

随着一个个大型综合SHOPPING MALL开业,入驻济南的时尚休闲餐饮越来越多;大型自助餐厅也是越开越高档;而分子美食在一些人还没弄明白时,已经开始出现在餐桌上,成熟的晚秋飘来阵阵新味道。

Food 食不厌丰 脍不厌细

□李伟

■趋势一:

休闲餐饮扎推开,庭院味道聚小众

从银座玉函店休闲餐饮品牌的聚集,到后来经四路新商业中心又一拨的扎推,再到不久前新开业的恒隆广场40多家餐饮场所的入驻。休闲餐饮傍上SHOPPING MALL,成了时下圈地开店的新趋势。

在恒隆的每个楼层,分别设有中餐、亚洲美食和西餐,还有休闲饮品及轻便小食。既有本土声名鹊起的巴山夜雨、湘鄂情怀、四季明湖、东方肥牛王,也有新进的新蒂、采蝶轩、太兴、西堤牛排、大渔铁板烧等。更多的还有星巴克、必胜客、哈根达斯、满记、一茶一坐、味干、禾绿、茉莉、椒艳时光等连锁店。

人们喜欢在购物休闲的同时,顺便坐下来享用身边的特色美食,吃饭逐渐变成了一种轻松休闲的自然惬意。很多庭院别墅式餐饮开始很小众化地出现,比如在旅游路金鸡岭别墅区里的198创意鲁菜



奇妙的分子餐

工作室,擅长烧鸽子的怡香阁,专业做海参美食的紫元海参馆,在这幽静清和的小资私密空间里,您可以享用专属您的创意菜品。

无独有偶,在泉城公园里,在一些社区花园院落里,一些小型园林式创意餐厅、院落会所渐受青睐。如高新区舜华路、堤口路万盛园社区里

品牌餐饮注重的是创新服务理念和企业文化背景。无论是视觉形象还是产品创新,他们做的不仅仅是美食,更是一种生活,这里就为大家一展今秋济南美食界的几个新趋势。



院落会所实景



新鲜的酸奶冰激凌

的无名院落鼎膳会所亭台轩榭,流水潺潺,竹韵婆娑,这样的意境美食开始聚集食客。

■趋势二:

自助餐厅趋高档,丰盛实惠渐稀少

自助餐各取所需,丰俭由己,这种便捷灵活的用餐方式一直深受人们喜爱。但随着净雅阳光海岸海鲜自助、金钱豹国际美食百汇等高档自助餐的开业,一些高档星级酒店内部自助餐通过局部重装修、调整菜品搭配,就餐环境、菜品种类、人均价格都变得比以前更高档了,单人价格从一百多元到四百多元的都有。同时,一些陆续开业的社会自助餐也越趋高档化,人均用餐标准接近高档星级酒店的价格。

虽说上述趋势或是受物价整体上涨带来的原材料及员工费用等开店成本的整体上浮影响,抑或是受近年来一些商务接待日趋面子化、高档化的原因推动,越来越高档的自助餐渐行渐远了经济实惠。原先三四十元一位的深受人们喜爱的经济自助餐,现如今却是菜品和前来就餐的顾客一样变得越来越少。

■趋势三:

食材搭配更鲜活,讲求天然色香味

如今,人们对美食的要求越来越挑剔,早已不仅仅凭色、香、味、格来评判与选择要吃的美味了。看重食材的鲜活,讲究营养的搭配,对烹制手法的追求,也是趋于营养最大化的保留和原汁原味的完美呈现。为此,很多特色品牌餐饮也开始寻求这方面的差异化竞争。

早在一个月前,记者就了解到,凯瑞酒店管理

公司的营销总监陈总又开始调整菜品了。根据秋季时令新鲜上市的食材,进行搭配,创新推新菜,既考虑营养还兼顾美味。有从鲁西南现宰杀的生鲜好羊新推出的“红焖羊肉”;有最大保留新鲜原味的鲜活鱼虾;有用这个季节才独有的新鲜瓜果蔬菜制作的新菜品。据了解,该酒店这种注重食材新鲜度,确保烹饪原料新鲜保真的菜品调整已是制度化运作的了。

在济南恒隆新开业的优格大道酸奶冰激凌,所用的酸奶全是从加拿大直接进口的,搭配全是最新鲜的A级水果,店里每天提供30余种当季新鲜水果以及干果,现切现卖,绝不冷冻。该店老板承诺,当天选用的食材水果绝不过夜,店里也绝不提供罐头水果或者糖浆泡制水果,优格大道的目标是让顾客在享受美味的同时也拥有健康。

■趋势四:

传统餐饮迎挑战,分子美食受青睐

近段时间,耳边一直被灌输“分子美食”这个新名词。最近,在济南一些创新特色餐厅里,记者也见到并吃到过一些“分子美食”。金鸡岭别墅区里的198创意鲁菜工作室所做的分子餐很让记者开眼;



