



每周一店

银联

活动咨询电话
67655031

餐卡

餐饮 娱乐 休闲 全面打折

NO. Taotie000001

江南新天地酒店

江南新天地酒店位于农业路与经五路黄金地段国际企业中心A座1-3层,以经营精品江南杭帮菜为主,营业面积6000多平方米,分为宴会厅、卡座区、VIP包房,可容纳1500位顾客同时就餐。店内装饰由名师独家设计,采用浑厚古朴、典雅大方的官庭园林风格,运用大量东阳木雕、精致石刻、极品山水画,令人目不暇接。圆润方正的宴会厅,石桥流水环绕,青翠绿树相拥,古筝耳边飘扬,让您更加轻松愉快地品味江南美食。48个VIP包房,格调各异,古色古香,伴随江南人温馨体贴的服务充分映衬您的尊贵身份。

秉承打造精品江南菜的文化理念,酒店在菜品质量上,延续了南宋官廷菜选料严谨、制作精细、清鲜爽嫩的特色;在服务上,酒店力求专业,设立点菜师,让顾客在就餐的同时轻松体验江南菜的特色文化。



优惠:62开头银联卡(一周内)、餐卡卡(一年内)享受9折优惠(酒水、海鲜、燕鲍翅、物价除外)

地址:农业路72号国际企业中心A座1-3层
订台电话:68977777

顾客需求是第一位的

访麦当劳(中国)有限公司副总裁兼中区总经理林文科

2008年7月18日,麦当劳在河南的第三家“得来速”餐厅在郑州花园路加油站建成并投入运营,它同时也是麦当劳(中国)有限公司与中国石油化工股份有限公司在河南的首家中国石化加油站麦当劳“得来速”餐厅。“这标志着中国石化与麦当劳自2006年6月达成战略联盟后,双方联合开发加油站“得来速”餐厅的合作在河南进入了全面发展阶段。”麦当劳(中国)有限公司副总裁兼中区总经理林文科在接受郑州晚报记者专访时,这样表述了双方合作的战略意义。

晚报记者 唐善普

高调开业的“得来速”

在7月18日的开业仪式上,河南省商务厅、河南省石油成品油流通协会、河南省餐饮行业协会、中国石化河南石油分公司等多家单位的相关负责人均到场,这与此前麦当劳在濮阳、开封的“得来速”餐厅开业相比,可算是“高调”开业。而同为世界500强的国际化大品牌的强强联手,更是引来人们对河南首家中国石化加油站麦当劳“得来速”寄予了无限期望。

加油站“得来速”餐厅的最大特点是,能够以最快捷的方式给驾乘人员提供购餐服务,整个过程无需离开汽车便可轻松完成,极大地方便了有车一族,适应了当前快节奏的生活方式,代表了最新一代的快餐服务标准。记者在体验现场看到,顾客在加油站加完油后,通过“得来速”餐厅的三个窗口完成点餐、交钱、取餐,只需要不到两分钟的时间就能完成。真正体现了方便、快捷和时尚。

经营模式多样化

在林文科看来,随着中国经济的快速发展,人们消费水平的提升,尤其拥有私家车数量的增加,需要一种简单、方便和快捷的汽车餐厅服务体验方式,于是在短短3年间,麦当劳在中国大陆得以迅速开设了60多家“得来速”汽车餐厅。

“这也是我们顺应市场的经营模式多样化的一种体现。”林文科说,过去麦当劳只是在商业和人多的地方选址,现在除了传统的开店模式外,还在高速路、加油站等人流和汽车流量大的地段开店,把店开在社区里,也是正在实施的一种经营方式。

今年在河南开8~10家店

林文科称,从2000年开始,在郑州以不到8年开店25家的速度已够快的了。“我们的优势在于以质取胜,任何时候顾客的需求都是第一位的。我们所要做的就是包括经营方式的多样性、推出适合中国人口味的产品、就餐环境等,练好内功,以品质赢得市场。”

他告诉记者,“麦当劳从不盲目扩张,但今年会在河南开8~10家店,目前已在开封、郑州开了4家,下半年要开张4~5家。这样的迅速比在武汉快,这主要是河南经济近几年发展迅猛,而且河南店面的营业额在全国算是中高水平,是出乎意料的好。在河南的第二家‘得来速’汽车餐厅将会选址洛阳。”

小肥羊图谋大餐饮市场

小肥羊最近成为首家在港上市大陆餐饮企业,同时又蝉联中国餐饮行业标志性品牌、中国品牌500强等殊荣,一时间长袖善舞、剑气逼人。然而掌门人张钢的一句“让消费者在家也能吃到同样美味的小肥羊”,似乎不经意间暴露了小肥羊更加深远的战略图谋。

