12580 夏季出游好帮手 订机票 订酒店 拨12580真方便 12580 一按我帮您

本报《食饮周刊》筹建“华西美食大联盟”的消息一经刊登后，迅速在四川餐饮界引起强烈反响，知名品牌纷纷致电询问“华西美食大联盟”的加入条件和成立时间；一些食饮、烟酒，甚至金融机构前来商询战略合作可能，希望借机展开跨界营销，为继续振兴川菜、打造美食之都出力。

振兴川菜 搭建合作平台 四川品牌餐饮共商“华西美食大联盟”

畅享美食 怕上火喝王老吉

品牌餐饮：“大联盟”应成为联系餐饮企业的纽带

重庆香天下火锅朱全表示，华西作为一个覆盖川渝影响全国的大报，牵头成立一个为行业提供交流的平台非常及时非常必要。吴铭火锅创办人吴铭认为，“华西美食大联盟”可以考虑定期举办各种主题圆桌会议或讲座，加强行业间互动交流实现共同成长。麻辣空间副总经理王为全表示，四川品牌餐饮完全可以借助这一平台实现以自愿原则的“经济共同体”，比如共同联手集团采购降低成本；对行业中不正当竞争行为联合抵制等。味道江湖的邓飞表示，火锅连锁模式正在发生微妙变化，过去占绝对主导地位特许加盟出现了一些新问题，直营连锁比重开始上升，火锅连锁怎样走下去？这些问题希望借助“华西美食大联盟”这个平台跟大家分享探讨。蜀九香掌门人张继承坦言，“华西大联盟”应该与现在的行业协会组织有明显区别，特别希望华西能在品牌策划、品牌推广中的优势对餐饮企业多多支持。

而新出炉的四川中国餐饮百强企业也积极献言献策力挺“华西美食大联盟”：皇城老妈孔令龙表示，愿意在“联盟”中和大家一起分享经验和成果，共同成长。巴国布衣总裁李昊认为，餐饮企业之间既有一定的竞争关系但更又有互补的合作空间。一个品牌再强大也无法繁荣一个行业，巴国愿意和任何企业平等坦诚交流。远在北京的三只耳董事长聂志伟兴奋地告诉记者，“华西美食大联盟”成立时他一定想法赶回成都全力参与。巴蜀老汉、辣立方、六婆串串香、川西坝子、麻辣食代等新兴品牌也通过不同途径对“联盟”成立献言献策。

相关行业：期望搭建战略合作推广平台

“华西美食大联盟”筹备的消息不但让餐饮行业兴奋不已，更牵动了期望借此平台谋取发展相关行业的“神经”。

四川道和酒杨总在消息见报当天就表示，希望参与联盟举办的各种活动，以促进企业合作，行业发展；成都易美科技等网络营销公司还特地上门商谈在联盟中搭建电子平台，提供为企业定制软件和web项目的可能性；建设银行四川分行信用卡中心相关代表也亲自来到本报，了解“华西大联盟”筹备情况和发展方向，积极谋划跨界战略合作，旨在为振兴川菜、打造美食之都献计出力。 记者 杨航

三方式报名参加“华西美食大联盟”
报名热线：86969845 86969214 86969242
邮箱：1196158723@qq.com
短信：13708004040（内容为企业地址、电话、联系人等）

看焦点

创新，一直以来都是高品质月饼尤其是星级酒店月饼的标志。近年来随着成都星级酒店月饼广受欢迎，市场占有率呈不断攀升之势。记者了解到，今年洲际酒店、香格里拉、凯宾斯基等早早就开始了新一季月饼的设计创意，而喜来登、索菲特万达、总府皇冠假日、岷山饭店等则是在不断反馈客户信息调整产品策略，期望后来居上。而不少酒店将本季月饼秘而不宣悄悄蓄势，以求出奇制胜。作为月饼市场T型台代表的星级酒店月饼，将以何种全新变化登台亮相？记者进行了一一探访。

成都星级酒店月饼 从里到外都在“变”

华西1+N全媒体联盟：华西都市报 SCOL.COM.CN 四川在线 四川电视台-4 AUTORADIO 腾讯·大成网 cd.qq.com 新浪四川 sc.sina.com.cn 成都报道 华西生活周报 川商

