

# 网购年夜饭莫成“年夜烦”

过大年，怎能少了年夜饭呢？面对这种劳心费神的预订难题，不少市民另辟蹊径，转而选择了网购年夜饭，使得网商们的生意火爆无比。“总体来说，网购的年夜饭价格实惠、品种丰富，不到一个钟头就能把一家人的饭做好。而且在家里吃，环境、氛围可比酒店温馨、惬意多了。”不少市民表示，网购年夜饭省钱、省力又新鲜。与此同时，网购年夜饭的卫生与品质问题难以保障。业内人士提醒，网购年夜饭要多留个心眼，莫让年夜饭成“年夜烦”。

## 年夜饭遭遇网购

“你们那里可以预订年夜饭吗？”随着春节的临近，家住郑州市棉纺路的方女士这几天联系了好几家饭店，得到的答复都是：“对不起，都已经订完了！”正苦于年夜饭无处吃的她，听到蜜友张女士说可以网购，马上开始行动，在一家网站以700元的价格预订了一桌年夜饭，包括8个凉菜、8个热菜、3个主食、2个汤。“比去饭店吃还便宜得多呢，还可以在家里享受其乐融融的氛围。”和方女士一样网购年夜饭的丁女士说：“平时上班就够忙了，过年还要准备一大桌菜。采购、洗、切、烧，哪个环节都不省力。本来想去酒店吃，价格上涨不说，品质还不能保证，最受不了的是，预订不到包厢，要跟别人挤大厅，弄得一点儿过年的味道都没有。团购年夜饭，也新潮一把！”

记者在几家大型购物网站看到，和酒店年夜饭火爆预订的情况一样，网上年货大战也已拉开帷幕，争夺尤其激烈的是半成品年夜饭的网上市

场，记者在淘宝网中输入“年夜饭”，搜到相关产品将近3000件，价格从数百元到上千元不等。

记者点击进入售价为1500元的年夜饭销售页面，根据产品介绍，该系列年夜饭含有8道冷菜、12道热菜，包括清蒸东星斑、八宝鸭等，还附赠两款点心，菜谱与一般年夜饭无异。该产品销售者姜先生说，这些产品都是饭店事先加工到半成熟、七八成熟不等，然后配好原料并包装好，和相应的“烹饪说明书”一起出售。“买回家后，只要参照说明书，放在微波炉或锅里简单加工一下就可以吃了，不会烧饭的人都可以做出一顿大餐，而且价格相当实惠，半个月时间我们已卖出几十套。”

某知名团购网站的搜索数据也显示，近期通过团购平台搜索以年夜饭为主的年货商品的消费者数量明显增加，来自郑州等省会城市的消费者需求非常明显。

和其他网购产品一样，网购年夜饭也会遇到质量方面的问题。在郑州诺金公司工作的崔女士告诉记者，她去年尝试了网购年夜饭，本想图个新鲜和方便，没想到和年夜饭一起来的还有一堆麻烦。崔女士说，当时拆开大包装，检查了一下没发现问题，就签收下了。结果拆开里面小包装的时候，发现里面的红烧肉已出现异味。“跟卖家联系，说前天才装的食品，没有质量问题，肯定是运输中弄坏了包装。快递公司却一口咬定签收的时候包装是完好的。”崔女士苦恼地说：“别说吃了个哑巴亏，更是把过年的好心情都气没了。”

“看上去省钱、省力，但我还是不敢在网上买

年夜饭。”就职于郑州一家外贸公司的王海珠说，网购年夜饭看起来新鲜，但可能存在不少问题：“比如分量多少、味道如何、是否卫生等，毕竟是吃到嘴里的东西，稍不注意可能会产生纠纷。”对于消费者最关心的卫生问题，在网上卖年夜饭的卖家们则表示“没问题”。记者看到，一些推出全套网购年夜饭的饭店将卫生许可证等相关证件照片上传到网上。经营者表示，推出的年夜饭品牌就是生产年夜饭饭店的品牌，卫生方面有保障。“加工都是在自己店内完成的。如果外地消费者有疑问，我们可以通过视频直播制作过程。”



