

酒店设的年夜饭门槛你得留心

预订年夜饭,要注意避“坑”!

不管是吃个味道,还是图个方便,到酒店或民宿里吃顿年夜饭如今越来越普遍。然而,记者在采访中发现,谢绝自带酒水、要求最低消费等酒店设的门槛,让一些市民感到不尽如人意。

市民抱怨:去年订年夜饭被“坑”

家住市区紫金豪庭小区的林女士表示,去年的年夜饭她就吃得有点郁闷:除夕当天酒店服务员奇缺,菜到了门外迟迟没有人去接,家人只得“自助”。等到上餐桌时,菜都凉了大半了……此外,消费者普遍担心的问题还有,目前预订年夜饭都是口头告知,商家到时可能会临时调价。

记者就消费者的疑问咨询了市市场监管部门,工作人员答复说,餐饮企业有自行定价的权利,但应该明确告知,充分尊重消费者的知情权和选择权。为此,在春节来临之际,我市的市场监管部门发布了年夜饭消费指南,提醒市民注意避“坑”啊!

● 订立书面合同

消费者预订时最好与商家签订书面合同,应尽量详细约定订餐的价格、菜品名称、用餐时间、用餐房间及用餐人数、付款方式、额外收费项目以及取消变更的违约责任等项目。合同内容要全面、具体,表述尽可能要明确清楚。

消费者特别要注意:名称中不要被菜名所误导,如“春色满园”可能只是一碟炒青菜,因此在约定菜品时要仔细询问每道菜的材料、规格(重量)和价格,最好索要和保存有上述具体内容的菜单附在合同上,防范个别经营者偷工减料。

● 理性选择饭店、餐厅

在预订年夜饭前,消费者要货比三家,对多家相同档次的饭店就服务水准、订餐价格、

就餐环境及增值服务等情况多作比较,比一比,看一看,再决定!最好亲自到饭店预订,查看饭店的餐饮经营许可证和工商营业执照等相关证件是否齐全有效,同时对饭店的经营现状、用餐环境、卫生状况、人员素质、信用等级等有一个直观的了解。

尽可能选择资质完备、经营稳定、有一定信誉度的饭店吃年夜饭。硬件设施良好可降低人身安全方面的隐患,卫生条件好则是食品安全的基本保障。

● 保留消费凭证

消费者要在消费过程中提高保护自己权益和防范风险的意识,注意消费细节,要有证据意识,避免发生纠纷后维权无据;在就餐时,最好对桌上菜品对照订单进行核对,发现问题及时与商家沟通协商,如有需要可拍照录像留存证据。结账时先看账单后埋单,并向商家索要正规的餐饮发票,以便在权益受损时作为维权依据。

● 注意节省最好“光盘”

年夜饭固然讲究丰盛,但也应该根据具体的就餐人数而选购合适数量的饭菜。千万不要只讲究排场,而产生铺张浪费的情况。而且如果是在饭店里就餐,一定要采取“光盘行动”,把剩下的饭菜打包,以减少不必要的浪费。

你家的年夜饭有哪些菜?

俗话说,有钱没钱,回家过年。不管相隔多远,车票有多难买,有条件的话,还是愿意不远千里,回到自己的家中和家人团聚,吃一顿年夜饭。那么,哪些菜是年夜饭既有寓意又好吃的呢?记者经过调查,排了以下几道年夜饭必备菜。

1、年年有余——鱼

年夜饭自然少不了鱼了。因为鱼的谐音是“余”,代表着生活富足,每年都有多余的财富和粮食。而且鱼的做法有很多,无论是清蒸还是红烧,煎炸炖煮,味道鲜美,好吃不腻。在很多家庭的年夜饭里都会有鱼。

2、吉祥如意——鸡

鸡肉的谐音是“吉祥如意”,心想事成。过年讨个好彩头,自然要来只鸡了。年夜饭要准备的菜品很多,而鸡肉容易熟又好准备,在不少家庭里会烧一只土鸡,或者炖个鸡汤也是冬日里一道超滋补的菜。

3、年年高升——年糕

吃年糕,年年高。小孩子希望每年都能长高,而大人们则希望自己的事业、仕途能够青云直上,年年高升。所以年糕这道菜就非常受大家欢迎,炒一盘年糕,既可以做主食,也可以当菜肴。

4、团团圆圆——汤圆、水饺

南方是冬至吃汤圆,而北方的习俗,但凡有个节日都要吃水饺,好吃不如饺子。但现在,在我们丽水,也有不少家庭选择在年夜饭里上一盘饺子或汤圆,寓意都是一家人团团圆圆。

5、红红火火——火锅

年夜饭做菜太麻烦?不如来个老少皆宜的火锅吧。把各式各样的菜品都处理好,一家人坐在一起,热热闹闹,日子也像这个火锅一样,红红火火。近年来,丽水的不少家庭会在年夜饭里准备海鲜火锅。

6、招财进宝——虾

生活水平提高了,鸡鸭鱼肉已经不能满足大家的需求,当然要准备些海鲜。而虾熟了之后会呈现出弯弯的形状,寓意招财进宝。

7、手到财来——猪蹄

猪蹄,又称猪脚,富含胶原蛋白,加上黄豆一起煮熟营养丰富。而且寓意也好,“手到财来”,很多酒店的年夜饭套餐都有这道菜。

以上几道年夜饭的菜仅供参考,那么,今年你家的年夜饭有哪些菜呢?欢迎各位读者在处州晚报微信公众号留言或传图,我们一起大饱“口”福。

记者 陈春 吕恺 通讯员 魏笑林



年年有余



吉祥如意



年年高升



团团圆圆



红红火火



招财进宝



手到财来