



“张国际”： “星厨”为你做外卖

本报记者 李成义 通讯员 谷相瑶

在大多数人看来，厨师精湛的技艺，创意十足、色香味俱全的菜品，这些几乎都是星级酒店餐饮的标签。拥有年轻创意厨师团队的张家界国际大酒店餐饮（以下简称张国际），即将赋予自身另一个标签——星级外卖。

行政总厨杨磊，一个80后阳光大男孩，和一群80后、90后年轻厨师团队在张国际的后厨里一同成长奋斗。工作上，他们严肃认真、一丝不苟；生活中，他们有说有笑，相互照应。他们长时间的配合，默契程度与日俱增，新研发的菜品也更具心意和创意。

在星级外卖菜单里，将有火锅、套餐和爆款美食供食客选择。湘西大块牛肉和手打肉丸菌王火锅是酒店的新菜品，光是听名字就相当过瘾，在大湘西，肉要吃大块的，酒要喝大碗的。平菇、虫草花等菌类配上筋道的手打肉丸，汤鲜美美尽在其中，不失为夏日养生之选。酒店曾荣获湖南省金牌旅游小吃的油浸鸭头，将成为酒店特别推荐的外卖爆款之一。炎夏休闲时光，几位密友相聚在一起，一杯冰镇啤酒配上中辣带麻的鸭头，也是美食与乐趣共享了。

当然，还有一道中式面点——迷你刺猬包，青绿色的外观带来夏日的清爽感，萌翻的造型势必成为圈粉神器。一群大男孩，溢出了满满的少女心。更意外的是，所有的菜品，价格只在几元到几十元之间，已经迫不及待希望张国际的外卖餐饮服务尽快上线了。



精品套餐

不得不提的是，张国际坚持原材料持证上岗。上岗前要过三关，第一关，采购部门负责人与证照资质齐全的供货商对接采购；第二关，验收员严格核验原材料证照；第三关，后厨团队根据标准筛选原材料。成功过关后，原材料才能被烹饪并端上客人的餐桌。

星级酒店的厨师给市民游客做外卖，这在张家界美食界应当是现象级的事件。酒店的餐饮品质、平价的消费水平，张国际可谓是相当硬核。那么张国际的外卖餐饮服务什么时候和大家见面？杨磊爆出猛料：6月15日前后，酒店将在美团外卖上线点餐服务，届时，还将推出相应的优惠抢购活动。

张国际触电外卖餐饮，酒店总经理汪方说，酒店不应该只是睡觉的地方，而是人文、温暖、有趣生活方式的入口。19年的积淀，张国际一直致力于提供亲民餐饮、有温度的服务、有质感的生活方式。推出外卖餐饮，希望能让市民、游客足不出户就能尝到星级酒店的美食。如此既延伸了酒店的服务，还能带动线上线下的互动。

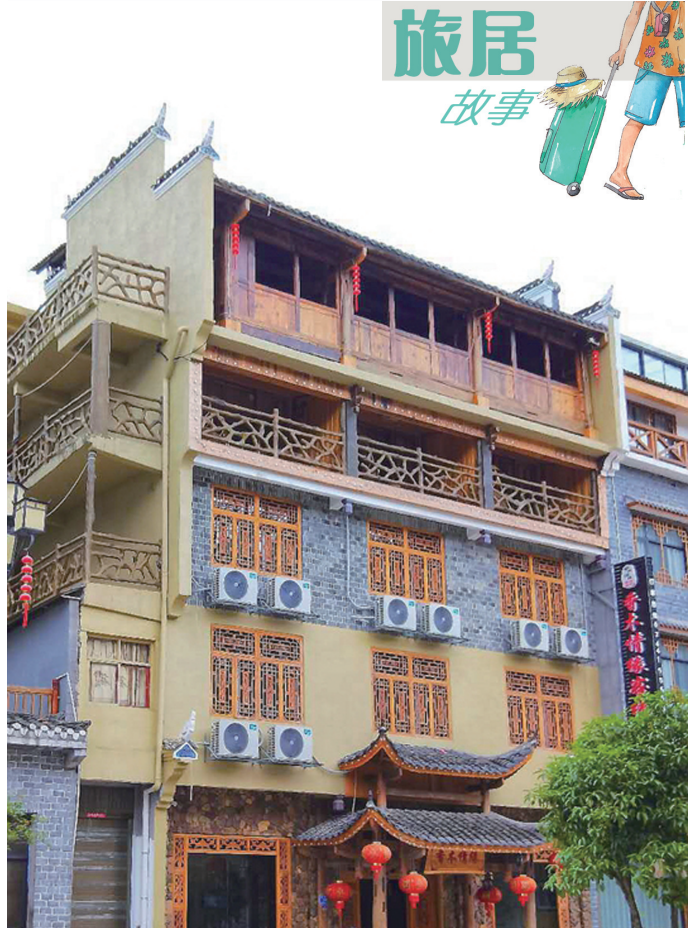


迷你刺猬包



油浸鸭头

旅居 故事



“香闺”有人识

本报记者 赵清清

日图三餐，夜图一宿。旅游在外，住宿是一个重要的话题。住得舒适，才能玩得开心。

前一阵子，陪朋友到武陵源核心景区游玩，夜宿天子山门票站外的一家客栈。入住体验是：有一种人在“香闺”的感觉。

订房时，我们习惯性地选择好评优先，并翻了一遍客人的评价。细看之后，评分比较高，好评的内容也很实在。于是定了这家客栈。

客栈位于武陵源区天子山街道，距离天子山门票站仅数百米。站在门外看，客栈一共五层，外墙是棕黄色。走进大厅，淡淡的，有股木头的香气，入眼之处大都是棕黄色。向客栈掌柜皮桂林问及这香气，说是客栈的香樟木、松木、映山红木等材料散发出来的。怪不得，有客人称之为自带香气的客栈。

我们睡的是土家滴水床，

层层叠叠的床檐，老式的雕花，还有米白色的蚊帐。是夜，有风悄悄溜进来，伴着悠悠香气，吹动了轻薄的蚊帐。此情此境，用“香闺”二字来形容再恰当不过了。此时的香闺不仅是女孩子睡的房间，还是一间充满清香的房间。

一夜好眠。次日醒来，掌柜在顶楼的开放式茶吧，邀请客人们品茶。掌柜是个待客真

诚，服务热情的土家汉子。茶话期间，有住客询问从天子山门票站进景区后怎么前往杨家界景区。皮桂林一番耐心讲解后，还拿出纸和笔，画了简易的路线，并把几个关键的转乘点标注出来。

退房前，同行的朋友特意拍了好些照片。走出这家客栈，心里已记住了它的名字——香木情缘客栈。