## 网购年夜饭的“秘籍”

郑州市12315相关工作人员表示，对于最近兴起的网购年夜饭这种新形式，首先应注意食品本身的安全，应尽可能选择信誉度高的商家。其次，年夜饭是熟制食品，保鲜时间有限，因此，消费者要充分考虑卖家所在地的远近，以减少食物的运送时间。签收时要注意检查年夜饭的包装是否完好无损，食物是否有异味或存在变质的现象。第三，还应保存网页上关于价格、菜品质量、退款事项等相关依据和聊天记录，作为维权证据。

河南省社科院副院长、研究员刘道兴说：“年夜饭在哪里吃、吃什么并不重要，关键是能和家人团聚在一起享受天伦之乐。因此，在选购年夜饭时要多留个心眼，千万不要让不必要的纠纷和不快破坏了新年氛围，把年夜饭吃成‘年夜烦’。”（大河）

## 网购年夜饭的“年夜烦”网事

和其他网购产品一样，网购年夜饭也会遇到质量方面的问题。在郑州诺金公司工作的崔女士告诉记者，她去年尝试了网购年夜饭，本想图个新鲜和方便，没想到和年夜饭一起来的还有一堆麻烦。崔女士说，当时拆开大包装，检查了一下没发现问题，就签收下了。结果拆开里面小包装的时候，发现里面的红烧肉已出现异味。“跟卖家联系，说前天才装的食品，没有质量问题，肯定是运输中弄坏了包装。快递公司却一口咬定签收的时候包装是完好的。”崔女士苦恼地说：“别说吃了个哑巴亏，更是把过年的好心情都气没了。”

“看上去省钱、省力，但我还是不敢在网上买

年夜饭。”就职于郑州一家外贸公司的王海珠说，网购年夜饭看起来新鲜，但可能存在不少问题：“比如分量多少、味道如何、是否卫生等，毕竟是吃到嘴里的东西，稍不注意可能会产生纠纷。”

对于消费者最关心的卫生问题，在网上卖年夜饭的卖家们则表示“没问题”。记者看到，一些推出全套网购年夜饭的饭店将卫生许可证等相关证件照片上传到网上。经营者表示，推出的年夜饭品牌就是生产年夜饭饭店的品牌，卫生方面有保障。“加工都是在自己店内完成的。如果外地消费者有疑问，我们可以通过视频直播制作过程。”

## 大寒过后吃牛肉 补气补血补身体

1月20日为廿四节气的“大寒”，这是冬日的最后一个节气，亦是最寒冷的时段了。今日为你推荐一款御寒靓汤——党参北芪炖牛肉。牛肉性温味甘，富含维生素A、B和核酸、蛋白质、脂肪、无机盐等。中医认为它补益脾胃、强筋骨。牛肉与

性味平和、甘润滋补的党参、北芪合为炖汤，甘润可口，补体虚、益气血，增强人体御寒能力，男女老少皆宜。

**材料：**党参20克、北芪15克、桂圆肉10克

(中药店均有售)、牛肉400克、生姜3片。

**烹制：**药材稍浸泡，洗净；牛肉切块，姜、黄酒“余水”，一起下炖盅，加冷开水1250毫升(约5碗量)清水，加盖隔水炖约3小时便可，进饮时方下盐，为3~4人量。

(自强)

