儿童餐饮市场商机巨大

中国儿童产业中心公布的数据显示，目前在80%的家庭中，儿童消费占家庭消费的30%～50%，市场空间潜力巨大。在这样的大背景下，儿童餐饮市场无疑潜藏着巨大商机。调查显示，目前20%的家长会带孩子去儿童主题餐厅用餐。如果主营儿童餐的餐饮企业把档次、产品、服务和创意不断提升，那么客户群体也将进一步扩大。

保持品牌年轻化

“你这次考试进步了妈妈就给你买肯德基儿童套餐。”相信很多“90”、“00”后都听爸爸妈妈说过这句话，当时的儿童餐饮市场还没有发展至如今这样“多姿多彩”，肯德基、麦当劳、德克士、开心吧等快餐几乎是孩子们最期待的美食了。而如今，虽然大家都知道汉堡和薯条属于高热量的食品，但每年“六一”儿童节，仍会有不少孩子，甚至是大朋友们也会去品尝肯德基和麦当劳推出的各种新颖的儿童主题套餐。其实，在“80”、“90”、“00”后的心里，这些儿童主题套餐不仅有趣又吸引人，更能勾起自己关于童年的美好回忆。

除了吃，儿童套餐赠送的玩具也增加了小朋友们对快时尚品牌餐饮的喜爱。笔者在知乎上看到一个话题：“你收藏了哪些麦当劳或者肯德基的玩具?”一个高赞答主讲述了自己曾经连吃一个星期麦当劳儿童餐，只为集齐整套小黄人玩具的经历。每一个从小就接受了这些品牌理念和文化的食客，长大后都会成为这个品牌可靠的传播者。小黄人、轻松熊、海贼王、哆啦A梦……每次跟随儿童餐一起出现的新玩具，都会成为流行一时的社会话题，麦当劳、肯德基的品牌力也在这个过程中不断壮大。

儿童套餐在创新

覃女士女儿今年3岁了，目前覃女士的生活重心都在女儿身上。她说：“有孩子之后，我们在外面吃饭的次数少了。主要是我和老公两个人都比较喜欢吃‘重口味’的东西，但是孩子还小，不能吃那些，一想到这就只能在家自己做饭了。”

目前，特色儿童餐厅在国内并不多见，而在餐饮领域，儿童餐厅所占的份额也不多。但是笔者在走访市场时发现，针对困扰覃女士的问题，餐饮市场也开始为带娃外出就餐的家庭推出了儿童套餐或家庭套餐。比如寿司品牌大满足、匠风寿司、道奇寿司、柳町寿司，以及广西菜餐厅桂小厨、米诗莱阳光餐厅、莲花山庄壹壶·特色餐厅、壹咖啡等等，都综合各店特色制作出了吸引小朋友的儿童套餐。这类儿童套餐一般用好看的餐具盛菜，而且食物多采用胡萝卜、花椰菜、小米饭、蟹柳、芙蓉蛋等色彩较艳丽的食材进行荤素搭配，用鲜艳的色彩让小朋友爱上吃饭。同时餐厅设计的儿童套餐菜单科学健康、配比恰当，也能让孩子均衡摄取营养。

此外，很多蛋糕烘焙店也推出了小朋友喜爱的小动物或者动漫人物造型的蛋糕和面包，包装也多了不少设计感。有的烘焙店为了增强父母的参与感，还开展了烘焙DIY课堂，让孩子亲手制作糕点，吸引更多小朋友到店。

据《柳州晚报》

签证便利 价格便宜

东南亚国家争抢暑期游学市场

暑期的临近，旅游市场上各种面向学生群体的游学产品陆续升温。与往年相比，今年泰国、马来西亚等东南亚国家也开始争抢游学市场。

据了解，近年来对于游学线路，大多数游客的首选是美国、英国、澳大利亚等国家，而今年，泰国、马来西亚等签证更为便利的目的地国家成了新的选择。

从行程安排来看，住别墅酒店、玩网红景点、体验国际学校成了东南亚游学的标配。值得注意的是，相比美国、英国等动辄数万元的消费，去往泰国的类似产品价格大都在4000多元，而马来西亚的国际学校插班游学产品，价格甚至低至2000元区间。因此，全英文环境教学、性价比高成了东南亚游学的核心竞争力。

