

# 把素食做成艺术品 这家素食馆引领餐饮新时尚

推出平价自助餐打造素食“养生餐厅” 创新菜式吸引新人举办婚宴



静心斋素食馆一楼大厅。

随着健康生活理念的深入人心,素食文化在餐饮界掀起一股清新风潮。曾经小众的素食,如今已突破传统边界,成为现代人追求健康环保生活方式与享受美食体验的完美融合。胶州楼子底街的静心斋素食馆不仅提供人均不足30元的超值自助餐,更以精湛的厨艺将素食打造成色香味俱全的艺术品。通过持续创新菜品和经营模式,静心斋已从一家普通素食餐厅华丽转身,成为周边社区白领和居民的“养生餐厅”,并成功拓展至婚宴、寿宴、百日宴、商务宴及精致下午茶等多元化餐饮服务领域,让素食文化以更时尚、更亲民的方式走进大众生活。



茉莉花焗山药

## 平价自助成居民“养生餐厅”

每天中午11时左右,静心斋素食馆就忙碌起来,陆续有客人前来享用午餐。静心斋素食馆一楼采用自助餐形式,客人进店后自取餐盘,到自选区根据自己的需要取用各类餐食。自选区提供了近40种餐食供消费者选择,不仅有地三鲜、辣炒杏鲍菇、白灼菜心、干锅西兰花、素肉等热菜,也有凉拌笋丝、凉拌豆腐、龙须菜等凉菜,此外,餐厅还准备了多种主食和水果供消费者选择。

“中午来店里吃自助餐的客人不仅有素食爱好者,还有周边写字楼的白领。”静心斋负责人说,“现在年轻人的消费方式发生了转变,不仅要吃饱更要健康环保,素食自助餐恰好满足了人们的这种需求。”

为了适应消费者口味,静心斋素食馆对自助餐菜品的口味进行了调整。“年轻人的口味普遍比较重,因此我们在自助餐中会对部分菜品的口味进行调整,让素食更偏向大众口味。”

味,比如适当增加辣味和甜味,此外,麻辣香锅、地三鲜等当下比较流行的产品,我们也会通过素食的形式表现出来。”

价格也是静心斋吸引消费者的重要因素。经过市场调研,静心斋素食馆把价格定在27元/位,中学生20元/位,1.2米以下儿童免费。静心斋的自助餐已经在周边社区和写字楼小有名气,成为许多白领和家庭的“养生餐厅”。

“作为一家素食餐厅,我们的食材采用的全部是原生态、零添加的健康有机食材。”在静心斋负责人看来,素食所倡导的“健康养生自然环保”理念,减少激素的摄入是年轻人开始吃素的重要原因,伴随着社会对亚健康、肥胖等现代健康问题的关注度提升,越来越多的年轻人开始重新审视自己的饮食习惯。此外,植物肉等创新产品的出现,进一步降低了年轻人尝试素食的门槛,使其逐渐从“小众选择”转变为一种时尚健康的新浪潮。

## 创新菜式展现素食文化魅力

在保持平价自助餐优势的同时,静心斋以匠人精神打造精品素食体验。二楼点餐区犹如一个素食美学实验室,主厨团队将寻常食材幻化成艺术品。静心斋素食馆负责人表示:“这里不仅是就餐场所,更是展示素食文化无限可能的舞台。”

茉莉花焗山药是静心斋的招牌之一,这道菜暗含着主厨的巧思,以焗烤的热力为画笔,让奶脂载花香穿透山药的孔隙,最终在舌尖绽放出一朵温润的茉莉。静心斋针对不同年龄段创新菜品:中老年主推养生芦笋炒百合、自制养生豆腐;中青年偏重浓香,推出糖醋素肉、素毛血旺、麻辣香菇;女士儿童独享芝士焗玉米、千丝榴莲卷、七味爆浆豆腐等。在大厨的精心烹饪之下,素食焕发出令人惊艳的美味,

展现出富有层次感的风味。“我们不用重调料,而是通过精准掌控火候,让食材本味自然呈现。”静心斋素食馆负责人说。

为了增强用餐仪式感,静心斋将餐厅二楼精心打造成一方古韵雅境:青瓷茶盏、墨宝丹青与袅袅茶香相映成趣,丝竹雅乐营造出穿越时空的用餐体验。“我们希望通过五感体验,让客人感受素食文化的深层魅力。”静心斋素食馆负责人说。每一处细节都流淌着东方美学的韵律,让宾客在举箸之间,恍若穿越千年文脉。“通过五感体验,让客人感受素食文化的深层魅力。”创新菜式也让静心斋逐渐做出了名声,开业一年多时间,静心斋不仅承接了家庭宴会、下午茶,还承办了婚宴、宝宝宴、寿宴等主题活动。

## 为环卫工人送“免费午餐”

静心斋的创办源于一群人的美好心愿。“我们之前经常一起聚会、旅游,最后大家决定开设这家餐厅。”静心斋负责人说,“大家根据自己的实际情况出具启动资金,由我负责餐厅的运营,有财务负责记账,每到月底合伙人聚餐时,我会把相关账目向大家公示,目前这种模式已经运行了一年多。”

人工成本是困扰餐饮门店的大问题,但对于静心斋来说,这样的困扰似乎并不存在。“我们只有三位固定工作人员负责门店的基本运转,其他百分之八十都是志愿者。”静心斋素食馆负责人说,“大家平时谁有空就会过来帮忙,负责店里的收银、卫生、财务等工作,正是因为有这样一

群热心肠的志愿者,才能让门店正常运转下去。”

静心斋还有一个不成文的规定,每个月会定期向环卫工人发放免费午餐,这个习惯已经坚持了一年多。“环卫工人工作很辛苦,无论是严冬还是酷暑都坚守在岗位上,我们也希望通过这种方式向他们表达敬意。”静心斋负责人说。

静心斋素食馆的经营理念感动了很多客人,他们会不定期地拿来家里种的蔬菜和米面油等产品,作为门店的原材料。“每当拿到客人送来的食材我们都觉得很感动,也更加坚定了要把素食馆做好的决心。”静心斋负责人告诉记者。

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 李沛



碧绿绣球菌



锦绣鲜银耳



香煎松茸