

碧桂园·凤凰城邀您关注2015南京包子大会

2万人见证,包子走上红毯 3万个包子,回馈吃货热情

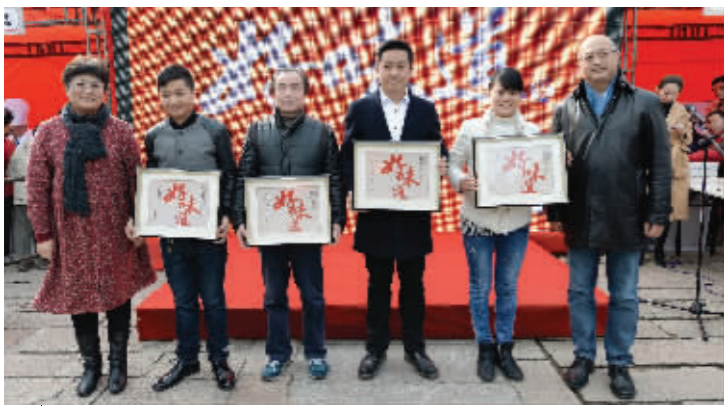
2015南京包子大会圆满落幕,期待来年再见

美食节常有,但包子美食节还从来没有过。昨天上午,由现代快报主办的“2015南京包子大会”,在门东历史街区圆满落幕。大会为获得“人气包子”奖、“创意包子”奖、“好味道”奖的包子商家颁奖,并邀请26家人气包子店带来近百种特色包子现场展销。超过两万市民前来,一起见证包子这一中华民族的传统美食,走上红地毯,成为南京美食圈中最耀眼的明星。冬日暖阳下,一边品尝着热气腾腾的包子,一边观看《南京包子纪录片》大电影,翻阅《包子大会寻味特辑》中的《南京包子手绘地图》,食客们大呼满足。2015南京包子大会落幕了,但属于每一个食客的包子大会,才刚刚开始。

现代快报记者 仲西 孙羽霖 见习记者 刘静妍 蔡梦莹/文 施向辉 顾炜/摄



现场播放“包子纪录片”,市民看得很投入



秦淮区副区长何素玉(左一)、现代快报总编辑赵磊(右一)颁发好味道奖

现场 实惠 26家人气包子店回馈市民

昨天一早,老门东因为“包子大会”闭幕式热火朝天。26家人气包子展销会,原定9点半开始,但由于吃货们太热情,7点多就拉开了帷幕。聚合庄大酒店的潘经理告诉记者,他们早上7点就从六合赶到老门东,在自己的展位上张罗开了。“很多知道我们家龙袍蟹黄汤包的人,今天都来现场买特惠

礼盒。”潘经理说,为保证新鲜,包子都是前一天晚上赶工制作的,还定制了礼盒,一共带了200个蟹黄汤包,此外,他们还为顾客准备了酒楼就餐的8折优惠券。和善园也是早上7点不到就赶到现场,现场每个包子的单价都比平时便宜一些,再加上“满10元送10元”的优惠,两个展位前都挤满了人。

颁奖 火爆 6万网友票决“南京好包子”

一个多月来,通过对100家包子店的探访,结合6万网友的投票,包子大会共为38家排名靠前的商家颁发了“人气包子”奖,分别是:旺角炖品私房菜馆、悦华大酒店、顾家面馆、大四汤包、王照何蟹黄汤包、顺和祥面馆、聚合庄大酒店、航头馒头、千禧大酒店、清真寺芳阁菜馆、龙门包子、鸡鸣汤包、龙袍人家、和善园、清真莲湖糕团店、三六九餐馆、张氏生煎、青露馒头、和顺园面馆、凌

风面馆、高淳老街第一包、苏亦铭蟹黄汤包、小李汤包、膳园面馆、江南小镇无锡小笼包、南京食朝汇、包顺兴面馆、苏式生煎、茉莉花园、老华友面馆、鲁氏汤包王、华江饭店武夷楼、老店小膳园、田氏雅园农庄、金记老七家湾第一牛肉锅贴店、四鸭春、刘长兴、海之源贵宾楼(排名不分先后)。组委会还为炒螺丝的螺狮大肉包颁发了创意奖,为富春大酒店、和善园、华江饭店、炒螺狮颁发了好味道奖。

发布 点赞 包子走上红地毯,头一回

由现代快报和南京门东历史街区联合主办的包子大会闭幕式,还有一个重头戏,就是现代快报独家呈现“2015南京包子纪录片”,并发布南京包子大数据。包子走上红毯,被拍成纪录片,好像还是头一回。纪录片以独家的视角,带着食客们一览南

