



9月13日,在大鱼海堂海鲜姿造餐厅的自助食材区,以虾为主题的造型随处可见。 记者 陈柯好 摄

“秋吃螃蟹夏吃虾”,不过,秋老虎未走,长沙小龙虾消费市场也余温未散。

据一份来自湖南小龙虾协会的数据显示,每年的小龙虾旺季集中在5-8月,5月份开始出虾,8月份最盛,9月份开始淡出,持续消费可以延续到10月。

9月13日,记者走访市场发现,当街头巷尾的餐馆大做小龙虾文章时,传统印象中“高不可攀”的高端酒店餐饮也按捺不住,争相逐鹿虾类餐饮市场。

■记者 陈柯好

市井虾味俏走大雅之堂

有豪华酒店月售达2吨,小龙虾经济上演聚拢效应

业内声音

顺理成章

据湖南小龙虾协会调查数据显示,经营口味虾的夜市门店遍布城区大街小巷,其中规模较大的门店约300家,形成了口味虾、油焖虾、蒸虾、烧酒煮虾、油爆虾、泉水虾、酸汤虾等“虾”吃江湖七大派。

此外,值得一提的是,刚刚过去的8月消费大数据显示,长沙人在口碑上消费小龙虾年均10万笔以上,平均每顿都能消费250多元。长沙以255.01元小龙虾消费金额的单笔价排名全国第八。全年按5个月测算,餐饮消费额达38亿元以上。

“其消费模式目前主要有三种:一是传统的夜宵大排档模式,二是互联网餐饮,此外就是目前空间尚大的品牌餐饮企业的主打菜品。”对于高端酒店涉足“市井虾味”,长沙餐饮协会理事王小东认为,今年小龙虾的疯狂是聚拢效应的体现,“这有点像店多隆市,做同样产品的人和店多了,概念更加深入人心,加上小龙虾本身就有扎实的群众基础,所以高端虾品的出现顺理成章,并且潜力巨大。”

从“市井”登上“大雅之堂”

作为落户长沙的首家国际高端酒店,早在今年5月初,运达喜来登酒店就把小龙虾“请”进了餐厅。9月13日中午,记者在其以龙虾为主题推出的菜单上看到,包括香辣虾、秘制口味虾、咕啫虾、冬阴功虾、干爆虾等11种不同于传统做法的虾类菜品为主要亮点。据了解,自运达喜来登2016年开展首届“虾震四方”小龙虾美食节后,该龙虾套餐就成了“保留曲目”。

“晚餐很多顾客坐着吃小龙虾,都是好几盘好几盘地吃。”喜来登酒店相关工作

人员告诉记者,上市以后,小龙虾就变成了其自助餐厅最受欢迎的主角。

除此之外,采访中记者发现,小龙虾几乎成了长沙不少高端酒店的夏季必备菜,除了运达喜来登酒店之外,小天鹅戴斯鲸鲨琼百汇、长沙北辰洲际和华晨豪生等多家高端酒店也都在四五月份推出了类似的餐饮项目。如以海鲜为招牌餐饮的小天鹅戴斯酒店鲸鲨琼百汇自助餐厅,也在今夏提供的自助餐食材品类下大比重增加了应季小龙虾。

价格“高冷”,经营成本难降

不难发现,因“出身”低微,原先一直无法“爬进”品牌餐饮店的小龙虾,已经被很多品牌酒店相继推出。不少业内人士认为,小龙虾在夜宵排档火了两年后,现在终于走进了品牌餐饮店。

在传统印象中,夜宵摊上的虾品餐饮似乎上不了台面,在一些高端酒店看来,这却是一种“亲民”的尝试。

然而在价格上,这些高端酒店却表示难与“夜宵摊”看齐。

如一份售价为298元的运达喜来登“小龙虾”单人自助套餐,相对于夜市上42元一斤的口味小龙虾,看起来似乎有点“高冷”。

“严格高质量的运输和保存,提供相对更舒适的就餐环境和服务,以及不限量的食材导致无法降低的成本。”运达喜来登相关负责人如是表示,“我们在定价的时候也是做过调研的,其实现在在很多烧烤摊,人均消费也在百元以上。相比之下,我们这里的环境、餐食的品质都更有保障。”

吃法新颖

一家酒店月售两吨虾

夜宵摊上的虾悄然爬进高端酒店,消费者会买账吗?在采访中,有市民表示,如果价格公道环境又好,愿意去高端酒店尝试一下。不过也有市民认为,在地摊小店吃烧烤,重要的就是个氛围。一旦进了高端酒店,行为就不那么自由了,总觉得受拘束。

不过酒店方面却对这样的尝试乐此不疲。如位于长沙芙蓉中路的大鱼海堂就推出了包括龙虾、阿根廷红虾等进口海鲜食材星光餐,并将营业时间延长至凌晨四点,以此抢占资源丰厚的长沙夜宵市场。

同日,记者在大鱼海堂看到,以虾为造型塑成的冰雕,安置在取餐柜台的醒目处。此外,值得注意的是,在其每个餐桌上都配备了一份的小火锅。

“以刺身和火锅为主的烹饪方法,可以突出鲜虾类食材的原汁原味。”大鱼海堂海鲜姿造负责人古老板告诉记者,整个自助大厅以“虾”为主调性之一,自助区域除了常规食物的摆设之外,还有来自不同国家的多款进口虾类,如:基围虾、罗氏虾、中式醉虾等等有异国风情口味的虾味。

而小天鹅戴斯酒店的工作人员则告诉记者,七八月份每天小龙虾的销量都在50公斤左右,一个月销量则将近2吨。据记者了解,该品牌自助餐同样以提供原材料鲜虾,以及蒸、炸、煮等多种烹饪方式供消费者自助选择。

与此同时,对于制作口味的创新,长沙运达喜来登酒店相关负责人则表示,餐厅特别研发冬阴功小龙虾、长沙臭豆腐拌虾等新式小龙虾菜品,“当然最具人气的依然是传统口味的麻辣小龙虾。”



扫二维码,看天水阁姜汁麻油虾视频