

老字号“尊古不泥古 创新不失宗”

上海人更有口福了!

“这个半熟曲奇味道好,里面还有白巧克力夹心。”“芝士排的芝士味道好浓啊!关键不甜。”昨天下午,淮海路上的哈尔滨公司里,一群“试吃员”围着桌上的32种新品,一一试吃、点评、打分。而在另一条老字号聚集的南京东路上,新雅粤菜馆的门前已经有月饼飘香,烤鸭鲜肉月饼、沙茶菌菇牛肉月

饼等4款新品上市,腌笃鲜肉月饼等则已经成为“网红”,常驻菜单。

一边是经典产品长红不衰,一边是创新产品层出不穷,申城的老字号已经读懂“尊古不泥古,创新不失宗”的涵义。当老字号们找到传承和创新的最佳契合点,才能获得健康、可持续的发展。

大师创新积累了经验

新雅粤菜馆是谋求创新的老字号“第一梯队”,从2016年推出腌笃鲜肉月饼开始,2017年推出芝士大虾鲜肉月饼,2018年又推出Q心爆浆细沙月饼、现烤五仁月饼等,今年更是一口气拿出了4款新品。通过对前两年新品的“末位淘汰”,今年一共有8款月饼在售。

“经过几年的磨合,现在我们的大师工作室在创新这件事上,游刃有余了。”新雅市场部负责人毛勇坦言,中式点心的制作和烹饪菜肴不同,刚开始大师们常有“失手”,调味的浓淡、食材的形态等等,都要尝试多次,才能达到最佳。这些试错的过程,积累的经验,都为如今的顺利创新打下了基础。

“今年的4款新品我们是从4月份开始研发的,尽管也提前了不少时间,但总体比较顺利。”毛勇告诉记者,烤鸭鲜肉月饼很“吃功夫”,采用新雅粤菜馆的烤鸭,手拆鸭肉和鸭皮,加入京葱等配料后制作而成。沙茶菌菇牛肉月饼则脱胎于新雅名菜蚝油牛肉,让不吃猪肉的食客也能品尝到鲜肉月饼。黑松露鲜肉月饼则加入了菌菇和黑松露,口感有异香。中秋时节正是吃大闸蟹

的时候,蟹粉鲜肉月饼恰在其时,为了保证蟹粉入馅烤制后,不干结、不腥气,新雅烹饪大师黄任康亲自用秘方炒制蟹粉。而为了让市民一口气尝到多个口味,今年还推出了一款6拼的全家福组合装。

研发新品迎合年轻人

30款新品一字排开,2款新品手工现做,哈尔滨的新品试吃会排场可不小,而试吃的主力则是通过大众点评网、哈尔滨官微征集来的“哈粉”,既有小朋友、年轻人,也有中老年人,覆盖各个年龄段。

现场制作的爆浆哈松前排队,只见师傅将鲜奶浆注入泡芙后,在表面轻轻涂抹色拉酱,最后裹上一层厚厚的海苔肉松或柠檬肉松。轻轻一咬,香滑的奶浆混合着香脆的肉松一起入口,用泡芙代替传统的蛋糕胚子则更有嚼劲。新品研发主任樊海平刚刚拿到“黄浦工匠”的荣誉,他也在现场制作薄荷印糕,把传统做法中的素油换成新西兰奶油,时令点心立刻口感更好。

“其实我们这次研发了41款新品,但桌子上放不下了。”樊海平告诉记者,去年成立的创新工作室里有6名点心师,从50后到90后各个年龄段都有,研制的新品也

因此更符合年轻人的口味,从最终投票选出的白脱夹心饼干、芝士排、马卡龙和肉松锅巴中可见一斑。

微创新才更有生命力

除了在产品上创新,老字号也在渠道拓展上发力。

哈尔滨已经走出淮海路,在全市开出了37个网点,还在电商平台上开店。为了让更多人吃到新雅鲜肉月饼,新雅粤菜馆今年则计划在超市销售冷冻月饼和现烤月饼,不必到南京路总店排队,只要买回去半成品月饼放进自家烤箱,就能品尝到正宗月饼。且在周庄古镇也开出了新雅月饼的销售点。