日趋高档的自助餐厅

另外,在经三纬二路附近的小广寒1904精品餐厅里所制作的分子美食也是相当的诱人。

分子烹饪可以将食物演绎得很奇妙,像雾像花亦像太空食物。据了解,“分子美食”源于西班牙的“分子美食学”,国内喜欢称之为“分子厨艺”。而率先将分子厨艺运用到中国菜上的,是香港厨师梁经伦经营并主理的香港Bo Innovation餐厅,把分子厨艺与中国菜的典范结合。

分子烹饪是用真空低温烹饪法创造出精美的料理。这种改变可以是质感,可以是形状上的彻底颠覆,使食客每次都有惊喜。真空低温法可以锁住食物水分和营养,减少氧化和高温对食物营养的破坏,比传统烹饪方式更有利于人体的营养吸收。

“分子烹饪”的应用在西班牙、意大利等国家已相当成熟,国内部分高星级酒店国际品牌酒店西餐中也已涉足“分子烹饪”。一些拥有先进理念的餐饮老板乐于接受这样的创新美食,这种融创新、概念、视觉、体验、营养于一体的美食新主义让您享受与众不同的感官体验。



金风沉醉秋意浓 惬意午后品流光

星巴克秋日系列传递惬意秋日情怀

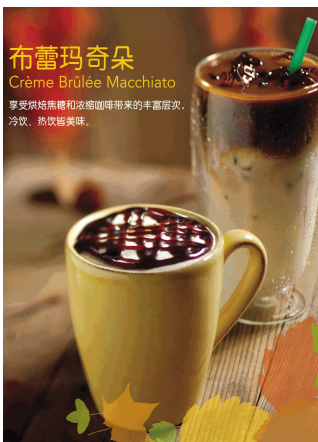
蝉声渐远,微风轻拂,偶尔飘落的一片梧桐都预示着秋日的临近。值此,星巴克再次倾情呈现金秋力作——以布蕾玛奇朵(Crème Brûlée Macchiato)为主打的秋日系列,诚邀顾客品尝独到咖啡造诣与创新调制完美融合的经典饮品,体验弥留唇齿间的甜美优雅,沉醉浪漫惬意的都市秋日时光。

本季主打饮品布蕾玛奇朵,由星巴克从法式布蕾甜点与广受欢迎的焦糖玛奇朵中获得灵感,布蕾糖浆和新鲜蒸制的牛奶融入香浓的星巴克浓缩咖啡,覆以丝滑的奶泡和香甜的黑焦糖浆,交织成一款烘焙焦糖口感和浓缩咖啡带来的丰富层次。布蕾玛奇朵自上市以来,以其独特口感备受

消费者青睐。它最大的特点是将浓缩咖啡、风味糖浆和蒸着牛奶三者亲密接触,产生无比美妙的反应,像法国香颂般让人留恋忘返,沉醉执迷。

今秋,布蕾玛奇朵的再次回归无疑使众多顾客能重温过往最温甜的秋日情怀:与三五好友小聚午后,在和煦的秋日阳光下,让轻甜的布蕾风味糖浆与香醇的浓缩咖啡在口腔间交融辉映,带出醇厚的喜悦滋味,享受最幸福惬意的秋日感受。而今秋,喜欢冰饮的顾客还可以选择冰布蕾玛奇朵以及布蕾星冰乐,浓浓的布蕾风味加入沁凉感觉,形成别具一格的法式风情。

在经典创新饮品回归的基础上,本季咖啡也推陈出新,力求呈现秋日

布蕾玛奇朵
Crème Brûlée Macchiato
享受烘焙焦糖和浓缩咖啡带来的丰富层次,冷饮、热饮皆美味。

收获与欢庆的独特滋味。为了使更多顾客能在家中享受到惬意的秋日体验,星巴克的咖啡大师们以独到的咖啡造诣,创造了专属秋日的咖啡口味——秋日综合咖啡。这款馥郁醇厚的咖啡混合了苏门答腊和危地马拉安提瓜地区的咖啡豆,含有微妙的草药味和香料味,是主食或甜点的完美搭配,回味无穷。而另一款为纪念星巴克成立二十五周年特制的周年纪念咖啡也于今秋再度面世,含有陈年印度尼西亚咖啡和其他亚洲/太平洋地区咖啡,有着土地的芬芳、黄油及焦糖的回味,很容易让人联想到丰收与富足,是秋的另一传神诠释者。

在食品方面,星巴克特意设计了两款帕尼尼三明治以满足顾客在

秋季对营养与美味的双重需求。其中值得一提的是今年首次上市的金枪鱼沙拉菠菜帕尼尼,星巴克选用以优质蛋白质著称的金枪鱼配之鲜美沙拉酱佐之以铁质丰富的菠菜佐之以软硬适中的帕尼尼意式面包,营养与美味兼得。而鸡蛋培根帕尼尼,简单却不单调的食材搭配,恰到好处,是帕尼尼的基本款也是当仁不让的经典款。这两款帕尼尼三明治将于10月1日问世。

秋天,适意恬静而悠远。经过春夏的努力,秋天将迎来志得意满的收获,了然与胸的笃定,沉静的喜悦与惬意,此时无论您愿意独处细细品味或是与三五知己共同分享这一切,星巴克都是您的不二之选。