

“百县千碗·寻味瑞城”评比活动圆满闭幕

2021“瑞安十大碗”新鲜出炉

■记者 黄丽云/文 王鹏洲/图

日前,“百县千碗·寻味瑞城”瑞安市特色餐饮评选暨一城一品美食评比活动落下帷幕。

决赛现场,马屿红糖猪油圆、鮑鱼头捞水饺、咸菜鸡炖小章鱼、渔家目鱼八宝饭……一道道让人垂涎的美食摆放得错落有致,在专家的评定下,最终瑞安最具代表性的十大美食出炉啦!有你pick的美味么?

据悉,此次活动由市商务局指导,市饭店餐饮烹饪行业协会主办,浙江葡萄园大酒店餐饮有限公司承办。活动内容精彩纷呈,旨在通过美食评选比赛的形式,进一步激发餐饮消费热情,促进我市餐饮业高质量发展,全面助推我市商文旅经济回暖复苏。

百余道菜肴齐聚

28家餐饮单位参加决赛

此次美食评比活动为期一个月,主题为“百县千碗·寻味瑞城”。据悉,“百县千碗”作为浙江省大花园建设“五养”工程的重要内容,自2018年8月启动以来,各地全面参与,活动精彩纷呈,做实做好“百县千碗”还写入了2019年省政府工作报告。如今,“百县千碗”已上升为省政府重点打造的一项品牌工程,成为新时代浙江特色美食的一张“金名片”。

本次活动经过前期评选,共筛选出28家餐饮单位参与决赛,参赛选手制作菜肴百余道。各路名家名厨以营养、健康为本,采用独特的烹饪手法,利用本地食材,制作出各种特色名菜进行角逐,成为这次活动的最大亮点。

“我们酒店推荐上来的菜品是八宝蟪蛄饭、马蹄笋扣肉、银芽扣琴虾、生焗南瓜煲。”在现场,御玲珑餐饮的主厨黄其赞介绍,四道菜肴以传统的制作方法为基础,且都有一定的创新。比如八宝蟪蛄饭,传统的做法是用火腿、香菇作形,现在则与水果干结合,口感更独特。

“荷叶本地鸡炖红淡曲是我们店里的热销菜,很适合本地人的口味。”海鹏海鲜楼的厨师长钱文敏介绍,这是一道有着药膳概念的菜肴,荷叶有清凉解暑的作用,鸡

是温补的食材,与凉性的红淡曲肉刚好互补。

据了解,养生菜一直是我市餐饮界流行的概念。在活动现场,类似概念的菜肴还有很多:乡村补肾鸭,其汤汁就是用7种药材熬制而成;板蓝根雪梨清火老鸭用板蓝根为原材料达到清火的目的。

“通过美食的大比拼、大展示,不仅弘扬了瑞安美食文化的优良传统,展示了瑞安深厚的历史文化底蕴和生机勃勃的发展活力,还加强了餐饮界的合作与交流,提升了瑞安美食的知名度、美誉度和影响力。”市饭店餐饮烹饪行业协会会长傅银媚说。

当天上午,该活动还进行了近100分钟的直播,详细为大家介绍了现场参赛的各道菜品,吸引了近8万人次观看。

打造百年风华宴

向“建党100周年”献礼

在活动现场,最引人注目的是由葡萄园宴会中心打造的建党百年献礼·百年风华宴。到场人员纷纷和这一系列合影留念。

“这是我们专门为建党100周年定制的宴席,共有9道热菜、8小蝶冷菜和1道甜品,以一道道特色的美食向建党百年献礼。”葡萄园宴会中心厨师长金晓南介绍,菜品的名称均有着良好的寓意,比如华夏平安(苹果形状的甜品)、两岸统一(两边是



爱心形的鱼茸,中间由鮑鱼胶制成桥的形状)、四海升平、百年华诞、和平崛起、盛世中华、日月生辉、山河壮丽等。

花园大酒店也专门打造了“百年红旗绣”这款菜肴,菜肴是一面红旗的形状,下方还书写着“百年画卷,辉煌征程”的字样。

傅银媚表示,这些献礼百年的菜肴,是厨师们发挥创造性和想象力的结果,也是他们一片赤诚之心的体现。

当天,还有一个特色宴也吸引了大量的目光,那就是极具瑞安特色的全牛宴。这个特色宴是湖岭镇政府委托葡萄园宴会中心打造的。

“这个特色宴,我们用了牛身上的23个部位,烹调出了23道菜肴,有传统的菜肴,也有创新性强的菜肴。”金晓南介绍,比如“低温上脑”这道菜就运用了新技术,将牛肉里的汁水锁住,让牛肉的口感更加细嫩;“桑拿吊龙”这道菜则是将雨花石高温烤2个小时,再将调制好的牛肉放置雨花石上烫熟,口感独特。

最具代表性的十道美食出炉 有你pick的么?

