱省在航空餐上。当然,外国的一些廉价航空公司也会采取这种做法,一些超低价的航班甚至连矿泉水都不提供。

来源:《新观察》