展销 吃货太热情,包子一轮轮补货

有包子吃的南京人是幸福的,现场共有26家人气包子店,带着近百种特色包子前来参展。他们纷纷给出最优惠的价格,回馈消费者。商家给优惠,食客热情高。一早来采购包子的市民络绎不绝。据统计,短短三个小时,会场共计销售3万余只包子。

她买了200多元的包子

上午10点,闭幕式展销现场迎来最高人气,此时,各个商家也都使出了浑身解数吸引吃货。位于展会正中间的富春大酒店,由于三丁包名声在外,展位前早早地就排起了长龙。工作人员介绍,他们带了三丁包、青菜包、千层油糕各1000个,从上午8点入场,到10点半全部卖完。记者看到一位中年女士,手里提着七八个袋子,里面装满了包子。“我妈喜欢吃,听说这里有展销,我就早点来多买点喽。”该女士说,她主要买了富春、苏亦铭和航头馒头的包子,一共花了200多元。

展销会现场人气爆棚,不少商家预先准备好的包子,根本满足不了吃货的胃口。没过半小时,股高巷小李汤包带来的六百多只包子就销售一空。店老板李善平只好在现场发起了介绍小卡片,吃货们凭卡片到店里购买也能享受同样的优惠。

无奈采取限购措施

“我9点半来的,没抢到包子。”从鼓楼来的赵阿姨有点小遗憾。不过她听说商家正在补货,还是坚持排队。等了半个小时,她一口气买了20个。临近中午,很多展销柜台都出现了供不应求的状况。“每个品种的包子限量5个。”航头馒头负责人林洋洋说,第一批1200个纯碱馒头和大肉包、烧卖已经卖完。第二次补货,又来了200个馒头,而这么长的队伍,即使限购,怕是也卖不了几分钟。

张氏生煎则是占据了“东道主”的便利。展销现场买一两张氏生煎,即可前往张氏生煎老门店店内,再领取一两。短短两小时,活动现场生煎包连续补货11次,共卖出了2020只生煎包。获得最佳创意奖的螺狮肉包,半小时不到卖出1400个。不停有人来询问是否补货。“来不及补货了,店铺里也忙不过来。”经理蒋立清连忙解释。

其他招牌产品也来了

三六九餐馆以点心品种丰富著称,现场,金陵大肉包、干贝什锦素包、特制细沙包、金陵烤鸭包、千层油糕一字排开,分门别类地放在保温箱里。店家还推出了满三十元减五元的优惠活动,不少食客每种口味挑上几个,打包带回家,放在微波炉里热一下就能吃。

除了包子,不少商家还带来了店里的其他招牌产品。包顺兴面馆带来了秦淮特色小吃赤豆元宵、糖芋苗,“方便大家搭配包子吃。”螺狮人家则带来了糯米藕,把它切成小块,穿成串,方便大家边走边吃。

茉莉花园度假村的经理王顺利告诉记者,一早,他们就从六合金牛湖赶到老门东景区,除了带来六合当地特色蟹黄汤包礼盒,还带来了茉莉花园出品的优质土特产品——农村菜籽油,在展销会现场降价促销,吸引了不少食客的注意。

倡议 现场签署“放心包子”倡议书

民以食为天。对于包子这种传统美食而言,因为其实惠、家常、覆盖面广,食品安全更是天大的事。在2015南京包子大会开幕式上,现代快报向全行业发出倡议,希望各位商家能以严格的生产工艺、安全的质量标准,回馈广大市民对包子的热爱。20多家包子店负责人共同签署了《2015南京包子大会“放心包子”倡议书》。

一位食药监局工作人员告诉记者,去年曾在街边摊点查处过超范围使用食品添加剂的情况,比如有面点铺违规使用含铝泡打粉,导致食品金属含量超标,而这是国家相关部门明令禁止的。现场,包子商家们也广泛交流,分享经验。有商家提出,保证食品安全,除了要保持生产经营场所的干净整洁外,还有许多细节方面要注意。例如,生产经营场所应远离污染源,盛装食品的容器不应使用工业用具,如工业

链接

碧桂园·凤凰城配套再度重磅升级,16万㎡大型商业中心欢乐城、7000㎡华联超市、IB国际学校、社区中英文学校、22000㎡大型体育公园、8万㎡湿地公园、800㎡全民健身中心、300㎡儿童乐园……距百联奥特莱斯车程5分钟,毗邻国家级汤山温泉旅游度假区、宝华山、茅山。总价180万为主的274㎡瞰景大宅震撼推出,90-140㎡精装洋房同期销售,均价6588元/㎡。



