

“匠心”搬上餐桌，心理标签取代菜系

创意：不会跳舞的厨师不是好炒手 趋势：未来餐饮市场或呈哑铃型

“今天的湖南餐饮魅力，不是一个辣字就能概括的。”或许，正如此言。

9月9日至12日，2016中国食品餐饮博览会将在湖南国际会展中心举行，展示内容将覆盖食品和餐饮行业，贯穿从食品原材料到餐饮业消费终端的全产业链。届时，湖南餐饮的魅力将会得到更芬芳更艳丽的展示。

近年来，湖南餐饮业在“大众创业、万众创新”背景下，各式各样的小餐饮呈现爆发式增长，成为最接地气的餐饮形态。

■文图/见习记者 和婷婷 实习生 盛家豪 罗明伟

背景

湘菜成为湖南一张移动名片

我省是传统农业大省，食品和餐饮产业基础扎实。据统计，2016年1月至3月，湖南累计实现社会消费品零售额3027.2亿元，同比增长11.2%。其中餐饮业持续回升是最大亮点，销售收入增长13.3%，增速比2015年一季度提高1.9个百分点，比2015年全年高1.2个百分点。

日前，中商情报网发布一项数据，显示2016年1-5月湖南省限额以上餐饮业经营额超84亿。食品产业作为湖南第二大产业，2015年全省规模以上食品加工业

(不含烟草)完成主营业务收入4476亿元；而湘菜作为湖南餐饮业的招牌，去年单湘菜产业营业收入就达到了1259亿元，成为全省十一大千亿产业之一，两项指标均居全国前列。

“今天的湖南餐饮魅力，不是一个辣字就能概括的。”在湖南长沙市会展办主任陈树中看来，湖南因湘菜而闻名，这背后不仅书写的是湖南美食文化，更成为支撑湖南经济发展的支柱产业之一，湘菜也因此成为湖南一张移动的名片。

现状

小餐饮正在呈现爆发式增长

记者近日走访万达、悦方、7UP等综合体发现，在饭点时间，探鱼、小猪猪等多家餐饮店的门口都或多或少排有长队。而在老长沙龙虾馆吃夜宵，哪怕已经是凌晨1点或许仍旧需要排队。

而去年此时，长沙老牌五星级酒店通程国际大酒店门口开始摆出外卖摊，“老面馒头2元/个、红糖燕麦包2.5元/个、大肉包4元/个”，吸引不少市民排队抢购。

近年来受政策的影响，会所与高档餐饮相继关门或转租，高档宾馆餐饮销售下降幅度大，甚至农家乐生意也开始清淡。由此，一些中高端餐饮企业大幅调整业务，大幅调整定位或大幅调低价格，不止是“五星级酒店卖包子”，一向高调的俏江南也卖起了盒饭。

毫无疑问，过去“遍地是黄金”的日子已经过去了，高档消费持续缩水。而与此同时，在“大众创业、

万众创新”的背景下，各式各样的小餐饮呈现爆发式增长。一批新兴的、具有个性特色的，卫生条件、菜品质量优质，人均消费在50元左右的大众消费店，生意红火，开一家火一家。面向年轻消费人群的城市综合体的店中店、快餐店、小吃店人气也很旺。一批食品安全卫生搞得好的、有透明厨房的企业生意兴隆。

《2016年中国餐饮业年度报告》披露，在2015年餐饮行业的人均消费上，正餐、火锅、快餐、团餐、西餐及休闲餐饮的人均消费增长分别为10.76%、4.85%、8.29%、2.13%、13.33%。可见，除快餐和团餐这两个本身就是大众化餐饮的业态外，其他三个业态：特色餐饮也就是正餐、火锅和西餐以及休闲餐饮的高档消费在人次上均保持下降的态势，而大众餐饮在人均消费和消费人次上在所有业态中都增速明显。



凌晨1点，长沙街头龙虾馆座无虚席。

创意

不会跳舞的厨师不是好炒手

提到57度湘，很多人已经有了这样的印象：最会做菜的dancer、最会跳舞的厨师。

在位于万达的57度湘，厨师们被称为炒手，他们以铁板为舞台、刀铲为道具，利用翻炒调料，将直接奔放的湘式辣劲与铁板烧结合，炒手们在铁板上烹制美味，一边与食客们面对面交流。而最具吸引力的是将切菜、洗菜、炒菜、搞卫生等动作融入舞蹈动作中，配合最流行的歌曲全新演绎，十分接地气。