这两年,老字号创新已经成为风潮,但如何处理创新和传承的关系,是部分品牌要思考的问题。业内人士认为,经过一番“为创新而创新”,越来越多的老字号已经发现,老字号的创新不应该是“颠覆”,而要在保持原汁原味的基础上,推动产品、服务、营销等多方面的创新,才能用现代的方式和传统的文化持续吸引到新的消费群体。相比“网红产品”的“博眼球”,网店的“长江后浪推前浪”,老字号扎扎实实的“微创新”,才更有生命力。本报记者 张钰芸



新民随笔

昂起头来读职校

中考分数出来了。考上中专、职校、技校,考生会是什么感觉?家长会是什么感觉?老师和校长又会是什么感觉?至少“有点抬不起头”吧。这句话或许就像一块巨大的石头,压在千万学生、家长和老师的心头。现实就是如此。

然而,求学的前景和国家的方针政策又并非如此。这几天,一个重要喜讯传来。李克强总理主持召开国务院常务会议,确定设立中职教育国家奖学金,按每生每年6000元标准,从今年起每年奖励2万人。

给中职生设立国家奖学金,就是为了鼓励更多初中毕业生报考职业学校。所谓“条条大路通罗马”,成才的道路不止考大学、读本科、读研究生这一条。国家亟需一大批蓝领技术工人,他们将是打响中国制造品牌不可或缺的主力军。

当然,好的观念需要好的政策配套措施跟进和保障。这倒不是“利”的引诱,而恰恰是体现出一种国家导向和育才导向。财政部、教育部近日也印发通知,要求各地在分配中等职业教育国家奖学金名额时,应当对办学质量较高的学校,以农林、地质、矿产、水利、养老、家政等专业和现代农业、先进制造业、现代服务业、战略性新兴产业等人才紧缺专业为主的学校予以适当倾斜。

从“制造大国”向“制造强国”迈进,更亟需“大国工匠”的辛勤和智慧。实践证明,技能型劳动者数量和质量是先进制造业竞争的最重要因素。有统计显示,我国技工劳动者1.5亿,仅占城镇就业人员的39%,占就业人员总量不到19%;高级技能人才3762.4万人,仅占技能劳动者总数的25.2%,占就业人员总量不到5%。我国技能人才队伍建设面临数量不足、结构不合理等突出问题。

职业教育,包括高等职业院校和中等职业学校,都是“盛产”技能型人才的摇篮,也是“大国工匠”的重要起点。让更多年轻人乐于当、立志当一名技能型工人,职业教育任重道远。

王蔚

335T+CVT 百公里加速3.9秒

9秒破阵 速战速决

雪佛兰新一代创酷 智联驾趣SUV 热血登场

建议零售价9.99万元起



7月31日购车可享新一代创酷上市3重礼:
■ 5年超长质保 ■ 2年保过大礼包 ■ 5大惊喜附件

TRACKER 创酷

2018年英雄联盟全球总决赛冠军 iG战队
官方合作伙伴



如何解锁闪现技能



新一代创酷全系可享动力总编
8年或16万公里超长质保 扫描二维码,发现更多精彩!

雪佛兰 CHEVROLET

400-820-1912 800-820-1912
www.chevrolet.com.cn

新一代Ecotec 335T 智能启停涡轮增压发动机

全新一代MyLink 智能车载互联系统

国际领先的智能四驱全驱系统

上海安吉名门 电话:(021)52835505	上海名流星城 电话:(021)65813018	上海迪通锦发 电话:(021)59906167	上海绿地徐通 电话:(021)54980762
上海锦骏 电话:(021)66516700	上海文祥 电话:(021)64907060	上海逸隆 电话:(021)55037676	上海浦江智隆 电话:(021)60292833
上海众同晋 电话:(021)52702268	上海逸隆宝鸣 电话:(021)33856288	上海东昌雪莱 电话:(021)68937999	上海永达宝运来 电话:(021)58960011
上海永达通盛 电话:(021)67761088	上海永达通宁 电话:(021)68009789	上海弘昆 电话:(021)67965203	上海浦兴 电话:(021)58678800
上海弘怡 电话:(021)54850506			