

非遗美味配鲜羊汤,双渠道优惠加持,手慢无

呈贡七步场豆腐节长街宴预订火爆

都市时报全媒体记者 张颖



豆腐宴菜系

大厨正在切黑山羊肉

本组图片 都市时报全媒体记者 李浩

豆腐美食 + 现宰羊汤

398 元 8 人吃到爽

作为昆明秋日限定的美食盛宴,本届长街宴的核心亮点,在于 600 年历史的豆腐与石林黑山羊汤锅的“神仙搭配”。

七步场豆腐依托当地清冽水源,从选豆到点卤全程恪守古法,煎臭豆腐外酥里嫩、蒸臭豆腐软滑鲜香,入口满是“老昆明古早味”。豆腐文化旅游节期间,每天 30 只石林黑山羊现宰现

做,确保羊肉无膻味,1.5 公斤净熟肉够 8 人畅快开吃,再搭配 12 款不限量自助时蔬,人均不到 50 元就能“暖到心坎”。

本次推出的两款套餐精准适配不同需求:398 元“性价比之王”套餐,含双味豆腐、特色豌豆粉、佐酒三拼,餐后还能吃到暖身羊肉米线,适合家庭聚餐;468 元“鲜上加鲜”套餐,额外增加 0.2 公斤羊肉和一条生态大鲤鱼,鱼、羊、豆腐三重鲜味叠加,成为资深吃货的首选。值得注意的是,每天仅设 400 桌(上午、下午各 200 桌),3 天总计 1200 桌,

没有多余备货,订完即止。

双渠道便捷预订

云南农信信用卡再减 50 元

为方便市民锁定席位,本届长街宴开通“线下预订+抖音团购”双渠道订餐,还叠加专属优惠。

线下预订:直接联系陈女士(13668778661,微信同号)或李女士(15925187433,微信同号)。目前,线下订餐热线每日咨询量超百次,团队用餐预订需提前 2 天协调相邻桌位,建议市民提前

联系,明确用餐时间、人数与套餐选择。

抖音团购:搜索即订,打开抖音搜索“七步场豆腐宴”,找到宜良烹厨宴会中心官方商家页面,即可在线下单,无需电话沟通,线上选套餐、定时间更便捷,还能直观查看套餐详情。

此外,为让食客享受更多优惠,本次长街宴特别新增一大消费福利:线下扫描商家收款二维码并使用云南农信信用卡结账付款将享专属优惠,一张卡可直接减免 50 元。

※出行指南

依攻略出行避开高峰

考虑到活动期间可能出现的人流高峰,主办方贴心整理了出行指南:

公共交通优先选:乘坐 219 路公交到“七步场公交站”,步行 600 米即达;或乘地铁 1 号线至“春融街站”,出站后步行或骑行 2.7 公里,既能避开拥堵,又能感受秋日街景。

自驾错峰更顺畅:导航定位“呈贡七步场社区”,避开 11:00—12:30、17:00—18:30 的用餐高峰,现场设有 1000 多个停车位,听从工作人员指引即可轻松停车。

大观楼长联宴推出 5 道冬季新菜品

都市时报讯(全媒体记者 刘巧红 实习生 段建蕊)10 月 28 日晚,大观楼长联宴研发中心在裕丰源春城雅宴举办冬季菜品品鉴会。会上,5 道以长联意象为灵感的冬季新菜品依次亮相。

作为中心成立一周年的系列活动之一,本次品鉴会以“长联意境菜”为核心,呈现了一场融合文学意境与滇菜风味的感官盛宴,吸引了本地众多餐饮界人士及媒体代表参与。

凉菜“翠羽丹霞”,以水晶鱼冻为载体,晶莹剔透中透出淡红纹理。头汤“苍烟落照”,选用汽锅辽参与走地鸡共炖,汤

色澄澈、香气醇厚。主菜“滚滚石锅”以罐焖弥勒红骨羊为主角,配以黄丹辣、洱源红蒜头等本土调料,更特别融入云南咖啡元素,炖煮之间香气四溢。另一道主菜“半江渔火”则巧妙将鱼子酱与脆皮烤鸭结合,盛于小船形容器中,仿佛夜色中江面点点渔火,诗意盎然。鸭皮酥脆,鱼子咸鲜,口感层次丰富,令人印象深刻。甜品“一枕清霜”以石斛汁为底,搭配白色冰淇淋,并点缀红色玫瑰花瓣,清冷中见暖意。

这 5 道菜品均取材自大观楼长联中的经典意象,不仅注重食材的本土性与时令性,更

在烹饪技艺与呈现方式上融合传统与现代,实现了“文学意境”与“盘中诗画”的深度交融。现场嘉宾纷纷表示,通过一顿宴席,不仅能品味地道滇味,更能领略云南深厚的人文底蕴,真正做到了“一顿饭读懂一座城”。

据悉,大观楼长联宴研发中心成立一年来,始终致力于将“天下第一长联”的文化内涵转化为可品、可感、可传播的餐饮体验。截至目前,已构建完整的“长联意境菜”体系,建立起菜品数据库,累计推出 21 道主题菜品,并完成商标注册等知识产权保护工作。



大观楼长联宴冬季新菜品

供图