包子出锅了,市民争相购买



包子店签署“放心包子”倡议书



为买包子排队

快报告告诉你关于包子的大数据

南京包子店最密集的区域是三条巷 南京包子的主流馅料超过30种

本次包子大会闭幕式,除了颁奖,还有一个重头戏,就是现代快报独家发布了“2015南京包子大数据”。这是一个多月以来,现代快报记者通过走访、调查,结合餐饮行业人士以及读者的意见,分析和整理出。通过这份数据,我们希望告诉广大食客,包子,这个中华民族的传统美食,它包罗万象,一年四季,都出现在南京人的菜单里,是最接地气、最物美价廉、“伸伸胳膊”就能品尝到的美食。 现代快报记者 仲西

大数据

- 1.据统计,南京卖包子的店铺数量约为5000家
- 2.南京包子店最密集的区域在三条巷,一平方公里区域内集中了30多家包子店
- 3.南京现存最早的包子铺为绿柳居,于1912年创立,开业时店址位于秦淮区桃叶渡
- 4.南京连锁包子铺中,以青露、和善园为最多,青露有220家连锁店,和善园目前有183家连锁店
- 5.据统计,南京最熟练的包子师傅一分钟能包8个包子,有的汤包师傅5分钟可包28个小笼汤包;在和善园2014年技师大赛评比中,最牛的师傅一分钟包8个包子;鸡鸣汤包店的最牛师傅,5分钟,可包制28个小笼汤包
- 6.南京最大的笼屉在航头馒头店,笼屉直径1.2米,最多能蒸70个大肉包,该笼屉放置在特制的蒸汽灶上蒸制;南京最小的笼屉直径只有6公分,一笼只蒸一个包子
- 7.据统计,南京在售的包子中,主流馅料超过30种
- 8.南京最贵的包子,一只超过百元
- 9.南京人最爱的包子馅排行为:肉包、青菜包子、梅干菜包子、豆沙包、麻辣鸡丁包、萝卜丝、酸菜包、香辣粉丝包、牛肉包、酸豆角包、烤鸭包
- 10.公交、轻轨车厢内最让人恐惧的食物中,韭菜包和肉包排名前列
- 11.南京人“最佳包子伴侣”前三名:鸭血粉丝汤配汤包、面条配小笼包、赤豆元宵配汤包或小笼包
- 12.据统计,南京人吃包子的食客中,男:女之比约为4:6
- 13.在南京,较受欢迎的包子铺,一天能卖出约10000个包子
- 14.在南京,约有5%的人吃小笼包不蘸醋
- 15.在主城区繁华地段包子店较为集中的区域,平均步行不到5分钟就能找到一家卖包子的店铺

解析

南京卖包子的店铺至少5000家

“原来,南京有这么多家包子店。”闭幕式现场,当听到现代快报资深美食记者夏天讲解,南京共有5000家包子店时,很多南京人都为之惊讶。殊不知,南京的面食文化,一半是面条,一半就是包子。

去年,夏天曾做过调查,南京的面条店超过8000家,其中,有至少三分之一的店面兼营包子。今年,老夏又做了初步测算,南京经营包子的店铺,也有近5000家。其中有不少是连锁包子铺,如和善

园,在南京的门店有183家,青露有220家。和善园老板介绍说,他们2014年曾对行业进行过调查,统计的数字是,南京包子专卖店大约是1100家。加上面馆、酒楼以及酒店经营包子的,估计南京卖包子的店家数量至少有5000家。这与我们测算的数字也吻合。南京最早经营包子的店铺应该是绿柳居。据悉,“绿柳居”品牌始创于1912年。创建初期,店址位于如诗如画的秦淮河畔桃叶渡,

垂柳依依,满目葱茏——“绿柳居”因此而得名。二楼供应经典小吃,包括著名的素菜包子。作为包子馅料,人们熟知的,有肉馅、菜包、豆沙包,而深入仔细地统计才发现,南京包子店常见的馅料竟然有30多种,牛肉、羊肉、芹菜、马兰头、芹菜、豇豆、酸豇豆、五仁、螺蛳肉、虾仁丝瓜、三丁、萝卜丝、梅干菜包子、麻辣鸡丁包、烤鸭馅、咖喱土豆牛肉、菌菇鸡丁包、豆腐粉丝等,深受大家欢迎。