

# 美食榜单那些事儿

民以食为天。从吃饱到吃好，是人们不断追求美好生活的逐层进阶，也是“人间烟火味”的生动写照。由消费者“吃出来”的美食榜，代表了一座城市餐饮消费的真实底色。无锡人知名的美食榜单有哪些？今天就来聊聊榜单的事儿吧！



## 榜单“老祖宗”是谁？都是米其林的“菜”！

说到美食榜单的源头，世人多会首推《米其林指南》这个榜单“老祖宗”。从这个意义上来说，此后的榜单可都是米其林的“菜”。事实上，《米其林指南》是法国知名轮胎制造商米其林公司所出版的美食及旅游指南书籍的总称，它最早诞生于1900年的巴黎万国博览会期间。当时米其林公司的创办人米其林兄弟看好汽车旅行有发展的远景，如果汽车旅行越兴盛，他

们的轮胎也能卖得越好，因此将地图、加油站、旅馆、汽车维修厂等等有助于汽车旅行的资讯集结起来，出版了随身手册大小的《米其林指南》一书。

1926年，《米其林指南》开始将评价优良的旅馆特别以星号标示，1931年开始启用3个星级的评等系统。米其林公司为了维护评鉴的中立与公正，所派出的评鉴员都是乔装成普通顾客四处暗访，借

此观察店家最真实的一面，《米其林指南》评鉴的权威性由此建立。

后来米其林《红色指南》开始每年为法国的餐馆评定星级，并因此而著名。书皮为红色的“红色指南”最具代表性，所以有时《米其林指南》一词特指“红色指南”。除了红皮的食宿指南之外，还有绿色书皮的“绿色指南”，内容为旅游的行程规划、景点推荐、道路导引等等。



## 知名榜单有哪些？无锡餐厅都有上榜哦！

自《米其林指南》美食榜风靡全球后，我国也陆续开始了美食榜单之路。无锡诸多餐厅陆续上榜。生活富庶的无锡人，在美食享受这块的气质一向是精准“拿捏”，国内知名榜单均有无锡美食的身影。

### 国家钻级酒家

国家钻级酒家是餐饮企业品牌建设的重要标识，他们在设施环境、菜点质量、服务水平、管理能力和企业文化等方面都达到同行先进水平，为餐饮业高质量发展促消费发挥重要作用。根据《餐饮企业的等级划分和评定》国家标准，酒家酒店等级分为国家一钻、国家二钻、国家三钻、国家四钻、国家五钻（含白金五钻）5个级别。钻石颗数越多，表示级别越高。其中，五钻级（含白金五钻级）需由全国酒家酒店等级评定委员会统一进行评定，钻级企业资格有效期为四年。无锡泓历新禧餐饮管理有限公司就获评了国家白金五钻企业。

### 黑珍珠餐厅指南

“黑珍珠餐厅指南”以烹饪水平，体验感受，传承创新为三大评判标准，由众多美食专家匿名造访、打分、遴选而出。迄今为止，“黑珍珠餐厅指南”覆盖北京、上海、广州、杭州、香港、澳门、成都、顺德、汕头等国内22城，以及巴黎、

纽约、东京、新加坡和曼谷等海外5城。按照不同的社交场景，黑珍珠餐厅指南将上榜餐厅分为三个等级：一钻餐厅（聚会必吃的餐厅），二钻餐厅（纪念日必吃的餐厅），三钻餐厅（一生必吃一次的餐厅）。当前，无锡有3家餐厅入选，分别为无锡君来湖滨饭店·渔餐厅、无锡苏宁凯悦酒店-悦府65中餐厅、贰拾壹.show(日航饭店)。

### 大众点评“必吃榜”

大众点评“必吃榜”是美团创立的排行榜，依托过去一年大众点评用户贡献的上亿条真实消费评价数据综合评选而出。今年是“必吃榜”发榜第7年，“好吃、不贵、体验佳”的基础上，进一步提升榜单的发现感——近一半商户为新上榜餐厅，区域连锁品牌商户占比近60%，非连锁烟火小店占比近40%。无锡上榜商户数达32家，近一半为新上榜餐厅，其中区域连锁品牌商户占比超65%，有野食、勤德兴、笑来喜馄饨小笼工坊等近10家扎根街头巷尾的小店上榜。包括上榜餐厅的同品牌门店在内，近40家门店上线“必吃套餐”，将深受消费者喜爱的餐品，以更优惠的价格端上餐桌。

### 金梧桐中国餐厅指南

“金梧桐中国餐厅指南”暨凤

凰网美食盛典，由凤凰网美食持续发布，已建构起宏大的餐厅指南体系，旨在汇聚美食的力量，用味道记录时代。该榜单诞生于2019年，不仅评选三星、二星等不同星级餐厅，还有年度人气餐厅、年度美食纪录片导演、年度美食作家、年度餐厅设计师、年度服务奖、年度臻选食材等人物和食材类大奖评选。这份年度榜单的评选范围覆盖北京、上海、广州、成都、长沙、武汉等一线至三线的二十余座美食城市，是金梧桐史上评选范围最大的一份榜单。君来湖滨饭店·渔餐厅获评无锡地区首家金梧桐中国餐厅指南·二星餐厅。

### 金茉莉餐厅指南

2020年，江苏省餐饮行业协会在南京发布了团体标准《餐饮业金茉莉品牌评价》，对行业知名度高、影响力大、特色化明显、消费者认可度强的餐饮品牌进行评价。金茉莉品牌包括金茉莉餐厅、金茉莉人物、金茉莉餐饮服务商、金茉莉行业组织和金茉莉餐饮活动。金茉莉餐厅指南分为中式正餐、团餐配送、快餐、小吃、火锅、休闲餐饮、婚宴喜庆、乡村特色餐厅八个类别，经评委会委员和各地餐饮行业组织推荐，综合测评后向社会发布。三凤酒家、宜帮菜博物馆餐厅等获评无锡地区“金茉莉餐厅”。

## 就餐小贴士

上榜餐厅通常是食材好、味道佳、环境棒、人气足、口碑好的餐饮企业，想要拥有完美的就餐感受，还需要一些“操作步骤”。

1、提前订位。有些网红餐厅的包厢由于数量有限，甚至需要提前两周订位。因此，早早制定就餐计划就很有必要。

2、如果能够接受大厅散座，又是临时起意前往就餐，那就需要趁早前往等座。这样能避免了餐点不得不排长队的尴尬和郁闷。

3、上榜餐厅通常都有招牌菜和网民评选的推荐菜，可适当做些“功课”，便于到店迅速点菜。

不过，并非所有的推荐菜式都能满足所有人的喜好。因此，建议通过适当挑选代替“闭眼入”的点菜方式。

4、建议与小伙伴们多人前往就餐，这样就能多点些招牌菜，一次性完成“探店”体验，迅速圆满拍照打卡的“食愿”。（天易）