变馅料 DIY混搭成时尚

馅料的创新与变化一直是星级酒店月饼创新的一条主线。今年星级酒店不约而同的继续打出了低糖、低脂、有机天然为主的“健康牌”，如芦荟系列、有机粗粮系列、进口水果系列等，同时，馅料更重视口味的变化，川味十足麻辣牛肉、泡椒牛肉、麻辣伍仁，更显巴蜀地方风情。今年馅料最新创新变化的是，有的星级酒店馅料一改“什么都装”固定模式，变成了客人可以定制、可以在同一价格范围内任意DIY新模式，你完全可以破除常规，混搭出一款最具个性的月饼来。馅料的“我装我要求”不但使客户有了实现参与月饼创意的机会，更是将星级酒店月饼定制生产、特定销售、点对点沟通的优势展露无疑。

变工艺 手工制作PK厂家代制

今年星级酒店月饼制作工艺中，一些酒店将进一步凸显名厨配方，手工制作成特色，并强调其口感的唯一和独特性和浓浓的人情味。而厂家代制的星级酒店则是强化其QS国家食品安全认证，突出其安全性和始终如一的产品标准。这两种月饼工艺路线最后谁能得到市场认同，中秋之后将水落石出。

变包装 环保材料成新宠

长久以来，为满足送礼的需要，月饼的包装便层出不穷花样翻新，从普通纸盒，一直用到实木、金属器具，甚至用到了动物皮具。这样一来不但增加了客户购买成本，同时不利于月饼健康消费行为的树立。今年，有星级酒店特意推出了低碳环保包装月饼盒，包装盒所用的板材不但减少了使用实木盒和皮具盒可能产生的碳排放，而且轻便美观。

变定价 平价定位更亲民

今年成都星级酒店在定制价格时更加注重性价比，不少酒店都有每盒只需一百多元“高贵不贵”的平价月饼。平价月饼的出现将使更多普通消费者和企业尝试消费成为可能。不仅如此，一些星级酒店为节省推广开支，对提前批量预订的团购还给予了一定折扣。据调查，今年一些五星级酒店月饼的定价将与食品月饼企业同档次产品基本持平。 记者 杨航

食尚荟

热烤冷吃 章鱼菜 成都大卖

世界杯结束了，但对神奇“章鱼哥”保罗的热捧却高烧不退。如今这股热潮正从世界杯流行到成都各酒楼、酒店以及烧烤大排档上。据以“平价海鲜”闻名的红高粱海鲜的谢总介绍：以南门店为例，一个月前，章鱼刺身一天不过卖五、六份，而在近几天时间章鱼刺身一下卖到了一天30份，每天晚上还在上客时段就已经卖完；她表示，目前正在全力组织货源尽力确保供应，并推出了一系列粤式川式章鱼菜肴，不过对于2斤以上的产自日本深海的特级大章鱼，还是需要提前预订才能保证吃到。

在成都的各日本料理店，“章鱼哥”的魅力也是无法抵挡。松阪烤肉的万总称，不但章鱼寿司大受欢迎，就连平时只做为开胃小菜的“章鱼醋物”也破天荒唱起了主角，有的客人一点就要来上两三份，说是要把“幸运”装进肚子里！据青石桥海鲜烧烤一条街的老板们表示，以前吃海鲜烧烤的主要点击虾、蟹、鱿鱼，现在多远客人就吼起：有“保罗哥”没，没得不来哈！青石桥海鲜市场最新调查显示，由于章鱼的火卖，目前成都市场上已经出现了热销甚至断货的情况，而在北京、上海、深圳部分海鲜市场章鱼销量连翻了几倍，价格也呈一路攀升之势，并且很可能将持续相当长一段时间。

在采访过程中，一些业内人士告诉记者，由于货源紧缺再加之价格因素，最近有一些成都酒楼开始鱼目混珠，用鱿鱼、乌贼处理后当成章鱼卖。他们表示，一定要看好了再“下嘴”，最好是到有口碑有海鲜池，可以现点现做的大型专业酒楼消费以免上当。

据了解，章鱼又叫八爪鱼，它含有丰富的蛋白质、矿物质等营养元素，并还富含抗疲劳、抗衰老，能延长人类寿命的重要保健因子——天然牛磺酸。因此在气候多变、潮湿气闷的夏季吃章鱼，不管能不能“泄愤”还是带来“幸运”，都是一种健康食尚的新选择。 记者 杨航

