

杭州餐饮大咖纷纷扮嫩

年轻吃货,快到我的碗里来

本报记者 祝瑶 黄葆青

红褐色门头、清新的竹编装饰、中国风的蒸笼造型,搭配原木色桌椅、暖色系灯光,以及典雅的青瓷餐具……就在上周,百年老店知味观,在西溪路上开出了一家青春洋溢的知味小馆。

在餐饮业竞争如此激烈的今天,如何能加速新品牌储备,迅速找到快速复制的模式,特别是如何抢占年轻消费群体的市场,或许是杭城餐饮老板们正在思考的事儿。



知味小馆

与老店形成反差萌
老字号开出青春版小馆

“没想到,这家外观洋气的小餐馆,居然真的来自知味观。”家住城西的小戴,直到上周才知道,每天上班路过的这家知味小馆,确实来自于知味观,还形成了反差萌。

低调“内测”了大半年,西溪路上的这家知味小馆,终于揭开了面纱。“对于知味观这样的百年老店,如此大胆的尝试,也是头一次。”知味观行政总厨陈大厨告诉钱江晚报记者,为了小馆的亮相,知味观放了大招——光是一本菜单,就大刀阔斧地改了5次以上,试菜会更是不厌其烦一轮接一轮。

“知味观擅长精品杭帮菜的精英团队,都拿出‘看家本领’,为的是征服现在的年轻吃货。”陈大厨说,这家青春版的小馆创立了许多独有的限量版,也就是说,别家吃不到。

钱江晚报记者了解到,曾在大师傅内部比赛中斩获大奖的创意杭式点心风沙芝士球,第一次亮相,让人一口就沉醉在细沙条的酥软口感中;致敬经典的杭帮菜陈皮牛肉,一份家常小味在大师傅们的巧手之下,迸发出更多的新鲜感;老底子味的明夫干烧仔排、马家沟芹菜炒开洋、汉堡造型的时果煎鹅肝等新菜品,都将给吃货们耳目一新的感觉。

不仅如此,数十年与糕团、面点和蒸笼为友,师从国内屈指可数的“白案师傅”丁灶土,其徒弟辛大师也会在小馆特设的明档忙碌,现场制作全手工小笼。

值得一提的是,这里不仅提供上过《舌尖

上的中国2》的同款招牌知味小笼,还多了可可色、菠菜绿、南瓜黄等“斑斓色”创意小笼。

新加坡菜、薄饼、鱼火锅
传统餐饮开出“新副牌”

业内人士表示,受餐饮大环境的影响,很多传统餐饮品牌今年以来的重点,都转到“创立新品牌”、“主攻商业综合体”。

与老字号知味观相似的是,杭城许多“老餐饮”品牌近期也动作频频,相继走上了“大牌带新牌”的餐饮模式。例如,一口气在杭城主流商圈接连开辟出门店,主打新加坡叻沙烫的“大巴士”、新加坡融合菜的“你要的幸福”,很难让吃货猜到——其实,它们均来自主打毛肚火锅的川味观。绿茶餐厅也在试水新品牌“Playking 火焰薄饼”,这款比iPhone 6s还要薄、搭配两种口味馅料的薄饼,一开业就掀起了排队热潮。

不仅如此,14年前在杭州开了第一家门店的巧燕坊,也在悄悄发展,最近推出的新品牌“一笼一蒸一品烧麦”,主打杭州人喜爱的笋肉烧麦、虾肉烧麦和三鲜烧麦。甚至,开在八丈井东路的潮中人潮州菜老板阿彬,最近也在武林广场附近开出了全新品牌潮汕鱼火锅,拼抢即将到来的冬季火锅商机。

为了讨好所有人?
餐饮业热衷打造“矩阵”

钱江晚报记者了解到,近年来,一波时尚的轻餐饮风潮,从北京、上海等城市蔓延开来。同一个品牌忙于开“小店”,比如,小南国的南小馆、大董家的小大董、辉哥火锅的小辉哥,再到知味观的知味小馆。

“由成熟度、市场认可度较高的餐饮大牌开发的新品牌,消费者更容易从心底里接受。”餐饮业业内人士坦言,近些年杭城餐饮品牌“跑马圈地”的势头更加凶猛。

有餐饮圈业内人士感叹,“传统的餐饮就是固定吃什么,而年轻人更喜欢不知道吃什么。”

在采访中,还有餐饮商家毫不避讳地表示,不断创立新品牌圈粉的初衷,就是“我们想讨好所有人。”

面对来势汹汹的年轻人消费大军,杭城人气餐饮品牌在接连打造一连串“餐饮矩阵”的同时,还在提升自身竞争力,增强细分市场的能力。

“不过,新品牌扩张有待市场检验。”业内人士表示,新品牌的创立本身就是为了增补不同的餐饮业态,在各个细分市场里建立起有针对性的个性品牌。这些能否带给人持续的新鲜感,还需要商家更多的努力。

四川大凉山野生苹果 丑丑的外表甜甜的心

傅丽/文

四川大凉山野生苹果生于高原,充分享受日照,昼夜温差大,雪山融水浇灌,形成了高品质的糖心。野生苹果虽然模样有点丑,但味道很甜!58元就可以买到9斤大凉山野生苹果,性价比超高!



离太阳很近,离城市很远

大凉山位于四川凉山彝族自治州内,是大雪山的支脉。大凉山的海拔很高,个别高峰近4000米。大凉山幅员宽广,地形地势复杂,光热充足,是苹果、香蕉、甘蔗等水果作物的优质产区。这里的水果离太阳很近,每日能够吸收充足的阳光。

大凉山离城市很远,从西昌出发,需要经过6-7个小时的颠簸才能来到这个“丝绸之路”上的必经之地。因为远离城市,大凉山的空气、水土质量都很好,没有重工业的污染,大凉山出产的水果格外好吃!

独特糖心果,口感更脆甜

这几年,甜脆可口的阿克苏冰糖心成了炙手可热的水果,不过冰糖心可不是阿克苏苹果的专属哦,由于大凉山地处高原,昼夜温差大,大凉山野生苹果也多半能够长出“冰糖心”,口感香脆,越吃到芯子味道就越甜。

野生苹果的生长环境得天独厚,不施用化肥农药、无污染、不打蜡,虽然因为没有人工打理,收获下来的果实果型不是很规则,表皮看起来也灰灰丑丑的,比不上蛇果一样光亮红艳,但是野生苹果的甜度格外高,吃起来又脆又甜!

野生苹果

规格:9斤左右
市场价:68元
有礼价:58元



抢鲜购

1. 拨打订购热线 96068 转 5 或 0571-85310933,杭州市主城区支持货到付款。
2. 登录钱报有礼 www.ulibuy.com, 进入“吃货福利”板块,选择心仪的商品点击“立即购买”。
3. 扫一扫二维码即可支付,江浙沪皖地区包邮。