据旅行平台负责人分析，暑期赴境外长线目的地游学，签证时间较长，家长一般需要提前3至4个月，甚至更早就会开始准备，对于一些家长来说门槛较高。相比之下，今年正在接受预订的产品，大都是以游为主、以学为辅的“游学”产品，相对更为方便轻松。

据《今晚报》

旅游常识

未成年人暑假旅游安全知识

不少中小学生即将开始丰富的暑期生活，家长们也忙活着为孩子安排各种旅游项目。但孩子的出行安全就成了家长们的头等大事，本期旅游小知识就从以下几个方面提示家长和未成年人关注暑期安全。

珍爱生命，远离“野泳”

暑假正值炎炎夏日，水边嬉戏、河里游泳无疑是消暑一大乐趣，但危险往往也如影随形。所以家长们要在出行之前给孩子们讲一些外出活动安全的知识，切记不可在无人看管的前提下在河边、海边游泳。

安全出行不可忘

未成年人由于年龄尚幼、对风险的预判和处理能力、协调能力均无法与成年人相比，在参与交通活动中往往处于相对弱势，所以未成年人应尽量在家长监管下参与活动，避免出现在道路中追逐打闹、骑车竞行、骑车撒把等危险动作，防止自身遭受伤害的同时，避免伤害他人。

勿让嬉戏耍闹成安全隐患

由于未成年人对于行为的危险性缺乏足够的认知力和控制力，所以有可能因相互嬉闹而无意中给他人造成伤害。因此未成年人在参与群体性活动时，家长要随时提醒并制止危险举动，确保孩子既玩得开心又避免伤害发生。

团队旅游安全事项

参加旅游团队时，不要随便购买零食、冷饮，不吃陌生人给的东西；遵守景区的各项规章制度，不破坏景区设施。抵达景区游览前，牢记导游交代的集中地点、时间、所乘游览巴士车号。随身佩带胸卡，牢记电话号码。戴统一夏令营帽，以便识别。

万一脱团，要注意以下事项：a.请在原地等候等待老师返回寻找；b.拨打胸卡上的老师电话；c.若手上没有零钱时也可拨打110免费电话，把老师电话、你的具体位置告诉110值班人员，让老师返回去找你；d.可以直接返回到老师指定的集合位置。 **晚综**

入口即化的虎皮凤爪

□文/图 本报记者 姚晓晓

虎皮凤爪是很多人吃过一次就忘不掉的美味，吃起来软糯绵香，入口即化，不管是大人还是小孩，想吃他完全没有压力。可不少人又担心它的卫生问题，如果在家里做，不仅处理的干净，还可以根据自己的口味调整作料。家住汉江路的黄先生在家制作的虎皮凤爪很受朋友喜欢，6月23日下午，记者采访了他。

黄先生先将买来的凤爪用水浸泡半小时，剪去指甲，把凤爪整理干净。焯水至血水全部煮出，并倒入料酒和姜片去腥。取出凤爪，晾干，如果为了提速，可以用吹风机将凤爪上的水分吹干净。

另起一口锅，锅内倒油，油要多倒一些，炸的时候一定要没过凤爪，这样才炸的彻底。“炸的过程为了安全起见，将锅盖盖严实，否则油容易外溅，把凤爪炸到表皮都是小水泡就可以了。”黄先生说。

把炸好的凤爪立刻放进冰水里，也可以加入冰袋。目的是为了冷热突变导致后期脱骨方便，要至少泡一个小时才可以，直到凤爪上的褶皱完全吸满水才可以。“让凤爪充分吸收水分是要确保炖煮好后凤爪能一口咬下去就脱骨，有虎皮凤爪该有的软烂口感。”黄先生提醒到。

然后就开始炒料。油锅内放入葱姜蒜、大料、花椒爆香后依次倒入红糖、酱油、蚝油、料酒、胡椒粉、香醋、辣椒，将酱汁熬成琥珀色，倒入适量盐，再放入凤爪炒制凤爪上色后加热水关小火炖制，等到汤汁快干后再改成大火收汁。

小火焖煮时，等到汤汁只能漫过凤爪的一半时，记得把凤爪调整位置，确保凤爪的颜色看起来均匀，大约一个小时候，就可以出锅了。

我家 私房菜
侃出你的菜:15139550001

品品香 PINPIN TEA
福鼎白茶
品品香白茶体验中心
茶.健康 品.送礼 质.收藏
广告
免费品鉴地址：崂山路王忠圈胡辣汤对面 电话：2926999