

饭店预定火爆 外卖、预制菜成“新宠”

你家的年夜饭安排上了吗？



□ 全媒体记者 徐志远 文/图

你家的年夜饭安排上了吗？我市城区年夜饭预订情况如何？连日来，记者走访多家酒店、饭店，发现不少餐饮单位年夜饭“一桌难求”，只有少量大厅还可以“捡漏”。在采访中，记者还发现，不同于去年，今年市民们的年夜饭吃法花样较多，有的堂吃，有的外带，有的甚至还能“按需定制”。

饭店预订火爆 部分可“捡漏”

1月19日，记者在迎宾东路一家酒店看到，大厅内各个角落都有鲜花装饰，新年的氛围已经拉满。“不好意思，年夜饭所有包厢都已经订满了，现在只剩大厅了……”前台的订餐电话一个接一个，工作人员一边接电话，一边将信息录入电脑，忙得不可开交。

“年夜饭15个包厢早在一个月前已全部定完，现在大厅只剩下5桌可以订，预订情况与往年基本持平。”该酒店年夜饭负责人施德龙说，“年夜饭套餐不同，价格也不同，一般一桌年夜饭价格在2000元至3000元不等。为了避免浪费，今年的年夜饭他们还推出了小份菜。”

华中路一家酒店去年11月份开业，开业还没一个月的时间就有人开始预定年夜饭了。“大年三十晚上17个包厢和大厅目前都已全部订完，大包厢能容纳20人左右，小包厢能容纳10人左右，一桌有18道菜，价格在一到两千元不等。”酒店负责人丁顺说，预计大年三十晚上工作量是平时的2倍左右，除了找亲朋好友帮忙外，他们也会增加员工。

随后，记者又来到顺安路一家酒店，该酒店餐饮负责人苗思佳向记者介绍，目前大年三十酒店包厢已全部订完，大厅还未订满。年夜饭套餐价位有4899元一桌、3899元一桌、2899元一桌、2399元一桌和1999元一桌，最大包厢能容纳20人。“我们的年夜饭以堂食为主，一般2000元左右的套餐最受欢迎。”苗思佳说。

记者在采访中发现，除了部分酒店年夜饭预定火爆之外，也有部分酒店不承办年夜饭，主要原因有两个方面，一方面照顾员工回家过年；另一方面，春节期间员工工资成本高，承办年夜饭不划算。

大家在酒店吃的年夜饭都有哪些菜呢？记者在一家饭店的年夜饭菜单上看到，1280元的年夜饭套餐除了一些家常菜之外，还包括砂锅土鸡汤、清蒸桂鱼、土鸡蛋排骨、大南门牛肉脯等特色菜。为了讨个好彩头，饭店还将每个菜名进行了



大观区市场监督管理局在皖源大酒店检查年夜饭食材。

重新包装，清蒸桂鱼名为“鱼水呈祥”、砂锅土鸡汤名为“吉祥如意”、蒜蓉开背虾名为“鸿运当头”、土鸡蛋排骨名为“元宝滚滚”、小笼包名为“龙腾盛世”……

不去饭店 在家也可享美味

针对部分市民订不到合适的包厢，不少酒店还特意推出了年夜饭外带服务。“年夜饭外卖套餐要比堂食菜品少，价格在1000元左右。”施德龙告诉记者，考虑到骑手配送方便等因素，外卖年夜饭的套餐菜品并不多，一般只适合六七个人的家庭用餐。

除此之外，也有不少没有订餐的市民选择自己在家下厨做年夜饭。竹苑小区居民陈萍萍表示，她家年夜饭每年都是一家人一起动手做，切菜、烧菜、洗碗都已分工好，虽然麻烦，但是一家人在一起做年夜饭很快乐。“吃饭的时候边吃边看春晚，还可以一起聊聊天增进亲情。”陈萍萍说，自己下厨做年夜饭要比在饭店吃更有仪式感。

“我家虽然是开酒店的，但是每年大年三十晚上回家吃年夜饭是不变的习惯。”丁顺说，“基本上都是先把酒店的年夜饭搞结束后，再回家吃年夜饭。虽然有点晚，但是回家吃饭还是主打一个氛围。”

记者在线上平台看到，也有不少餐饮店设置了“年夜饭预定”专区，根据用餐人数不同，价格也并不相同。5至6人餐价格688元；6至8人餐价格888元；8至12人餐价格1288元。此外，“厨师上门代做年夜饭”也成了一种新的选择。记者搜索“代做年夜饭”发现，不少餐厅和家政服务公司都可以提供大厨上门制作年夜饭服务。记者拨打电话，一名工作人员告诉记者，大厨上门服务要提前和厨师预约，食材可以由客户自己买，也可以代买。客户口味、厨师上门时间、家里多少人用餐和厨师沟通之后，厨师会按照客户要求配菜，一般价格在1000元左右不等。

预制菜加持 为饭桌增添硬菜

在采访中记者还发现，购买预制菜做年夜饭的人也不在少数，城区不少专卖店、超市预制菜销售情况十分火爆。

记者在华中路一家预制菜专卖店看到，现场不少市民在采购预制菜。店内菜品丰富，价格

实惠。有成品，也有半成品。其中桂鱼59.9元每袋、黄鱼44元每斤，霸王蟹鸡68元每袋……

“我们去年10月开始营业，目前有自己的加工厂，有65个预制菜品种，年夜饭预制菜基本上可以‘一站式’采购。”该店负责人苏方根说，临近春节，店内销售额比平时增加了40%左右，目前散客一天销售额在2000元左右，城区一个月销往饭店的预制菜销售额达40万元左右。

“年夜饭我比较喜欢自己在家吃，自己炒几个小菜可以，但有些味道的菜家里做不出来，所以每年也会到商超买几道预制菜，这样不仅节约时间，桌上也能多几道‘硬菜’。”曙光社区党委书记苏小妹说。

安庆七街一家商超也在显眼位置推出了各种各样的预制菜，有荤有素，“年味”十足。据工作人员介绍，超市预制菜品种有近20个，并且每隔一段时间就会进行更新，目前每天预制菜销量是平时的2倍左右，其中牛肉和鱼类是畅销品。

节前检查 为年夜饭保驾护航

记者从市市场监督管理局了解到，目前市局已安排了年夜饭检查工作。此次年夜饭检查的主要内容有：制止餐饮浪费既推行“小份菜”改革落实情况；《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮服务通用卫生规范》在餐饮单位食品加工制作过程中落实情况；餐用具清洗消毒、防鼠（虫）“三防”等设施设备是否满足需求，新型燃料（醇基燃料等）是否规范使用，食安封签落实情况，使用或存放违禁食品添加剂和非食用物质等情况。在检查过程中，对发现食品原料等食材存在风险隐患的餐饮服务提供者开展食品抽样检验。

年夜饭检查开展情况如何？“目前辖区正在摸排承办年夜饭的酒店，预计能够承办年夜饭的酒店有近30家，共有300桌左右。”迎江区市场监督管理局食药股工作人员王可介绍，“为了保障春节期间用餐安全，一次性承办5桌以上的酒店要求进行食品安全留样工作。”

“除了市里统一安排检查外，我们也会到餐饮店检查健康证、营业执照、许可证是否在有效期内情况，同时，我们还会检查食材进货来源和后厨环境卫生情况。”大观区市场监督管理局食药股工作人员齐圣健说，春节期间，餐饮单位作为重点检查对象进行检查，确保广大市民度过一个安全祥和的春节。