推荐菜品

深海章鱼刺身

这道菜几乎所有海鲜酒楼都有卖，但真正达到味之巅峰的却是屈指可数。秘诀在于一个“鲜”字：首先章鱼要新鲜。最好是第一时间送到岸上，制作成型后又第一时间端上餐桌。二是辅料要味鲜。无论是调节味蕾情绪的柠檬还是日本酱油、芥末都要资格地道。三是上菜要“先”。这道菜一定要作为开胃菜后上的第一道主菜，这个时候口齿清新感知力最强。夹起一片放在口中细细咀嚼，一种特殊的带有深海气息、绵软鲜滑的原始口感自然涌起，别有一番滋味。在点击大的章鱼做成刺身时，往往还可以将章鱼的触手切下做成泡椒章鱼须或者炭烤章鱼须，一鱼两吃一点都不浪费。

花生龙须章鱼粥

这是一道完全可以在家自己动手DIY的章鱼菜。把白果、花生仁、章鱼、龙须菜、香菇、大米同时放入煲锅内，急火把水煮沸后，文火煮至花生熟烂为好，最后放入姜、葱，调味即可。这道菜不仅可以完全吸收章鱼和其他食材的营养，而且让肠胃虚弱的人也可以放心大胆吃海鲜。是名副其实的滋补菜，有滋养肺阴、化痰治痨的辅助效果。在炎炎夏季来上一碗那是再好不过了。

火辣的啦啦美女 大牌的NBA球星 鲜活的AR游戏 火爆的世界杯赛场

青岛啤酒演绎今夏激情

在这里你能看到火爆劲辣的美女，也有刚柔并济的型男；能感受到世界杯足球比赛带来的紧张刺激，也能感受到篮球场上的啦啦宝贝们带来的激情；能近距离接触一线的大牌影视明星，还有来自NBA的巨星——这就是青岛啤酒“炫舞激情”NBA啦啦队选拔赛的现场。自5月5日启动至今，比赛第一阶段的海选赛已经接近尾声，118个城市的500场火爆的海选赛已经充分诠释“激情成就梦想”的大赛主题和全民参与、全面娱乐的理念。

兰德里与球迷互动

NBA啦啦队选拔赛报名无极限

继2009年度“炫舞激情”NBA啦啦队选拔赛取得全国10万选手参与、近7亿人收视的不俗表现后，2010年新赛季在延续去年激情、时尚、永不放弃、追逐梦想的主题基础上，在节目形态、选手出口等方面深度创新。有了上一届的成功经验，本次活动一开始，各地报名现场就异常火爆，就连去年的冠军选手们也禁不住想要在2010赛季再试身手。

本届比赛中对参赛选手没有性别限制，只要年满18周岁，不论男女均可参赛，还可自由组合参加。这使得本届啦啦队选拔赛具有了更多的看点，从启动到现在，全国各大赛区报名空前火爆，而且更多别具特色的啦啦队好手层出不穷。在成都海选赛中，首度出现了男女选手组合参赛，他们以一曲火热的舞蹈，把青年人的活力和激情挥洒得淋漓尽致，热情奔放的舞姿也让台下的观众看得如痴如醉。以往人们认为啦啦队是女生的专利，这一观点也在今年的青啤啦啦队选拔赛中被彻底打破。这也正是主办方取消比赛年龄和性别限制所希望看到的。

NBA明星为“中国啦啦美女”助阵

从5月5日的启动仪式开始，NBA的巨星们先后来到炫舞激情啦啦队选拔赛的现场为活动助威。传奇球星罗伯特霍里、克里斯穆林成都赛区现身万达广场启动仪式、“神鸟”兰德里空降省体海选现场助威，球星们以球员身份现场对啦啦队海选进行了点评，“中国姑娘们的表演太精彩了，希望更多的中国姑娘们能来NBA的舞台上一展舞姿。”兰德里在成都现场对参赛选手大加赞赏，让选手们信心十足。毕竟这些NBA赛场上的球星对啦啦队的表演是最有发言权的。

3D啦啦队游戏让促销更具乐趣

一面是曾志伟们的鼎力相助，一面是NBA球星的现场支持，火遍大江南北的青岛啤酒“炫舞激情”NBA啦啦队选拔赛又推出“玩转3D啦啦队 炫舞激情瓶大奖”的大型促销活动，打开瓶盖既有机会赢取2011赛季美国NBA门票、瑞麒汽车体验等大奖，还有再来一罐、现金五角等大量奖项。其中值得一提的是，活动还融入了新科技——以“扩增实境”（AR）技术全新打造的“玩转3D啦啦队”在线游戏，只需一个青岛啤酒酒瓶或易拉罐，将瓶标对准电脑摄像头，赛场上的激情就能在游戏上得到延续，就能亲身感受一份充满新意的游戏体验。