## ○最美味下酒菜○

## 东北小餐馆里最实在的下酒菜

东北人对尖椒干豆腐这道菜可以说老亲了！这不仅是自家餐桌上的常客，在街边儿上的小餐馆里，尖椒干豆腐俨然成为最实在的下酒菜。

说到东北人的下酒菜，那可真是不少呢。而不是越贵越好。对于东北人来说，实实在在的才是最好的，如同东北人一样朴实豪爽的性格。

三三两两的人聚在小餐馆里，点上几样中最意的东北风味小炒，边吃边喝着烧酒，在寒冷的冬天，心那是从内到外的暖和呢。

### 尖椒干豆腐的做法：

干豆腐(千张)、尖椒均切成菱形块，猪肉、大蒜切片炒锅内倒油，烧开后放猪肉炒

香，加花椒粉，待猪肉变色后放干豆腐煸炒，加生抽，再倒入一碗清水，盖上锅盖焖3~5分钟，待开锅后加盐等调味，放尖椒翻炒即可出锅。

### 烹饪小技巧：

加的水不要盖过干豆腐，以免出汤过多。  
(周酒)

**姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。**

**3. 本报对所有来稿进行评定，并择优在报纸上予以发表，凡文章见报，作者可获得由一德副食提供的礼品一份。**

**我最喜欢的下酒菜征文**

1. 要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。  
2. 投稿方式：发送电子邮件至zkrb2578@126.com，并注明

**本栏目由周口一德副食(蓝带啤酒专卖)协办  
品鉴热线：15538612798**

**周口市民  
最喜爱的饭店  
订台热线**

- 周口百春永和豆浆**  
一店：八一大道南路 8685666  
二店：七一中路 8916666  
三店：育新街东路 8260111  
**东云阁大酒店**  
周口店：周口迎宾大道 8686865  
项城店：项城市青年路 4322836  
**北京酱骨头**  
地址：庆丰东路 8591888  
加盟电话：13525702088  
**信阳私房菜**  
一店：文明南路 8363588  
二店：汉阳南路 8395855  
三店：汉阳中路 6191777  
**周口农家大院**  
地址：中州大道南段 8390277  
**峰基酒店**  
地址：七一东路峰基庄园东邻 8102999 8103999  
**中州君悦饭店**  
地址：文昌大道 8519966  
**信阳人家**  
地址：汉阳路 8238986  
**刘家老母鸡中式快餐**  
地址：人民路与大庆路交叉口 8226569  
**粤海城**  
地址：中州大道 8394980  
**粤海杂家菜**  
地址：汉阳中路 8238936 8236444  
**粤海美食广场**  
地址：七一中路 8275115 8275116  
**粤海如意坊**  
地址：莲花大道 8598566 8598599  
**上海世家**  
地址：大庆中路 8266642 8266742  
**老东乡开锅羊肉**  
地址：建安路(原光荣路)中段 8635678  
**越秀酒店**  
地址：七一中路 8223333 8233333  
**越秀商务酒店**  
地址：八一大道北路 8568333  
**皇家越秀**  
地址：周口大道 8819999 8853333  
**九弟生蚝城**  
地址：汉阳中路 6129878  
**鸿运大酒店**  
地址：五一路与交通路交叉口路南 8386166 6191266  
**味道江湖火锅**  
地址：汉阳路 8599777  
**锦绣江南酒店**  
地址：黄河东路 8318787  
**怡景田园休闲农庄**  
地址：市南开发区 15603941116  
代驾电话：13803940018  
**槐店王婆大虾**  
地址：刘明路交通路交叉口向北 82米路东 电话：8539800  
**宋氏姐妹土豆粉**  
地址：五一路育新街交叉口  
加盟电话：13033945018  
**千味居**  
地址：建安路中段(原光荣路) 8288000  
**小肥羊**  
地址：建安路中段(原光荣路)  
电话：8781998  
**重庆刘一手火锅**  
地址：建安路中段(原光荣路)  
电话：7979777  
**云南石锅鱼**  
地址：建安路中段(原光荣路) 万果园隔壁  
电话：8526888/13523109000  
**春香园食府**  
地址：七一路与文明路交叉口南 100米路东 8267683  
**重庆沱江鱼府**  
地址：建安路南段(原光荣路) 路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目  
咨询电话：8599376