

年夜饭 花式吃法， 你家是哪款？

今年的锡城年夜饭市场那叫一个热闹——有的早早落定饭店包厢堂食；有的扫货预制年菜买买买；有的把年夜饭当外卖点；还有的索性把专业厨师请回家做真正的“甩手掌柜”。年夜饭花式吃法，你家是哪款？



堂食“烟火气”回来了

除夕年夜饭早就预订售罄。无锡泓历皇朝旗下四家酒店的年夜饭包厢均已订满，大厅可订的桌数也不多了；无锡大饭店早在月初就订出了八成，依然有不少市民致电预订；穆桂英美食的包厢早已订满，大厅也只有少量余位可订……“很多家庭久未相聚，今年特别期待年夜饭的相聚时刻，一些老人早就订下包厢，等着到时儿孙欢聚一堂。”泓历皇朝酒店集团相关负责人说，酒店推出了多款餐标，丰俭由人。当前，锡城一桌堂食年夜饭售价在1288~3888元之间。

与此同时，各大酒店、饭店推出的盆菜格外热销。有的顾客要求直接在堂食时再添一道盆菜，还有的则要求吃完年夜饭外带一份，到家继续享受美味。无锡艾迪花园酒店今年也推出了788~1888元不等的盆菜产品。价格最高的一款含精品鲍鱼、黑虎虾、刺王参、红焖鹅掌等十几道海鲜菌菇禽类食物。酒店负责人陈善军表示，盆菜中的好食材是吸引消费者的首要条件。同时，喜欢热闹的无锡人今年也更为偏爱盆菜式的年夜饭，最近的销量蹭蹭上涨。

预制年菜成“标配”

用预制菜20分钟搞定一桌硬核年菜，成了越来越多家庭“标配”的过年方式。昨天中午，市民李欢看完食材配料表后，把花雕青花椒橙香白虾放进了购物车。他说，这款预制菜以南美白虾为主料，用橙、梅子、青花椒绍兴酒调制汤汁，吃的时候解冻就行了，方便快捷又有范儿，正适合与老婆一起浪漫晚餐。同时，他还买了佛跳墙、羊肚菌竹荪炖鸡汤、神仙鸡等多款菜肴，轻松“解锁”一桌口味丰富的家宴，方便过年时招待亲戚。

记者在大润发超市看到，徽菜的符离集烧鸡、笋干牛腩，云贵菜的羊肚菌竹荪炖鸡汤，东北的参鸡汤，闽南菜系的佛跳墙，湘楚菜系的神仙鸡已悉数亮相，从冷菜、火锅汤底到炖菜都有。“消费者最喜欢的口味还是家乡味，有本地特色的菜品不可或缺。另外，川菜、粤菜、江浙菜中的经典

招牌菜也已普及化，消费者更愿意用混搭的方式做一顿口味丰富的年夜饭。”大润发年菜研发专家蔡峥告诉记者，今年大润发推出44款年菜，口味涵盖川菜、鲁菜、粤菜、徽菜“八大菜系”，让不同城市的消费者都可以简单凑齐一桌地道家乡风味。大润发数据显示，消费者年菜消费热情高涨，本月以来，预制年菜迎来销售高峰，销量同比增长100%。

在麦德龙锡山会员店，营养美味的鲍鱼花胶鸡、好吃有型的带骨台塑牛排、菌菇鲍鱼牛三宝、网红爆品宜客猪肉大包等快手菜销量可观，工作人员随时关注冷柜供货情况，便于及时补货。“菌菇鲍鱼牛三宝、佛跳墙等在去年就一度卖断货，频繁补货依然供不应求。”会员店食品百货负责人朱海轩说，一些预制菜是麦德龙40位大厨共同研发的爆品，料足味鲜又方便烹制，是冷柜里的“断货王”。

外卖年夜饭异军突起

外卖年夜饭正成为越来越多消费者宅家过年的新方式。市民孙勤心在某外卖平台上跨店订了不同的招牌菜。她说，年夜饭礼盒虽好，但都是商家定的菜单，难免有自己不爱吃又不舍得丢的菜。与其这样，不如自己外卖拼一桌年夜饭，确保每道菜都是自己爱吃的。有此想法的人不在少数。美团外卖数据显示，最近“年夜饭”相关关键词的

搜索量比去年同期有大幅增长，其中，“年夜饭外卖”、“年夜饭外带”关键词搜索量同比增长4倍，“年夜饭预订”关键词搜索量同比增长2倍。闻风而动的商家立刻在线上打出“本店接受年夜饭预订”的宣传语来吸引消费者，平台上提供年夜饭菜品的商家数量比去年同期增长20倍。美团相关负责人表示，从目前外卖年夜饭菜品供应来看，烤

鸭、羊蝎子这种客单价更高、更加品质化的菜品成为主流。除了外卖较为常见的单人、双人年夜饭套餐外，有不少商家上线了4人、6~8人的年夜饭套餐，更好地满足消费者春节合家团聚的需求。

此外，不少超市也跟进年菜送货服务，麦德龙会员店、大润发超市等都同步启用线上渠道的外送服务，1小时就能配送到家。

私厨到家服务初具雏形

今年的年夜饭尽管有堂食、外带、外卖等多种吃法，但依然有不少市民青睐“在家享受酒店服务”，私厨到家服务初具雏形。

沈府嘉筵今年就提供这一服务项目。老板沈国发介绍，这一服务一经推出就有很多顾客咨询，目前每天能出3单，6名厨师专门负责私厨到家业务。以桌菜10人用餐为例，套餐有1000~3000元4种档位可供选择。“顾客需要提前两天预定，让

我们有时间进行充分准备。”沈国发说，私厨上门前，充分的沟通格外重要。多少人用餐、厨房设备如何、是否有食用禁忌和额外的用餐礼仪、是否需要配备菜品讲解……清楚了解工作场景与顾客需求，才能做到宾主尽欢。

市民陈先生告诉记者，春节时既想和亲戚一起吃饭，又不想外食，于是便相中了私厨到家服务。根据解说与承诺，上门时，饭店会配备1名大厨、1名冷菜切配厨师

和1名服务员，自带厨房用具和餐具，菜品口味、摆盘标准保证和店内就餐一样。用餐过程中，服务员全程服务，待用餐结束后也会将厨房、餐厅打扫干净，主人家一点也不用“上手”，整体体验与饭店吃饭无异。

据了解，穆桂英美食等饭店也在春节期间推出了私厨到家服务。让消费者在家就能享受到优质用餐体验，也许会是无锡餐饮业的又一个发展契机。

年夜饭的“未来”已成型？

堂食、外带、外卖、到家服务……今年的锡城市民“解锁”了更多吃年夜饭的花样，似乎也定格了此后年夜饭的“未来”模式。

“各种吃法齐聚，无锡的年夜饭打开了新局面，百花齐放俏争春。”无锡烹

饪餐饮行业协会会长陈为民表示，近年来，外带年夜饭的发展越来越红火，菜肴也越做越精致。同时，随着消费需求的拓展，适合中高端消费的私厨到家服务也在今年有所拓展，带动了一股精致餐饮风。

他认为，如今的锡城年夜饭市场提供了诸多产品和服务，各有特色又不遑多让，“花样吃年夜饭”将持续多年，消费者的选择余地更大，市场产品也将更多元。

(晚报记者 天易)

激发消费新活力
点燃城市烟火气