青岛啤酒炫舞激情NBA啦啦队成都赛区晋级选手

游戏玩家们都给了青啤这款AR游戏很高的评价，并打算分享给身边的朋友。“从来没有玩过这样的游戏，感觉格外新颖有趣，有很强的互动感。通过喝啤酒开盖就能获得游戏码，就可以参加游戏不断过关”，激情、活力，配合清爽、健康，这也正是人们心目中的青岛啤酒冰醇形象。而随着AR游戏的推出，科技、先进、互动、亲切、流行，这些标签又为青岛啤酒的品牌增色不少，这让更多的人都感受到了青啤的魅力，同时，通过游戏达到一定积分还可以参加抽取NBA门票、瑞麒汽车体验等惊喜大奖，相信会有更多的朋友因为这个游戏而更加关注青岛啤酒炫舞激情NBA啦啦队选拔赛。 记者 郑婷

首场PK 家有美味秀出来

鲤鱼杯首届“家有美味”川菜家庭厨艺大赛首场海选在蓉举行

鲤鱼牌 四川省烹饪协会 川菜专用油 纯香地道·小时候的菜油香

7月10日，由川菜专用油—鲤鱼牌菜籽油与四川烹饪协会、成都电视台《吃喝玩乐全接触》栏目联合举办的鲤鱼杯首届“家有美味”川菜家庭厨艺大赛的首场海选活动在成都同德社区广场拉开帷幕，来自不同家庭的川菜爱好者都亮出绝技在PK台上大展身手，尽管烈日高照，丝毫不影响市民参与的热情，还有人自发当起了拉拉队，助威声此起彼伏，体现“美食之都”的民间魅力。

腌菜焖肉、小煎鸡、麻婆豆腐……参赛的选手不仅拿出了看家本领，而且都说成都的好男人多，出得厅堂入得厨房，从此次海选的男选手娴熟的动作中便可窥见一斑，丝毫不逊于女选手，烹出来的菜肴色、香、味、形、艺俱全。成都知名美食评论家江南、四川省烹饪大师吴奇安老师都分别给予了专业的点评，经过几轮的PK后，共计评选3个得分最高的家庭，进入8月总决赛。

而记者在现场看到，钓鱼行动、海纳百川、鲤鱼跃龙门……鲤鱼牌菜籽油准备的趣味游戏区也吸引了不少市民的参与。益海嘉里有关负责人告诉记者，在本次成都首场海选活动之后，自贡赛区、宜宾赛区也即将启动海选赛事。有兴趣的朋友请积极到自贡赛区、宜宾赛区的招募点进行报名。

活动咨询电话：028-86752018 81669994

详情请登录成都爱吃网：HTTP://www.loveat.cc。

品牌链接

鲤鱼牌菜籽油是益海嘉里食品营销公司旗下的一支专业菜油品牌，专注于高品质小包装菜油的研发和推广，采用100%压榨工艺和100%非转基因原料，油品纯正、风味地道香浓、油烟少、耐煎炸，是适合川菜烹饪的首选用油，至今已有10多年的历史，2010年鲤鱼牌菜籽油荣获四川烹饪协会“川菜专用油”光荣称号。

作为专业的菜油品牌，鲤鱼牌菜籽油凭借其纯正地道的菜油香味，一直引领小包装风味菜油市场的发展。一句“小时候的菜油香”，唤起了我们很多儿时嬉戏于菜花之间，流连于乡镇榨油作坊门外的美好记忆。不经意间，鲤鱼牌菜籽油陪伴着我们慢慢长大，陪我们度过了无数个温馨的家庭晚宴。

本次大赛是鲤鱼牌菜籽油10年感恩回报，专门针对热爱川菜烹饪和喜爱菜油的消费者举办的一场赛事，希望为大家提供一个展示自己川菜烹饪风采和公平竞技的平台。

华西手机报联通彩信版G网用户订阅方式：发送JH到10628566订阅新闻精华版3元/月；发送TY到10628566订阅体育版3元/月；发送CJ到10628566订阅财经版5元/月。华西手机报电信订阅方式：华西精华：发D到10659492711定制，资费3元/月，不含通信费；华西娱体：发D到10659492709定制，资费3元/月，不含通信费；华西风尚：发D到10659492710定制，资费3元/月，不含通信费；便民快讯短信版：发B到1065949216定制，资费1元/月，不含通信费。