傅银媚介绍,此次参赛的菜品有着较为具体的要求,这些要求也是评选的依据:

菜品要特色鲜明,能体现本地特有的餐饮文化和地域特征,符合瑞安人的饮食消费习惯;菜品制作从主料、配料、调料、制作方法等方面要有严格的制作标准,色、香、味、形俱佳;菜品所用主要食材为本地出产、加工;菜品拥有广泛群众基础,深受市民及游客的喜爱,且菜品经营时间较长,销售量较大。

经过评委的仔细品鉴,现场评选出了最具瑞安特色的“十大碗”,分别是马屿红糖猪油圆、鮑鱼头捞水饺、咸菜鸡炖小章鱼、渔家目鱼八宝饭、番鸭猪蹄过米线、姜酒炖本地小黄鱼、科罗娜黄鱼、榴莲炖鸡、番鸭汁蒸北芪大黄鱼和家蒸江蟹。菜品获评“十大碗”的10家餐饮单位还获得“百县千碗·特色美食体验店”的称号。

另外,还有金丝榴莲虾球、五香红扒老鸭、仔排烧马蹄笋、官燕雨花石猪油圆、美鱼煮鱼丸汤、八宝蟪蛄饭、盘香鳝鱼、花雕鹅肝蒸黄鱼、粽香河鳗和姜酒鱼汤黄鱼嗦面等10道菜品获得入围奖。

市饭店餐饮烹饪行业协会相关负责人介绍,瑞安最具代表性的十道美食还将被制成图集或视频,在城市宣传、旅游展会等节庆活动期间集中推介对外宣传。

“本届美食文化节办出了特色,办出了水平,践行了以餐饮促消费的宗旨,收到了



以美食文化促发展的实效。通过美食评选活动,我们希望能够深入挖掘、传承和弘扬我市特色美食文化,宣传推广我市特色美食品牌,不断满足广大群众对地方美食消费的需求,最终促进我市餐饮业乃至商文旅经济的高质量发展。”市商务局局长苏正旺表示,希望我市各餐饮企业能继续创新服务模式,提速数字化,积极发展线上预订、营销、团购、外卖、餐厅索引和评价服务,及时提供送餐上门服务,完善售后服务的在线服务模式,实现企业经营的网络化、创新瓯菜菜品,充分利用我市“中国瓯菜名城”这一金名片,加强品牌宣传,传播温州美食文化,积极参加国内外大型美食节、烹饪比赛等活动,吸收国内外先进的餐饮经营理念和技术,取长补短,不断扩大瓯菜影响力。

据悉,1至4月份我市限上餐饮营业额3.05亿元,同比增长143.9%,比2019年增长7.7%。在建党100周年之际,国家力推内循环战略、网络经济快速发展的背景下,餐饮业将面临一个良好的历史机遇期。



近七成人减少线下需求

银行数字化转型提速

疫情加速了用户需求的改变和银行数字化转型对线下服务的影响。调查显示,接近七成的受访者对银行线下服务的依赖有所下滑。

靠刷脸就能通过手机APP办理多数移动银行业务、远程视频智能面审7×24小时的无人智能网点、语音机器人客服……“无接触”“无感”已成为如今金融服务的热词。与之相对的,是越来越多默默消失的ATM机,还有400余家被关停的银行网点。这一切,对数亿中国金融消费者来说意味着什么,他们对此有什么感受、想法,他们的行为习惯又将如何改变?

