



美食天地

主办：《市场星报》社 安徽省企业联合会餐饮分会

美食热线:0551-5223802



餐饮年会彰显四大亮点

星报讯(洪晨晨)第二届安徽餐饮年会定于2010年9月15日至17日于宣城市举行,会期将至,本报采访了安徽省企业联合会餐饮分会秘书长余林明,四大亮点也让本届年会更加值得期待。

餐饮50强整体亮相。安徽省曾做过酒店50强、酒店餐饮综合50强发布,

但纯社会餐饮企业50强发布尚属首次。安徽餐饮企业50强的发布,是为了展示社会餐饮的整体实力,表彰先进,促进安徽餐饮企业的发展。目前,安徽餐饮企业50强入围名单正在安徽餐饮网(www.ahcanyin.com)上公示。

重特色,重品牌。本届年会还推出特

色餐饮品牌大展活动,届时,数十家特色餐饮品牌将汇聚一齐,展现安徽餐饮百花齐放的魅力风景。

餐饮与酒水和谐共赢。酒店与酒厂有着密不可分的关系,本届年会首次推出安徽省餐饮与酒水和谐发展高峰论坛,安徽酒业强势品牌宣酒特贡、古井

贡、口子窖、家酒、醉三秋、雪花等,将纷纷亮相。

酒店、酒水营销经理同台竞技。首届安徽省酒店营销经理、酒水营销经理营销主题演讲大赛正在热烈报名中,届时,与餐饮相关的两大营销经理将登台献技,一争高低。

原料价格猛涨 今年月饼或成史上最贵

距离中秋节还有将近一个月时间,记者昨日走访合肥市多家超市、酒店了解到,各种月饼已经陆续上市,但是受原材料涨价的影响,相比于去年,普通月饼价格较去年上涨10%左右。

洪晨晨/文



价格预计上涨10%

记者昨日来到乐购、合家福、世纪联华等超市,迎面就能看见堆成小山状的月饼。前来挑选月饼的宋女士告诉记者:“今年月饼不论是散装还是盒装都贵了,以前常吃的5.5元一个的月饼现在已经变成5.8元。”据合肥月饼生产厂商介

绍,月饼原材料涨价是主要原因。白糖今年涨得最厉害,已经涨到每斤2.8元。莲子、绿豆等原料也涨了30%-50%,另外,人工费跟涨,每位员工工资涨了一两百元。这些因素共同造成今年月饼价格上涨。

不爱精装爱简装

记者走访多家超市发现,从目前市场上已经推出的月饼产品来看,昂贵的礼盒装月饼以及搭售贵重礼品的现象已非常罕见。价格每斤从十几元到四十几元的散装月饼反而更受消费者青睐。乐

购超市负责人告诉记者:“月饼成本上涨但是销售价格不能涨太多,否则就没人买了,礼品月饼在包装上显得越来越亲民了。”

外地月饼抢占市场份额

走访中,记者发现香港、广东、深圳等一些外地知名品牌占了省城月饼市场的“半壁江山”。低糖月饼、无糖月饼、海藻月饼、素月饼等打着健康概念的月饼,成为热销货。有业内人士表示,月饼

品质差不多,但外地企业依靠品牌优势抢滩了本地50%以上的市场份额。业内人士提醒,消费者在购买月饼时,应仔细看清楚平价月饼的馅料、重量,别给价格品牌迷了眼。

合肥水利之星商旅酒店

美食从这里开始

期待你的加入,携手共创明天!

- 餐饮部副经理: 23-30岁,有餐饮业经验1年以上,能积极配合餐饮部经理工作,待遇面议。
- 宾馆前台收银: 女,30岁以下,大专文化,会电脑。
- 稽核会计: 25-45岁,大专以上学历,有工作经验优先。
- 文员: 女,电脑操作OFFICE办公软件娴熟,气质优,大专以上学历,有团队精神。

黄山大厦售票处招送票员,可自备交通工具,男,工资1000-1800,应聘电话13003004770

招聘电话 0551-2207666 沈主任

会议预订电话: 18955112677 2207668

www.hf-slzx.com
地址:合肥市徽州大道629号(东陈岗)

订餐电话: 0551-2207677
订房电话: 0551-2128400

免费停车
免费早餐
免费宽带

何记日式烧烤 “烤”出不一样的美味

在过去很长的一段时间里,我们对烧烤的理解都停留在户外烧烤场所里乌漆抹黑的大灶子以及街巷边卖羊肉串的铁皮炉子上,而今烧烤这种最原始的烹饪方法早已翻着花样变革了起来。

何记日式烤肉店把日本的时尚元素带到了合肥,运用不同的酱料调配出独特风味,而一个菜式又包含了多国味道,加上这里时尚的环境和身着和服的洛丽塔服务生,口感与观感早已把我们带进了日本六本木的时尚饮食界。

何记出品的牛肉肉质鲜嫩、汁水丰盈、味道香郁。铁丝网上面生着无烟木炭,烤肉放在上面,眨眼之间,香味便会裹

裹吸入肺中,再加上肉在上面“滋滋”冒油的声音,坐在周围的人便已无不唇齿生津了。裹入生菜,听任菜蔬入口的轻轻响声,完美地留存了肉质的鲜嫩原味,酸甜的汁液在舌尖渗过,沁凉爽滑,再酌上一小杯清酒,既解油腻,又开胃!

