



去哪吃,最便宜?

文/蒋瞰 摄/姚志伟

这段时间特价菜一直都是热门话题,其实咱也不是为了贪小便宜,谁叫最近的市场这么低迷呢?出去“腐败”当然也要看看合算不合算了。这当然是站在老百姓的角度出发,而对于大大小小的餐馆而言,这个冬天似乎也不怎么好过,消费低迷之表现之一是杭州吃客们减少了下馆子的频率。于是,仿佛就在一夜之间,各个餐馆的特价菜如雷阵雨般突然倾泻,夹页、小广告、宣传单蜂拥而至。

特价菜搜索

外婆家滨江诺西店

干脆挂出了匪夷所思的“白吃”海报:在本店只凭餐券,中餐每桌送韭菜油爆虾、豉油鸡各一份,晚餐每桌传统酱鸭、黄金叶各一份。记者了解到,这次“白送”活动,将持续到12月28日,没有任何的消费限制。顾客只要到外婆家网站上下下载打印“赠券”,凭券上门即使什么菜都不点,也能免费获赠两道菜,而且送的都是原价在20元以上的菜肴。这是杭城餐饮业里史无前例的,也可以说是今年杭城餐饮业“特价风”的极致了。目前,诺西店每天大概送出80桌免费菜。

粤浙会

在12月份特价菜里,原先398元/份的黄焖鱼翅只需99元/份,而另外三个原本需要七八十元的菜肴也降到了19.9元/份

川浙会凯旋店

1元花椒虾,消费必须满50元,每桌每次只能要一份。

川味观(截至1月8日,只限午餐,每家分店特价菜不同)

凤起店:酸汤牛杂碎(19元),丝瓜炖泥鳅(9元)

中北店:美极茶菇爆鲜虾(19元),水芹菜拌牛肉(5元)

莫干店:黄豆炖猪手(19元),白切鸡(9元)

庆春店:广式蒸鲈鱼(19元),牛蛙茄子煲(9元)

景芳店:农家蒸鱼头(19元),脆菜粉丝(5元)

浣纱店:半汤胖头鱼(19元),荷香牛蛙(9元)

金阳澄大酒店(全天供应,2桌以上团队打包价除外)

19元:3两阳澄湖湖蟹一只、酱鸭蒸农家糯米、风味河蚌锅仔、香栗野猪肉等。

9元:野山菜烧山笋、莼菜鱼圆汤、麻辣口水鸡等

名人名家(只限大厅特定区域)

9元:干锅扁豆、酱爆菜梗、凉拌海蜇丝、天远皇帝菜、烂糊肉丝

19元:咸猪骨奶白菜、三文鱼刺身、笋干毛豆烧牛蛙、蚕豆角炒菜花、荞麦牛肉松

29元:特色蒸水冬芥菜、白果腐竹炖猪肚、蟹粉豆腐、砂锅鸡、五谷杂粮

39元:粽叶扎肉、海鲜铁板炒饭、砂锅大肠、毛血旺、筒笋烧鸭三文鱼刺身

香樟名楼

29元:秘制黄鱼、红烧羊肉、干焖鸡

巴国布衣:(全天供应,售完即止)

16元:萝卜炖牛肉

29元:水煮鱼、酸菜鱼(大份)

“吃便宜”组合

聪明人去吃特价蟹

尽管大大小小的餐馆此起彼伏地推出特价菜,真正“撞菜”的却很少,一方面每家餐馆各自特色不同,另一方面也是商家尽力避免出现雷同。但偏偏有一样食材,却是大家都争着要力推的——那就是湖蟹。而且,餐馆给出的跳水价也确实相当诱人,甚至比自己去菜场里买活的都来得实惠。

卜家野鱼馆8元一只太湖蟹(每人只能点一只,且只限堂食)

严州府9元一只大闸蟹(公蟹重3两,母蟹重2两半)也是限量供应
广合缘9元一只2.5两重的清蒸湖蟹
干锅居8元一只酸湖蟹
川味观庆春店5元一只醉湖蟹

一个人吃便饭

20元搞定,有荤有素有汤

那就简单了,巴国布衣的萝卜炖牛肉正好适合现在吃,再加一碗米饭,荤、素、汤,都算有了,简单营养。

两三个朋友吃便饭:

控制在100元内

一个菜肯定看起来寒酸了些,建议去名人名家

荤:烂糊肉丝
半荤:咸猪骨奶白菜
素:干锅扁豆+酱爆菜梗
荤+汤:砂锅大肠
三碗米饭
合计:79元

家庭聚会或是宴请

建议去有大闸蟹供应的餐馆,每人一只螃蟹看起来会比较有档次。

抢实惠前要看清楚,事先摸透餐馆的招数:大大小小的餐馆一波接着一波地“玩”特价,多半也是出于无奈。打开门做生意,试问有哪个老板会心甘情愿地蚀老本?所以,即便是特价,也总是被这样或那样的框框给限定的。而对于吃客们而言,在抢实惠前,最好先“熟读”优惠条款,摸透商家的招数,以不变应万变,也就不会出现因为吃特价菜吃出一肚子火来的扫兴事了。

【“吃便宜”小贴士】

看清楚时间:这个是关键。几乎每家餐馆的特价菜都会限定时间,尤其是一些“重磅”跳楼价,往往供应时间很短。另外,即便是在优惠期内,也要看清楚具体的时间段,有些特价菜只在中午供应,到晚上又恢复原价了。

看清楚地点区域:有些餐馆在城里不止一家店面,所以,同样一道特价菜并不是都适用于每家分店。出发之前要看仔细,有的分店全天供应,有的分店则在周六周日不参加特价活动。此外,在同一家餐馆里也会有区别,一般只限定在大厅里用餐,甚至有餐馆专门辟出特定区域,需要排队等候。

看清楚分量:在满天飞的特价菜单上,餐馆往往会把原价和特价同时登在一起,以显示两者之间的巨大落差。但是,光是盯着价格的“跳水”还不够,还要看清楚这些特价菜肴分量的“缩水”程度。譬如名人名家的花雕蒸大白蟹,原价108元,重量有500克,特价后是19.9元一只,重量是250克。

看清楚限量:大多数的特价菜通常都是不限量供应,且可同时点用。但对于一些餐馆拿来赚头的重点特价菜,往往都会有限量的要求。譬如每桌(人)限点一只(份),或是必须消费满多少元等。