

逛运城宾馆夜市 体验城市烟火气

让“网红”
能够
“长红”

夜市,从来都不只有一种形式。
作为我市餐饮住宿行业的“老大哥”,建馆50余年的运城宾馆,今年4月12日推出宾馆夜市。一经推出,便迅速俘获了吃货们的味蕾,深受青睐,“五一”假期更是天天爆满,成为新晋“网红”。
目前,运城宾馆正在以全新的姿态,打造高标准的运城夜市品牌,让本地市民及外地游客吃出运城味、吃出幸福感、吃出美誉度。
那么,运城宾馆夜市究竟有着怎样的不同?本期,记者带您“探秘”这家“宝藏”夜市。

□记者 李婉玉 见习记者 孔雄/文 记者 朱超逸丁/图

闹中取“静”处

炎炎夏日,与亲朋好友相约逛夜市、吃烧烤、品美食,已成为很多市民的“夏日标配”。

傍晚时分,位于红旗东街运城宾馆外的大街上,车来车往、川流不息,西瓜、樱桃商贩的叫卖声不绝于耳……

待夜幕降临、华灯初上,步入运城宾馆大门,景象则完全不同了:进大门右转50米,“晋南人家”台阶下,宽阔平整的空地上,两排整洁的餐桌一字排开,近30张餐桌上,几乎座无虚席。餐桌间距两三米远,互不干扰。暖色调的灯光下,整个夜市显得尤为雅致……

这里,就是最近随着运城文旅出圈一起出彩的运城宾馆夜市。

台阶上,肉串、小海鲜、长豆角在烧烤架上滋滋冒烟,身穿工作服、戴着口罩的宾馆大厨们,正忙着给烤串翻面、撒料……

“这里环境好,不挤不吵,噪音小。尤其是停车特方便。”5月18日晚,赵女士一行5人相约来到运城宾馆夜市。她是在朋友推荐下第一次来这里与闺蜜小聚,对这里的环境相当满意,“这是闹市中难得的一处‘秘境’,清净卫生,凉风习习,大家可以安安静静地聊个天。”

目前,运城宾馆夜市每天从18时营业至24时,有300余个停车位供顾客免费停放;30多张不同规格的餐桌,可满足4人、6人、8人、10人等不同数量的顾客就餐。

值得一提的是,在这个夜市,您可以随时走上台阶,近距离观看食品制作、餐具洗消全过程。

“我们采购了油烟净化一体灶,夜市全部工作人员都统一穿工服、戴工帽手套;没有预制菜和速冻食品,蔬菜全新鲜、鱼虾全活的;所有餐具严格按流程消毒,不套一次性塑料袋;不用隔夜蔬菜,不用低劣食材。严格的标准,就是希望大家在舒适的环境里,吃得干净卫生、安全放心,把运城宾馆夜市打造成运城夜



▲“深夜食堂”



▲解腻凉菜



▲美味烧烤

市的品牌。”运城宾馆副总经理、夜市负责人赵泽民说。

“大师”做“小菜”

环境能引客,味道才能留客。

若问运城宾馆夜市的饭菜味道如何,您不妨先了解一下这里的厨师阵容。

运城宾馆夜市的厨师阵容不可谓不“豪华”:

20余个等级厨师全是“晋南人家”专业厨师,白天在宾馆做大餐,晚上在夜市“烤腰子”,“大师”做“小菜”,是不是有种大材小用、降维打击的感觉?

运城宾馆夜市整个烹饪区,布置在“晋南人家”餐厅门口的台阶上,清晰地划分为烧烤区、凉菜区、热菜区、面点区4个区域,提供50余种菜品。

烧烤区的大厨,均从网红打卡地山东淄博学艺归来,从技术、配料、菜品到烧烤设备各个方面,全方位学习借鉴,并有所创新。所以,如果您对山东淄博烧烤心心念念,来运城宾馆夜市就对了。

面点区,颇具传奇色彩、见过“大世界”的岳师傅,凭借30多年的“功力”,让

一个个饼子颜值出众、外酥里嫩。

混搭在一起的凉粉饅烙,热气腾腾的酸辣白菜、孜然炒面,以及“咕嘟嘟”冒热气儿的排骨砂锅、酥肉砂锅、丸子砂锅、素砂锅,更是让人们吃出了地道的河东味儿,唇齿留香。

从淄博“移植”过来的捞汁小海鲜,浓郁的汤汁恰到好处地浸着泥螺、蛤蜊、花甲,入口爆汁,余味悠长。

“夜市的消费、星级的质量,这性价比也太高了!在这里,好吃不贵真不是一句广告语。下次再来会带上老爸老妈。”当晚,独自一人过来踩点的李先生是万荣人,他认为这次体验很成功,以后就是这里的常客了。

