

即墨古城过大年 张灯结彩年味浓

春节临近,即墨古城张灯结彩,洋溢着喜庆的浓浓年味儿。昨天记者在古城看到,城楼内外、大街小巷大红灯笼高高挂,灯杆彩旗换新颜,西门城楼由串串红灯笼组成的顶帘,将古城装扮得一片“中国红”。夜幕降临,整座古城华灯璀璨,浓浓中国年味儿扑面而来。

从1月14日起,“来即墨古城过大年”将正式开集,一直持续到21日。红红火火的春联福字、列入非遗的糖画面人、可爱呆萌的泥老虎……你想要的年货,都可以在这里一站式搞定。从1月22日到2月5日,也就是正月初一开始,即墨古城将上演一系列传统年戏,舞狮、舞龙、柳腔、财神巡游等民俗文化活动轮番上演,晚上还有灯会、灯光秀。

观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 摄



即墨古城张灯结彩。



灯笼挂上古城楼。



夜幕下的即墨古城。



古城楼挂满红灯笼年味十足。

海尔食联网卖年夜饭 今年过年不用忙

“二十三糖果粘,二十四扫房子,二十五炸豆腐,二十六炖猪肘,二十七宰公鸡,二十八把面发,二十九蒸馒头……”一首“忙年”儿歌,道出了春节的热闹与温馨,也透出了新年的忙碌。除了清扫工作,厨房成为过年的“主战场”。为了准备一顿年夜饭和正月里和亲朋好友的聚会,很多人过年超过一半的时间都是在厨房度过的。过年本是和家人团聚的节日,但眼下却变成了一份“甜蜜的负担”。当市场出现“痛点”,为用户定制美好生活的海尔,推出完美解决方案。从2021年开始,联合名厨大师,推出年夜饭预制菜产品,只要简单烹饪,一桌丰盛年夜饭便可上桌,真正的忙年不忙,畅享新年团圆的幸福感。

年夜饭再升级

对于中国人来说,年夜饭可是新年最重要的一餐,菜品从数量到质量都有着非常严格的要求。往往提前几天就要开始准备材料,除夕当天还要在厨房忙活一整天。早在2021年,海尔就想到了解决方案。海尔食联网首次推出预制菜年夜饭,包含4套年夜饭套餐、16道南北大菜。在2021年首次试水年夜饭之后,2022年海尔食联网预制品年夜饭正式上线阿尔法鱼平台,升级四大套餐、20道菜系,齐聚了天南海北的美食佳肴。用户在阿尔法鱼小程序下单后,只需等送货上门,在家简单几步操作,就能轻松烹饪出地道乡味的经典菜。自此,海尔食联网开创的第四种就餐场景,既解决了不会做饭的麻烦,也解放了下厨时间。



2023年春节已近,今年海尔食联网的预制菜年夜饭再次升级,在往年基础上与利和味道合作,推出了西餐年夜饭场景,涵盖日式、法式、意式、美式等不同国家风味大餐,英国惠灵顿牛排、新西兰碳烤羊腿等12道高品质西餐能轻松端上家庭餐桌,让用户尽享全球风味美食。

好味道大师做

其实早在几年前,预制菜年夜饭就已经走上大家的餐桌,不过简单的半成品,虽然减少了加工步骤,但口味却无法得到保证。如何让年夜饭省时省力更好吃?海尔食联网整合中国烹饪协会旗下的名厨大师开发智慧菜谱,来保证年夜饭口味正宗。海尔食联网与中国烹饪协会成立了智慧美食研究院,与全国23省百余位名厨大师建立长效合作,与近300家企业共创美食场景。以北京烤鸭

为例,海尔食联网选用国宴大厨张伟利的秘制配方,选择北京郊区雁栖湖畔养殖的正宗北京填鸭做鸭坯,原先制作正宗烤鸭需要40多个步骤,现在只需2步:拿出鸭坯,无需解冻,放入智慧蒸烤箱,扫码一键启动烹饪程序,正宗北京烤鸭就能摆上饭桌。

数字化更健康

之前的预制菜买回家,煎炒烹炸工作一样也不少。但在海尔食联网,整个烹饪过程也更省力。海尔食联网打造了全链路的物联网美食生态平台,借助“智慧网器+数字化烹饪程序+标准生态预制菜”的生态模式,海尔食联网提供全套的美食方案,为用户创造了极致的生活体验。海尔的厨电可以互联互通,通过智慧烹饪场景,冰箱联动烤箱,烹饪的温度、时长主动设置,不需要再劳神费心。

在此场景下,海尔食联网能给到用户的不只有预制菜,还有完整的美食解决方案以及全流程的美食体验。

年夜饭除了吃得好还要吃得健康,海尔食联网整合涵盖食品、生鲜、烹饪、健康、物流等行业的千余家生态资源方,共同为用户的智慧美食生活服务。用户只要扫码就能溯源食材原产地,有任何疑问可以和厂商直接对接,实现安心食材放心购买。依托场景品牌三翼鸟海尔食联网涵盖了从产品到场景智慧化生活体验。三翼鸟针对现代用户的不同需求,进行“菜谱推荐,食材管理”,在了解用户身体情况,建立用户健康档案,合理搭配营养配比,科学推荐食材,并且可以一键购买食材,节省用户时间,满足需求又降低时间成本。

场景化享便捷

过年不仅仅是一桌团圆的年夜饭,对中国人来说,新年同样意味着复杂的社交场景,不同的情景下同样需要对应的美食来满足,这些厨房之外的工作同样让人感觉身心疲惫。今年,海尔食联网除年夜饭场景外,还推出休闲、聚会、品茗三大美食生活场景,充分满足用户春节期间的走亲访友、聊天品茗等不同需求。其中休闲美食场景,推出5款精选优质坚果礼盒,全家老小都爱吃。聚会美食场景,则是与和苑酒家、十燕里联合定制,包含金鲍盆菜、鲜炖燕窝等的珍品礼盒,健康美味又体面。品茗场景则带来了武夷肉桂(浓香)、金骏眉(桐木关)等品质茶叶。

观海新闻/青岛早报记者 刘鹏