

节日又要到了。好吃嘴们蠢蠢欲动，急于寻觅成都新兴特色美食基地。不要着急，本报为提前为你搜罗一箩筐好吃的地儿，只管按图索骥，然后大饱口福就好啦！

元旦 特色美食哪里吃

快看本刊美食指南

城南·城西：川派印象火锅

火锅在成都越来越缺乏创意，同质化现象非常严重，到哪里能找得到正宗的川派火锅？用龚永泽的话说，川派印象火锅酒楼，就是要拯救渐渐式微的川派火锅。川派印象的装修走的是正宗川西文化的路子，店面装修古色古香，最有特色的应该是服务人员的装束，俨然是古代店小二打扮，蓝色的底子在暖暖的氛围中非常抢眼，而店中几个包间居然是用古蜀国几大开国君主来命名的，让人恍然回到了文君卖酒、相如当炉的汉唐时期。这里的菜品和底料全部由名家主理，且选用金官系列火锅调料提鲜提味，所有菜品生态健康，口感地道，是真正的辣而不燥，有人在这里连吃了十几天，都没上过火，所以回头客特别多。

美食地址：金沙附近的金阳路 紫荆紫薇东路

城中心：李庄白肉中餐馆

来自宜宾的李庄白肉经过老板李阳的演绎，已经形成了自有的一个品牌，并迅速攻陷成都人的味蕾。李庄白肉的原料，即猪后腿将臀部去掉第一刀之后的部位，俗称“二刀肉”，每头猪仅有三公斤左右。因为这一部位的肉质佳，肥瘦匀称，无泡少筋。成菜后肥瘦连接紧实，不脱层分离，给人以感观美。品尝李庄白肉，你可以体验厨师的精绝的刀工，以及密制香辣酱的爽口开胃。事实上，在这里还有鲜嫩的非常鲜味旺、辣味笋片等多道名菜，以及在城市几乎吃不到的、经过改良后精致的乡村菜。

美食地址：黄门街

城东：打平伙中餐馆

“打平伙”，意思是几个朋友一块吃饭，大家共同平均付钱，实行AA制。而这家店名就叫“打平伙”。无论你几个人来吃，店家都要凑个份子。结账时以人数均摊，然后扣除店家那一份子钱，就是你当场饭局消费的最终价格。这主意绝吧？更何况这里的蒸菜烧菜炒菜炖菜样样好吃，分量也很足。客官，吃啥菜，随便点啦！

美食地址：天祥街

城南异域风：萨拉伯尔韩国烤肉

“萨拉伯尔”是韩国古代新罗国首都的名称。萨拉伯尔的古称“徐罗伐”意思是“早晨的阳光最先照射到的神圣土地”。

1991年9月，韩国餐饮界“韩宇利外食产业株式会社”在中国北京亮马大厦开办了一家韩国风味的餐厅，店名为“萨拉伯尔”，几年间陆续地在北京、香港、大连、西安、上海、天津、齐齐哈尔、哈尔滨、沈阳、成都等地增设了“萨拉伯尔”分店。

金大中前总统亲自授予萨拉伯尔国民勋章“木奖”，这是韩国餐饮史上第一枚国民勋章。

一进店里每位服务员都会用韩语和你打招呼，并且在用餐期间服务都很周到，很有眼力价。

美食地址：桐梓林北路

采写 刘荔 摄影 李阳

深度报道

五年蓉杏 引领双楠商圈

五年前，这里还是一片待开发的处女地，鲜有可供商务人士美食、休闲的高档酒楼。蓉杏餐饮公司却独上“高楼”，毅然决定在这里搭建起了一座金碧辉煌的欧式风格酒楼，一览众山小。五年中，蓉杏人以特立独行的方式，带动着这里的服务业发展。五年后，这里形成了以清水河大桥为中心，伊藤洋华堂、人人乐、国美、苏宁等大型企业所围绕的商家必争之地。这就是蓉杏，一家坐落于大石西路88号，自始至终引领着餐饮风尚的品牌酒楼！



五年的坚持
蓉杏“屹立”清水河

毫无疑问，敢率先在一片“荒芜”之地开一座豪华酒楼，是需要相当大魄力的。然而五年时间的证明，蓉杏的决策者有着超强的明智和前瞻性。五年前，这个地理位置相当冷清。总经理钱蕊至今都记得2005年1月开业的那一天，许多人都带着异样的、怀疑的眼光审视着蓉杏，不信蓉杏能在这样一个当时还没有任何像样的酒楼的地方走中高端路线，生意能持续多久。然而，五年来，蓉杏的生意一直火爆，包间场场坐满，多款菜品不但被好吃嘴们广泛传说，更是拿奖拿到手软。一时间，引得众多餐饮企业蜂拥而至。据统计，这个当初不被看好的地方，现在已经至少布局有20多家大型餐饮企业。而随着伊藤洋华堂、人人乐、国美、苏宁等大型企业入驻，这里更形成了非常成熟的双楠商业圈。五年时光飞逝，蓉杏充当了带动一方服务业发展的推手。

与时代俱进
老顾客回头率达七成以上

然而，无论多少餐饮酒楼不停的在周围开店，蓉杏的生意始终不受影响。据统计，目前蓉杏的客户群中，老顾客占据了70%以上。是什么让如此众多的客户对蓉杏有超高的回头率？

其首先得益于蓉杏的欧式豪华

装修风格。五年前的装潢，五年后看来依然不落伍。同时，蓉杏前有餐厅，后有滨河茶坊，不仅为商务宴请打下了坚实的基础，更是婚庆的理想场所。据钱蕊介绍，直到2010年中的周末和节假日，婚宴已经排得满满当当。蓉杏菜品的结构也相当前卫，大多采用中西结合、内陆和沿海结合的方式，满足消费者日益挑剔的口味。而服务上，蓉杏始终拥有一支有着严格要求的成熟队伍。他们的分工明确且专注，这样一来，很容易找到问题所在并迅速解决。老客户能占到7成以上，除了就餐环境和菜品，很大程度上取决于这支队伍的服务得到了客户的十足认可。

为顾客着想
蓉杏深耕“健康”路

在成都取得了轰动式的成功，蓉杏很快走上向外扩张的步伐。2009年，蓉杏在西安就投入了一个连锁店作为试水。而2010年，蓉杏的“野心”远不如此。新的一年，蓉杏将深耕健康理念，植入有机菜品，在保证美食美味的同时，以一种透明的操作方式，使菜品的健康让顾客“看”得到。同时，将逐步压缩调味品使用，针对不同消费者推出个性化菜品，让顾客对健康菜品的选择性更加广泛。

据透露，蓉杏在2010年将立足餐饮，向多业态方向发展。一个值得期待的新兴商业集团由此起步。

记者 刘荔

新春贺岁 XINCHUANHESU
Happy New Year

紫荆旗舰店
酒楼地址ADD/成都市神仙树南路63号(机场路口)
订餐电话TEL/02885511888 85511999

双楠店
酒楼地址ADD/成都市广福桥北街8号附19号
订餐电话TEL/0285095888 85095777

龍森園

好天客生

地址：成都市青羊区琴台路60号 电话：028-861-55158