

肥东老母鸡品牌升级为蒸小皖

# 蒸小皖全力打造新派蒸式徽菜 陈妍希倾情代言

7月19日下午,肥东老母鸡品牌升级发布会在安徽大剧院隆重举行,作为安徽著名餐饮品牌,升级后的肥东老母鸡以全新面孔“蒸小皖”亮相,打造新派蒸式徽菜。台湾明星、安徽媳妇陈妍希出席发布会并签约代言蒸小皖品牌,据悉,这也是陈妍希首次为内地餐饮品牌代言。 ■曾梅 文/图



## 升级:贴近大众口味趋势

据了解,作为安徽快餐领域的一面旗帜,肥东老母鸡于2008年8月8日在合肥市芜湖路开出首家店面。此后9年,在国内快餐品牌不断洗牌、洋品牌发展遇阻的大背景下,肥东老母鸡逐渐走出了一条富有徽式快餐特色的路子,先后荣获“合肥十大特色名小吃”、“安徽餐饮十强企业”、“安徽快餐名店”等诸多荣誉。截至2016年,肥东老母鸡已在全省开设连锁餐厅120余家,年营业额近3亿元。

发展得很好,为什么还要进行品牌升级?对此,蒸小皖餐饮公司董事长司武卓认为,升级是为了更亲民、更贴近消费群体,“餐饮市场变化很快,现在的消费群体对于餐饮的理念,与十年前相比有了很大的改变,绿色、营养、健康是大众口味的趋势,我们正是看到这一点,果断决定以品牌升级为契机,打造徽式蒸菜的快餐品牌,顺势而为,为消费者带来前所未有的饮食体验。蒸小皖顾名思义,蒸就是蒸菜,小就是小笼菜,皖,当然是指徽菜了,所以,蒸小皖,就是家乡小笼菜,就是健康的菜!”

## 专家:蒸菜符合健康理念

“与烧菜、炒菜相比,其实我们更应该推广蒸菜。”现场,安徽省营养学会常务理事、安徽医科大学营养学副教授陈文军介绍,蒸菜靠蒸汽来加热,对食物中营养素的破坏很少。比如,大米、面粉、玉米面用蒸的方法,其营养成分可保存95%以上,但若用油炸的方法,其维生素B2和尼克酸损失约50%,维生素B1则几乎损失殆尽。与烧、烤、煎、炸、炒等烹饪方法相比,蒸菜中的营养物质可以最大程度地保留下来。“此外,蒸菜只需在调配汤汁时加入少许香油和盐,非常适合脂肪摄入过多的现代人,对于我们减盐很有帮助。”

蒸菜对于食材的新鲜度考验极大,如果食材不新鲜,蒸出来之后,不仅卖相不好看,而且口感也有很大的不同。“蒸菜基本上没办法隔夜放,时间一长,菜品的品相、味道就会发生改变。”陈文军说。



## 餐饮协会:重振徽菜荣耀

作为餐饮行业的协会组织,安徽省餐饮行业协会常务副会长余林明在会上指出,徽菜作为中国著名的地方菜系,是我们耳熟能详的“八大菜系”之一,甚至一度排在首位。但是,现在的徽菜已经不复鼎盛时期的气势,还存在巨大的发展空间。蒸小皖将徽菜与蒸相融合,勇于创新,符合现代消费群体的饮食需求,是对徽菜的一次重大突破,具有不同寻常的启发意义,非常有利于重振徽菜荣耀,将对安徽快餐行业产生深远影响。

## 野心:少壮派新锐徽商欲布局全国市场

采访中,蒸小皖品牌创始人司武卓透露了其布局全国的野心:“我希望经过我们不断对安徽饮食文化的挖掘和创新,用全新的蒸小皖品牌,独创的小笼菜新品类,用3年的努力,在全国开出至少500家蒸小皖餐厅,让全国各地的老百姓都能吃得到、吃得起,并最终爱上我们的徽菜!我一直有个梦想:总有一天,我会让全国人民像爱酸菜鱼一样,爱上我们的徽菜!让徽派文化、徽商精神随着徽菜的传播,传向全世界!”

与会嘉宾一致认为,在“双创”氛围下,安徽需要更多像司武卓这样的少壮派新锐徽商,为了梦想,启航远航;需要更多像蒸小皖家乡小笼菜这样的创新;唯有创新,才是对新时期下徽商精神最好的继承与发扬。

**【活动预告】陈妍希:来蒸小皖,我免费请客,你来吗?**

福利又来了!为祝贺肥东老母鸡成功升级为蒸小皖暨陈妍希代言蒸小皖,全城百家蒸小皖店斥资500万元菜品,特举办大型回馈市场星报读者活动。活动期间,吃多少送多少,满十即送。

**【活动时间】:**7月20日、7月21日、7月22日、7月23日(共四天)

## 【活动细则】:

活动期间凡来店消费满20元及以上的客户并使用支付宝口碑支付,即可获赠等额蒸小皖代金券。赠送规则是满十即送,不设零头,不设上限。

举例来说,您消费了21~29元,即可获赠20元面额的蒸小皖代金券。若您消费了81元,即可获赠4张20元面额的蒸小皖代金券。在使用支付宝支付成功后,赠送的代金券自动赠到支付宝卡包中的券里。

**【券种形式】:**支付宝卡券。

**【蒸小皖代金券有效期】:**7月24日至10月23日止。

**【蒸小皖代金券使用条件】:**本券在有效期内可直接抵现金无条件使用,不设找零。



扫描上方二维码即可参与活动