

看着亮眼实则菜量不大 餐具“内增高”背后的经营博弈

浅盘、凸盘、火山盘……看着亮眼实则菜量不大

餐具“内增高”背后的经营博弈

看上去又大又圆的餐盘，一筷子下去就见底；堆成小山的肉片，实际上只有附着在餐盘上的薄薄一层；烟雾缭绕的餐盘中，肉只有寥寥几片……在餐厅就餐过程中，您是否遭遇过餐具“内增高”的现象。

记者深入调查发现，餐具“内增高”背后隐含着经营博弈。出餐漂亮精致与用餐经济实惠之间的平衡点，还需交给市场来筛选。

现场

浅盘凸盘火山盘
追求视觉效果

中午饭点，丰台区一家麻辣香锅店内，消费者们拿着夹子在自选食材。这里的素菜单价70元/千克，荤菜单价140元/千克，米饭3元/份，锅底10元/份。记者挑选完之后，拿到结账单，0.268千克素菜、0.254千克荤菜、1份米饭和锅底，一共消费67.32元。

不一会儿，服务员端上来一个又大又圆的金色餐盘，将餐盘放在餐桌上的红色炉座上。看上去炉座是用来给餐盘持续加热的，但目前店内并没有提供加热服务，餐桌上的炉座只起到一个支撑的作用，倒是让餐盘在视觉上显得更高了。

尽管呈现在消费者面前的是大盘麻辣香锅，但餐盘有一个明显的宽沿，导致外径比内径大不少，用筷子轻轻扒拉两下，餐盘

里的菜肴便见底了。在社交媒体上，不止一个消费者对店评价“量少”“性价比低”。

在网购平台，记者找到和该店使用餐盘相似的产品。这种麻辣香锅专用餐盘，有不同规格大小，不过每种规格的外径都比内径大6厘米。餐盘加上炉座，总高8厘米，但盘深只有3厘米。

大兴区一家涮肉店内，铜锅冒着热气，晚餐时间气氛火热。这家店的人均消费大约在百元左右，充满浓烈的老北京风格。各式牛羊肉片和毛肚，在形状各异的餐盘中摆出造型。有的是圆形拼盘，不同部位的肉片各自成卷，拼成圆盘；有的是长方形盘，肉片整齐码放成箭头状；有的肉盘立着摆放，显示肉质优秀不打水。

记者点了一份标价69元的精品雪花牛板腱，看起来是堆成小山的形状，可实际用筷子一夹，就会发现“小山”内有乾坤——仅是盘子的形状，肉片是一片一片依次覆盖在盘子上，造成了“火山”的错觉。

服务员介绍，店里每份肉的重重量大约都在“三两半(0.175千克)”左右，只有个别大拼盘在“六两(0.3千克)”左右。精品雪花牛板腱就属于每份0.175千克的出餐标准。

在网购平台上，这种能让火锅肉片呈现堆成小山效果的盘子叫“干冰盘”，因为内部可以放置干冰，呈现烟雾缭绕的效果。也有餐具商家对其直观称为“火山盘”，或者更简单地叫作“凸盘”。

很多火锅行业从业者发布视

频，专门讲解肉片的摆盘方式。“火山盘”被认为对出餐视觉效果有提升，而且干冰或冰块也对肉片品质保持有作用。

设计

追求卖相仪式感
餐盘按需定制

“老板，给我来几个小盘子。”“要哪种，放凉菜的？”“对，放点花生毛豆。”“好，这几种都是。”

一大早，朝阳区大洋路农副产品批发市场人头攒动，有小餐馆老板买完菜，又顺手到酒店用品大厅补几个盛凉菜用的小盘子。这种花花绿绿的凉菜小盘，造型朴素，经常出现在小餐馆的餐桌上。

大厅有不锈钢、陶瓷、密胺等多种材质的餐具供应。一家店铺里有各式各样的大碗。“吃面用的。”老板介绍，一整个货架的大碗都专供面馆。有造型浑圆的传统青花大碗，有上宽下窄的新式面碗。从视觉上看，两种碗的碗口都属于宽口，但前者碗身饱满，从宽到窄过渡缓慢，后者碗身凌厉，从宽到窄过渡迅速。

