

再过一个半月就是猴年春节了,年夜饭成为近日的热议话题。不过今年,消费者们或许有了更“高大上”的选择。昨天,钓鱼台食品生物科技有限公司对外宣布,在网络平台上发布首款产品——“国宴到家”系列年夜饭,4人份的四菜一汤最低3480元,菜品还包含了淮扬名菜狮子头。但目前仅接受北京、天津地区用户购买。

虽然获得了“在家吃国宴”的福利,但很多网友看到菜单和图片后吐槽,觉得不值。江苏及南京专家则认为,钓鱼台在网上开卖的年夜饭系列产品,用“国宴”的名称,不妥。见习记者 刘静妍 现代快报记者 王益 王颖菲

“钓鱼台国宴”网上开售 含4份四菜一汤,3480元起

网友吐槽不值,但首日已有48份订单;江苏及南京专家:直接叫“国宴”不妥



御品辉煌套装 3980元

佛跳墙、闷罐牛肉、淮扬狮子头、银耳素烩、酸辣乌鱼蛋汤



龙腾四海套装 3480元

鲍鱼四宝、油焖大虾、罐焖牛肉、山药麒麟蔬、汽锅松茸汤

“国宴”网上开售

客服称菜品系“授权生产”

谈到春节,必然绕不开年夜饭的话题。现代快报记者了解到,离春节只剩两个月不到,江苏各大餐饮企业的年夜饭早已经开始接受预订,相当火爆。一些人气酒店的工作人员表示,不少市民在国庆前后就已预订了年夜饭,目前包间已订满,只有大厅还有少数空余,想订必须尽快。

酒店年夜饭订不到,怎么办?北京、天津的市民,今年多了个选择。

昨天,钓鱼台食品生物科技有限公司发布了首款“国宴到家”系列年夜饭产品,并表示将全部通过线上网络平台出售。其董事总经理赵建斌表示,这是钓鱼台国宴的第一次商业试水。不过,“国宴”系列年夜饭目前仅接受北京、天津地区用户购买。记者发现,截至昨天24点,这一系列年夜饭产品已售出48份。

钓鱼台国宴年夜饭,可以从网

上买了?消息一出,很多网友都很好奇。

为此,现代快报记者咨询了网络销售平台“钓鱼台食品旗舰店”,该店客服人员表示,他们隶属于钓鱼台宾馆管理局。之后,记者又根据钓鱼台国宾馆官网,找到位于南京的一个钓鱼台精品店的工作人员,他证实,这家公司确实是钓鱼台大酒店旗下的,主要经营食品。钓鱼台大酒店和钓鱼台国宾馆一样,同是钓鱼台管理局下面的附属机构。

不过根据产品介绍,国宴年夜饭的生产厂家,并不是钓鱼台大酒店,而是一家位于山东省临沂市,名叫莒南新希望六合食品有限公司的企业。对此,客服人员解释,他们公司本身并不制作菜品,而是监制并授权莒南新希望六合食品有限公司生产。

菜单里都有些啥

含正宗淮扬狮子头

不少人好奇,国宴等级的“高大上”年夜饭,到底吃些什么?

钓鱼台食品生物科技有限公司负责人昨天在接受媒体采访时介绍,国宴年夜饭以国宴标准菜式或国宴同款菜品及配方,由钓鱼台大酒店总厨师长常青进行搭配。

那么,具体有哪些菜品呢?现代快报记者在網页介绍上看到,年夜饭品共有两个套餐组合,每种都是四菜一汤。其中“御品辉煌套装”包含了酸辣乌鱼蛋汤、佛跳墙、闷罐牛肉、淮扬狮子头、银耳素烩,售价为3980元。而“龙腾四海套装”则包含了汽锅松茸汤、鲍鱼四宝、油焖大虾、罐焖牛肉、山药麒麟蔬。两种套餐共限量6000套。