同样，提到湘西民俗风、湘西菜，很多人也能想起农门阵。走进农门阵，江南四合院、湘西吊脚楼、风雨虹桥、湘西大鼓、大水车、苗疆长城等元素构造出特有的用餐环境，就像湘西某个村落的寨子，细水

声、绿色繁花。里面20多个包厢以五谷杂粮和农历24节气来命名，服务员服饰上呈现出白族、苗族和土家族服饰风格的精华，俨然是一个湖南民族、农耕的一个缩影。

除此之外，去年湖南还出现一批颇具潮流感的时尚餐饮店，比如炒菜、传菜、迎宾等工作全部由机器人完成的全国第一家机器人主题麻辣香锅餐厅，再比如像冲咖啡一样煮米粉的易爱米粉。

过去提起餐饮，首先想到的就是四大风味、八大菜系。现在，传统的菜系被创意赋予更多的心理标签。业内人士认为，商业的本质永远是创造价值、满足需求。今后，过于简单的菜系标签可能会被更多消费者心里的标签所取代。

管理

匠心开始被餐饮界重新提起

经历了互联网浪潮冲击之后，匠心又开始被餐饮界重新提起，工匠精神成为新追求。

葱花长0.5cm，葱段长4.5cm；青椒米长0.5cm，青椒段长4.5cm；韭菜米长0.5cm，韭菜段长4.3cm……这是农门阵的配料切配标准。

主料尖青椒350克，配料蒜子25克、皮蛋2个，调味品盐10克、色拉油40克。制作时核心管控辣椒用油炸过后一定要用冷水冲冷，不然会变色……这是农门阵一道土钵擂辣椒的部分制作说明。

从长在地里的一棵葱到被端上餐桌上市品赏的葱花，这背后有特色原材料生产供应基地、原生态有机蔬菜供应基地的建立，有培训学校与物流中心的组建，同时还有以专业餐饮管理、运营、策划、原材料物流配送、人才培养输入、市场开拓及加盟为主要经营方向的大型餐饮

连锁企业运营模式的支撑。它们确保了餐桌上菜品的色香味俱全，并为菜系的精心研制、创意的奇思妙想提供可能性。随之，更多的企业推出了很多创意菜、融合菜、江湖菜。

不仅是韭菜、葱花，甚至连厨师机器人都开始走起“标准化”的服务路线，经过不断改造，它能根据不同种类和分量的食材做出最佳口味的麻辣香锅，且可连续炒上千锅都不需要休息，让顾客充分体会到“私人定制”的服务。

匠心究竟是什么？有的认为匠心就是绝技、绝活；有的认为匠心就是放低功利心，坚持而专注；还有人认为，匠心就是只讲究不将就，在可能的情况下做到极致。然而，正如一位餐饮人所言，匠心首先要讲良心，一种是餐饮人自己要讲良心；另一种则是通过一种方法，让整个体系做出来的东西全都讲良心。后者其实更为重要。

趋势

未来餐饮一定会呈现哑铃型

一个人战胜不了一个团队，而一个团队战胜不了一个趋势已经成为商业领域的共识。那么餐饮业未来趋势究竟如何？在今年6月份举办的“中国餐饮商学院论坛”上，工业化、哑铃型成为出现频率最高的词汇。

在餐饮界，商家渴望被消费者记住，但是消费者却只是“路过”。对消费者而言，最重要的还是口味、价格和服务，脱离这些谈长久，都如同在“耍流氓”。

在论坛上，与会专家认为，就小餐饮而言，首先是制作出符合百姓口味的产品，然后是如何标准化、工业化的问题。而中式烹饪最大的困境是受到厨具设备的制约。因此，中国餐饮业特别是大众化快餐的发展，与快餐设备的研发制造紧密相连。

据了解，57度湘的铁板就有高温区、中温区、低温区，火候有大火、小火，味道也全部进行酱料配套化。通过设备、火候及酱料的标准化，最终把所有的味道也做标准化。

同样在长沙，还有一位餐饮人士在筹备打造一个特色厨师创业平台，提供厨房设施设备，并配备运营模式，将厨艺突出的大厨汇集起来，让其潜心研究烹饪。

湖南省餐饮行业协会会长周新潮认为，未来餐饮一定会呈现哑铃型——要么具有很高性价比，以工业化快餐为主；要么非常昂贵，追求大师级的烹饪技艺。