从网购平台能找到两种不同面碗的容量：一款口径19.5厘米、高度8.5厘米的青花大碗，容量约1100毫升；另一款口径19.8厘米、高度9厘米的上宽下窄碗，容量950毫升，两者容量差距明显。

距离大洋路农副产品批发市场不远，居然之家餐厨酒店用品MALL是专门面向酒店客群的餐厨用品批发市场。以家用为目的在此咨询，会招来店铺经营者疑惑的目光。

“我们这儿都是定制，给酒店用的。”一家销售“火山盘”的店铺老板说，现在酒店都要求视觉“卖相”，出餐方式讲究“仪式感”。同时，这款火山盘也可以用来盛毛肚，内里垫上冰块或者干冰都可以。

居然之家餐厨酒店用品MALL之中，能提升出餐视觉效果餐具比比皆是。一款砂锅，铜质锅盖又高又圆，但揭开锅盖，砂锅宽口浅底，容量有限。一款餐盘，从侧面看高度可观，但内部微凸，容量极少。一款餐碗，外形圆润，内里浅薄，整体形状难以描摹。拍照后，放在网购软件上按图索骥，软件居然将这款餐碗识别成了飞碟灯。

在网购平台，与菜肴相对应的定制餐具更加丰富，无论是麻辣香锅的大圆盘，还是涮肉店的“火山盘”，可选择面很大。

有一种山野火锅风格的九秒牛肉专用盘，由三个部分组成：深色的宽口窄底大盘，竹筒形状的内衬，瓦罐形状的干冰壶。上菜时，牛肉切薄片铺在竹筒内衬上，干冰壶内的干冰不断制造仙气飘飘的效果，在深色大盘和绿叶点缀的综合作用下，牛肉鲜艳亮眼，颜值飙升。

争论

漂亮与经济实惠
平衡点该在哪

“我觉得还行吧。”小蔡是火锅爱好者，有几次与闺蜜们的聚会，就选择在山野火锅店，“主要我自己心里有预期，知道这种店大概是什么风格，菜量和价位是

多少。”小蔡喜欢美美地用餐，与闺蜜们边吃边聊，兼顾打卡拍照。如果单纯只是为了吃饱，小蔡明确表示不会选择这类“漂亮饭”。

小梁则持有不同观点：“我觉得追求出餐漂亮和经济实惠并不矛盾，出餐是漂亮了，但量小，价格你也降一降呢？”小梁还用女装消费时的遭遇作类比：“现在有很多尺寸奇小的女装，服装业美其名曰‘显身材’，消费者喜欢。实际上我觉得是商家想节约布料成本，却把锅甩给消费者的喜好。”

餐饮行业专家张燕军解释：“餐饮是一种平衡的艺术，价格、客流、餐位数、成本投入达到平衡的饭店，存活率就高。”他认为，在高度市场化的中国餐饮业，适者生存，“完全可以交给市场，大家都反感‘内增高’式的出餐，这种方式就生存不下去。”

有一些出餐方式，比如毛肚垫上冰块，对提升口感有实际帮助。另一些提高美观的出餐方式，适合对社交有需求的消费者。

“当下餐饮不仅有果腹的作用，还有很强的社交属性。”张燕军说：“很多餐厅以接待小客群为主，两三人、三四人，边聊边吃，希望品种多、出餐考究。仔细观察这类餐厅，往往在购物中心，店铺租金高，客单价高。”目前存在的“漂亮饭”餐厅，本身就是市场选择的结果。他认为，无论是追求实惠还是追求精致，消费者可以自主选择适合自己的餐厅。

故乡福园

National Memorial Park

National Funeral Home

7482 Lee Hwy., Falls Church VA 22042

清明节期间有特别折扣

欲知详情请电：张真 Cassy
手机：703-937-7299

风景风水之好胜于大华府地区任何墓园。交通方便，位于495环线内。园陵享有永久免费妥善维护。