

## 舌尖上 DE 诱惑

## 享受家门口的饕餮美食

第一消费推出“报饮报食征集令”

关于吃,您有什么好推荐,快来与我们分享

参与方式:拨打67655272、加入QQ群232482701

“

下班后想出去吃饭、休闲,换成以前,更多人可能会选择家门口的夜市小摊或者开车绕城半圈只为寻找一个好吃的地方。但如今,随着以一站式消费为标志的城市综合体不断开到市民的家门口,以及一些全球特色人气店在中原落户,市民休闲消费有了更多的选择,这些业态的涌现,正悄悄改变着中原人的消费习惯。

记者 熊维维

”

家庭聚会的嘉年华  
绕城半圈吃顿晚餐

一份香兰叶包鸡、一份冬阴功汤、一份香蕉飞饼、一份香茅烤鱼,这是上周六到中原万达来吃晚饭兼逛街的市民李先生和太太在一家东南亚餐馆的双人晚餐。

“两个人花了100多元,不算太贵,环境也不错,吃好了陪太太转转店。”每个周末,来中原万达吃饭逛街就是家住郑东新区的李先生夫妇的一项娱乐休闲活动。

周末的中原万达简直像个家庭聚会的嘉年华,到处都是大小朋友,这在餐饮区更能感受到人气。

记者看到,在峇峇娘惹东南亚风味餐厅、汉拿山、新辣道梭边鱼都有很多消费者在门前等着进餐。在不少人看来,这么多人

在一个时段内集中吃饭,已是相当可观的人数。“平时天气好的时候,排队等候的客人长时间保持两个S形队伍。”当日一名餐厅工作人员这样形容。

餐厅的业绩好坏,往往是商场销售的晴雨表。有数据显示,在一些城市综合体里的餐厅消费的人次一般情况下是在商场购物买单人数的1.3倍左右。把闹猛的餐厅和客流相对分散的商场里的人一对比,发现果然八九不离十。

据一位工作人员说,这里一到周末傍晚开始,除了西区市民外,一些郑东新区的市民以及不少中牟、新郑的消费者赶来。而每个周六晚上,都是客流量最大的时候,基本上和人气最高的下午时段相当。

等吃饭等了两个小时  
知名餐饮聚集有的挑

一下班,市民段先生就和朋友前往国贸360里的一家西餐厅就餐,却没有预订位子。当天晚上的一场大雨,段先生满以为下雨天晚上不会有多拥挤,但一到店里看到那排队的架势就有点傻了。作为资深吃货,美食对段先生的诱惑力远远大于需要为此而付出的时间,所以他坚持等,可这一下就等到了19:30,近两个小时。服务员告诉他,要是天好的周末晚上等的时间还要长,要翻两次台面是常有的事。

段先生家住东风路,如今只要到周末和家人、朋友聚餐,多数时候都会选这里。“餐饮品牌多,好像也习惯了要吃就往这里跑。”段先生说。以前很多品牌餐饮在郑州都会挑地段开店,现在各个城市综合体里头

知名餐饮基本都有,各地口味菜系聚集,根本不用专门开车赶去吃。段先生对这个综合体其他的业态倒并不特别了解,但是对于有哪些好吃的店,各家有哪些招牌菜,他却如数家珍。

作为有着各种场地、美食、人气优势的城市综合体,总能利用各种时令活动拉拢客源。除了以奥运赛事为主打外,利用暑期学生放假吸引客源也是重要的手段。记者了解到,刚过去的周末,在郑州不少城市综合体上演着以啤酒文化为载体,配合美食、夏令促销、广场活动等主题各不相同的广场活动,几乎都是针对暑期家庭消费的,比如少儿模特比赛、少儿轮滑比赛等,本周还将开展亲子换物等活动。据介绍,进入7月后晚间的客流量至少有30%的提升。

## 【微评论】

## 餐饮为王的制胜之道

借着暑期以及奥运等契机,各个商业项目都在热搭市民的消暑休闲平台。这也让不少新兴的商业项目中的餐饮行业担当着挑大梁的重要作用。

从记者走访的部分城市综合体的晚间以及周末消费情况来看,最好的当属餐饮,成为一个城市商业综合体吸引人气的关键。业内人士表示,百货类商品的同质化还是比较普遍,很多市民觉得在哪儿购买都一样。如果没有大力度的促销活动很难吸引来大量客流。

## 【主打活动】

## “报饮报食”邀您参加

## 第一消费为您打造舌尖上的郑州

今夏,“第一消费”开辟新栏目《报饮报食·美食汇》,特发起美食征集令,邀请各路美食高手加入,共同为广大读者开辟一片吃的天地。您有独特的美食心得吗?您知道哪个小巷里有不为人知的美食吗?您愿意分享您引以为自豪的美食做法吗?如果您的回答是肯定的,那么就请加入我们的美食汇吧。

您曾经对哪家餐厅的口味和环境念念不忘,又或是您的餐厅里有什么特色招牌菜?我们将一同分享您的饮食体验,并成立中原美食联盟,为您打开大门并提供交流的平台。

最有特色的美食不一定都在高档次的酒店里,散落在街头巷尾的“草根美食”,也是我们锁定的美食目标。

您是否有自己的独门厨艺?是否时不时会在节日里或是亲朋聚餐时露一手?那么,这里将是您展示的平台,我们将邀请各路高手在这里进行厨艺比拼,高手过招,互通有无,爱生活,就让我们从爱厨房开始吧。

## 参与方式:

网络报名:登录郑州19楼跟帖

电话:0371-67655272

QQ群:232482701(报饮报食)

料酒也有酿造和配制之分  
好料酒就是陈酿黄酒+天然香辛料中华老字号  
China Time-honored Brand

现在的酱油和米醋都有酿造和配制的区别,在调味品领域,酿造食醋、酱油和配制食醋、酱油的标准是分开的,都要求在标签上标明。去超市买酱油买醋,很多有经验的大嫂都会仔细看标签,在追求自然健康的今天,天然酿造的要比人工配制的受欢迎多了。

其实烧菜的料酒也有酿造和配制的分别,但料酒行业还没有正式标准,所以消费者无法区分。

配制的料酒一种是用一部分黄酒加水 and 食用酒精做成的,还有一种是全部用食用酒精和水做成的。配制料酒没有原料酒那种特有的醇香味,用起来就跟水一样,烧出的菜就不好吃。

中华老字号的老恒和一直做的是原料酒,有130多年的历史了。老恒和的料酒都用陈酿五年以上的黄酒加盐和葱姜、大料、茴香等天然香辛料做成的,最适宜去除鱼类肉类里的腥膻味,而且原料酒里含有21种氨基酸,还含有较多的糖分和微量元素,能够起到增香、提味的作用,用原料酒做的菜更鲜美。

目前老恒和的酿造黄酒储藏量已经达到了200万坛,其中陈酿五年以上的近百万坛,保证每一瓶料酒都是原酿的。需要提醒消费者的是,料酒里面加了盐,所以做菜的时候盐可以适量少放一点。

老恒和河南大区经理:李经理 联系电话 13033816388

老恒和官方网站:www.hzlaohenghe.com