旗舰店工作人员介绍,年夜饭将以份菜的形式呈现,也就是说,

四菜一汤中,每道菜和汤,都有4份。制作成熟后通过零下18度的全程冷链运输,配送北京、天津地区。每份菜都有外包装,需要食用时,只要在沸水中加热即可。至于什么时候能配送到江苏呢?多位相关人员表示暂时还不知道。

很多眼尖的网友立即发现,这8道菜里,有一道正宗淮扬菜——狮子头。江苏省餐饮协会秘书长于学荣介绍,实际上,国宴本身就是以淮扬菜为基础,因此菜谱中大部分都是淮扬菜。他指出,上述网售国宴菜单中,搭配丰富,除了经典的淮扬狮子头,其他菜品也分别属于全国各大知名菜系,例如,佛跳墙属于闽菜系,油焖大虾属于鲁菜,鲍鱼四宝属于粤菜系,银耳素烩属于北京菜,酸辣乌鱼蛋汤鲁菜、豫菜中都有。

1 价格

4份四菜一汤,3480元起,很多人说不值

尽管顶着“国宴”的名头,但国宴年夜饭的价格,还是成为网友关注焦点。

“御品辉煌套装”和“龙腾四海套装”的售价,分别为3980元和3480元。

记者了解到,南京也有很多餐饮企业在做电商,外送年夜饭半成品。在网店上搜索发现,大多年夜饭半成品套餐的售价在

300—500元之间,其中一个销量较高的10道菜套餐,定价仅为398元。

于学荣看完菜单后粗略估计了一下,如果不考虑品牌、服务等附加值,这样的四菜一汤的10人份,在南京一般餐厅售价大约是2000元。

他表示,由于服务、用工成本的提升,今年江苏年夜饭价

2 包装

包装含24件骨瓷餐具,网友:方便送礼?

记者发现,套餐中,除菜品,还包含一个木制兼纸制食盒,体积较大,制作精巧。此外,商家还附送了“国宴同款”的特制龙纹骨瓷餐具(见右图)。从包装到赠礼,都十分豪华。

此外,年夜饭产品的购买流程也引起许多网友讨论。根据网店要求,他们从12月22日起接受订单,12月28日起配送提货卡,明年1月20日到2月20日,消费者凭提货卡电话预约送货。“为什么不直接送菜到家?”这种先送卡、后提货的流程,让一些网友质疑“有方便送礼之嫌”。



跟菜品一起配送的,还有“国宴同款”特制龙纹骨瓷餐具,共4套,每套含筷枕、龙小盘、龙大盘、汤匙、瓷碗、龙盖罩6件 本版图片来自天猫

3 名称

观点:直接叫“国宴”不妥,会误导消费者

南京钓鱼台精品店的相关人士告诉记者,不要把国宴看得很神秘。

江苏省餐饮协会的于学荣秘书长对此也表示赞同,他认为,年夜饭套餐中其实也是一些正常供应的菜品,相比较而言,只是在选择的原料、食品的安全、制作过程的精细化等方面,可能做得更好一些。

于学荣介绍,国宴是以国家的名义进行的宴请,可以分为很多种,既有外宾来访时进行的接

待,也有像五一劳动节时对广大劳动人员的宴请,多是一些具有重要意义或者隆重的场合,而在这样的宴会上使用的菜品,就是国宴菜了。一般都是全国各地具有特色的菜品,用以展示各地的文化,但并不意味着更加昂贵或者神秘。比如说黄桥烧饼、萝卜丝饼都在国宴菜单里,但街头也都能买到,寻常百姓家也能吃到。

南京市消费者协会秘书长许明也指出,即便是在钓鱼台

宾馆吃饭,也不一定吃的就只是国宴,因为国宴有其特定标准,此外国宾馆也包含了大众消费。记者在钓鱼台国宾馆官方网站上看到,和一般宾馆一样,它的餐厅和房间也对外营业,可以接受预订,只是规格和标准比一般餐厅高。

许明认为,宣传中直接写“国宴”,对消费者有一定误导成分,而类似“传承国宴工艺”“国宴主厨指导”的表述,则相对更合适。