习惯向线上跃迁

在银行持续推进数字化转型的当下,多数人选择线上服务,减少银行线下服务次数已成为趋势。受疫情影响,这一趋势加速推进。

银保监会的公开信息显示,截至4月6日,今年已有431家银行营业网点终止营业。而2019年至2020年两年间退出的商业银行网点超6296家。其中,2020年有2790个商业银行线下网点被撤销,包括农信社和村镇银行网点,被裁撤的银行网点中,国有银行占比为37%,股份行占16%,农商行和城商行分别占比27%和8%。

近日,融360维度调查发现,从受访者的主观感受出发,对比疫情前的消费习惯,37.69%的受访者表示大幅增加了使用银行线上服务的频次,47.04%的受访者小幅增加了接受银行线上服务的频次。这意味着约85%的受访者在疫情后对银行线上服务的需求有所增加。与之相对应,接近七成的受访者对银行线下服务的依

赖有所下滑。

用户对银行的功能开发也有所期待。个人信息在线认证和线上开设、注销账户是受访者中呼声最高的两个功能服务,显示出用户对于更为便捷化服务的期待。此外,用户还希望银行多向互联网平台学习,受互联网上线小程序服务影响,43.61%的受访者希望银行移动端也能实现类似功能,丰富银行移动端的生态场景。

“银行不断提高其线上金融应用的易用性,而线下业务有所萎缩。未来银行业将继续推进线下网点的智能化水平,并进一步对线上,尤其是手机端APP应用进行功能扩充。金融科技正在从底层改变消费者的使用偏好。”中南财经政法大学数字经济研究院执行院长、教授盘和林表示。

数字化智能化转型升级

事实上,用户需求的改变和银行数字化转型对线下服务的影响并非源自疫情,疫情只是加速了这一进程带来的改变。近年来,随着科技创新的发展以及用户对线上服务需求日益扩大,银行网点和自助设备等线下渠道规模正被不断缩减。

而从银行移动端的功能服务使用情况来看,传统的转账、汇款、查询等结算业务仍然是用户使用最多的功能服务,但也有超过50%的受访者使用代收代付和购物消费。这表明银行在金融业务场景化方面的努力取得一定成效,用户不再单纯将银行移动端视为工具类服务,而是能够满足理财、投资、消费、支付等综合需求的生态场景。

在数字化转型过程中,智能化是银行金融发展的另一大特点,银行业务智能化包括智能

风控、智能营销、智能投顾、智能客服等创新性服务,帮助银行有效实现增效降耗。对用户而言,智能化则意味着能否在标准化服务之外,提供更多个性化服务,满足用户的特殊需求。

例如,根据用户特征精准推送用户所需的金融服务产品或者相关资讯;根据用户日常消费习惯提供场景化服务,减少用户用于搜索消费场景的时间;利用数据分析辅助用户进行金融决策,提供相关洞察分析服务等。

但在银行服务日益个性化的同时,用户对于银行索取个人信息抱有谨慎和怀疑的态度,以防日渐增多的隐私泄露。同时,银行数字化发展仍然是不平衡、不充分的,大银行与中小银行之间差距巨大。在对不同银行的移动金融服务满意度调查中,排名靠前的银行分别是建设银行、工商银行、中国银行、农业银行和招商银行,邮储银行、交通银行、浦发银行、中信银行也有不错表现。相比之下,地方城商行、农商行则没有给用户留下太深印象。

融360维度对不同类型的银行机构进行研究发现,在银行数字化转型浪潮中,受资本、人才、规模、科技等因素影响,国有大行的数字化转型成果较中小银行更为显著,更容易得到用户的认可。

银行业资深观察人士苏筱芮表示:“总体看,中小银行在人员数量、资金实力、客户资源等方面相较于大行而言有所欠缺,但也应当顺应数字经济时代潮流提升数字化转型意识,从顶层制度方面制定适合当下发展的数字化转型战略,有意识地储备和培养金融科技人才,根据自身实际情况择优打造数字化转型方案。”

(据《国际金融报》)

中國銀行

BANK OF CHINA

有家·有爱

有E贷

按揭期间也能秒放款

有房族, 银行按揭贷款客户特享消费贷款

贷款用途: 购车、装修、旅游、留学

年利率低至4.28%起

中银E贷一个人纯信用贷款

一键申请、快速审批

最高30万、无需抵押

随借随还、按日计息

申请对象: 我行优质代发薪、理财、房贷客户

公积金缴存客户、他行房贷客户等

任意银行按揭贷款客户均享, 无抵押、无担保、极速秒贷、随借随还
额度最高30万、期限1年、年利率最低4.35%
贷款资金不得用于购房, 以及证券、期货、理财或其他金融投资用途。
登陆中国银行手机银行
首页一贷款—中银E贷, 或直接搜索“中银E贷”
● 扫码下载手机银行, 立即使用