“增值”服务多

与大多夜市扯着嗓子吆喝服务员点菜不同,在这里,用手机扫描餐桌上的点餐码,选好便可线上下单。

服务人员接到单子后,立即通过系统后台将订餐信息分发到各个制作区,各制作区秒接订单并即刻准备。科技的加持让整个过程中方便快捷。

不一会儿,一道道美食便从不同的区域新鲜出炉。在这里,您完全不用苦等,上菜速度之快超乎您的想象。这应该也算是一种惊喜。

“您好,免费送些小布丁,一人一个,先凉快凉快!”从刚入座,服务员端着托盘送“清凉”,到用餐时“先生,这是您要的冰镇啤酒,我帮您先开一瓶?”“酸汤扯面来咯,小心烫。”等精细服务,服务员的贴心,让这个夜市更富人情味儿。

这个夜市的二三十名服务员均为运城宾馆餐厅专业服务人员,宾馆会定期对大家进行专业培训,不断提高大家的业务能力和综合素质,让顾客切实感受到她们的专业和诚意。

为打造运城夜市品牌,让夜市菜品更加丰富,让每位顾客能满意而归,运城宾馆还计划免费为社会上有一技之长的业内人士设立摊位,不管是摊煎饼、烙大饼,还是捏面人、炸油糕等,都可以报名,免费在运城宾馆夜市拥有“一席之地”,大展身手。

百闻不如一“试”。热烈的夏日已经来临,您不妨带着亲朋好友亲自去体验一把!

鹽街 曲艺美食“混搭” 嗨出“文艺范儿”

夜幕降临,市区鹽街灯火辉煌、人潮涌动,远远便可感受到那份独特的热闹与繁华。烧烤、炸串、烤冷面……各色美食的香味在空气中弥漫,浓浓的“烟火气”扑面而来,不少摊位前座无虚席,食客们品尝着美食,商贩也忙得不亦乐乎(左图),现场叫卖声、音乐声此起彼伏,这样的夜晚,是属于运城人的浪漫。

“下班后,约上几个朋友聚在一起聊天、吃饭,是一件非常解压的事,这里的夜景很不错,这样的生活让人感到安逸、满足。吹上一阵晚风,品尝几道特色小吃就能缓解一天的疲惫。”市民陆女士和朋友手捧着美食在一处摊位前说。

“今年的‘五一’假期,我们的销售额再创新高,最近一段时间生意也很

不错,像炸带鱼、炸蘑菇这些美食都很受食客欢迎,我们一晚上的营业额能达到3000元。”市场马姐香酥鱼摊位前,不少食客在排队购买,摊主马姐正忙着“过油”“撒料”。作为一名小摊贩,她干劲十足,对未来充满了信心。

当然,作为运城美食和旅游的一张新名片,在鹽街除了能够饱口福与饱眼福外,每晚还能边品尝美食边欣赏相声表演。

只需一个戏台,两位长袍艺人便可绘声绘色演绎出生活中的奇趣百态。一壶好茶,两三杯盏,三两好友,听一场原汁原味的相声,或许更能在笑声中释放压力。喝茶、听相声的夜生活,也有了一种别致的优雅。

“夜市的客流量越来越多了。游客

和市民开开心心坐在这里,边吃饭边观看节目,是我们提升服务的动力。下一步,我们将进一步提高演出质量,加大对商户的专业培训,统一摊位推车,引进更多特色美食,丰富夜市品牌,增加客流量。”鹽街有关负责人李大战说。

一个多元的夜经济消费市场,不但要有“烟火气”,更要有“文化味”。如今,作为一个新潮夜市,鹽街已逐渐拓展到文化、演艺等领域,让市民能够在夜色中感受城市的历史记忆和青春活力。相信,如果今后能充分挖掘本地特色资源,把地域特色和文化内涵结合起来,夜经济的成长空间还能更进一步拓宽,给游客和市民带来更多的体验感。

记者 荆毅萍 见习记者 孔雄