由于标准化难题,中餐市场规模巨大,但中餐企业规模都不大。而小肥羊年营业额达到破行业记录的50亿元,在全球拥有350多间连锁餐厅,稳定的标准化口味获得市场长期

可,稳坐中国餐饮行业的头把交椅。而这一切,都离不开小肥羊业内首屈一指的调味品基地和羊肉基地。

据悉,小肥羊调味品公司2007年首批通过调味品国家QS认证,是目前全球最大、现代化程度最高、生产规模最大的火锅调味品生产基地。小肥羊斥资500万元首创开发建成“全自动火锅汤料生产线”,其加工工艺达到国内先进水平,生产全过程实现无菌操作,产品采用无水、分体、一次成型的包装工艺,有效地

保证调味品的质量。而小肥羊内蒙古地区的两大羊肉基地,是全国唯一被纳入国际生物圈的生态草原,占地面积400亩,总投资超过1.3亿,年加工羊肉量可达150万只。屠宰流水线、全封闭无菌生产车间完全符合欧盟卫生标准和HACCP要求,保证了小肥羊产品全球口感一致。正是缘于此,而位于郑州市城东路和商城路交叉路口的首家小肥羊直营店,从一开业就生意火爆,受到郑州市民的喜爱。

晚报记者 唐善普

“阿五杯”主题烹饪大赛圆满落幕

“奥运火炬”、“鸟巢体育馆”、“水立方”等精美菜品纷纷亮相

为迎接奥运圣火,7月17日“阿五杯”奥运主题烹饪大赛在郑州英协路与金水路交叉路口的阿五美食和厨乡美食举行。经过一天五个场次的激烈角逐,来自郑州煜松餐饮管理公司的于建立,以别出心裁的创意、精美制作的“满载五洲奥运情”,获得此次“阿五杯”奥运主题烹饪大赛金奖,同时捧走了1万元大奖。银奖两名厨师分别是来自黄河迎宾馆的张龙和河南阿五美食的谢东轩,分别获得了3000元奖金,三名铜奖得主分别是来自郑州颐顺轩酒店的张彦行、阿五美食的夏玉鹏和王式会,分别获得了1000元的资金。

主办方负责人樊胜武在接受采访

晚报记者 虎萌 通讯员 刘斌/文 晚报记者 赵楠/图

奖金高达一万元 优中选优 含金量高

本次活动的发起组织者、中国烹饪大师、河南省餐饮行业协会副秘书长、河南阿五美食有限公司董事长樊胜武介绍,自6月24日大赛向社会征集参赛者后,数以百计的厨师,纷纷致电或到场咨询报名,经过层层选拔,最终来自河南省18个地市和山东、山西、河北等地的60名参赛选手获得参赛资格。

与奥运奖牌得主相似的是,本次大赛60名

职业选手激烈争夺的只有一枚金奖,奖金则高达1万元人民币。樊胜武告诉记者,设置如此之高的奖金金额,为的是鼓励豫菜烹饪新秀,为豫菜的复兴大业培养人才,而高含金量的获奖者,更是优中选优,让拔尖的人才脱颖而出。为了体现大赛的公平公正性,冠军单位阿五美食不参与评判,大赛评委全部由省餐协指派知名中国烹饪大师、餐饮业国家级评委组成。



市民在欣赏名为“奥运鸟巢”的作品,该菜品由阿五美食集体创作,是由五名厨师历时3天,采用约10斤面粉和糯米粉制作而成。

奥运火炬手到场为大赛增光添彩 “迎奥运弘扬豫菜万人签名”在比赛期间举行

大赛举办当天,奥运火炬手、中国第一位世界射击冠军巫兰英以及奥运火炬手刘志刚、黄久生专程来到大赛现场,并为获奖选手颁奖;著名书画家王海军、禹树森、王现章等也在大赛期间现场作画,让美食与书画融合在一起,充分体现了此次烹饪大赛的文化氛围。同时,本次大赛也是奥运圣火在我国所到之处,唯一一个城市开展以此为主题的烹饪比赛,用这种新鲜的

形式迎接奥运的到来。

此外,“迎奥运弘扬豫菜万人签名”大行动也在大赛期间开展,弘扬豫菜万人签名曾先后亮相中国厨师节、河南省第二届豫菜品牌大赛等全国各类重大活动现场。“迎奥运,弘扬豫菜”是签名的新主题。奥运火炬手、中国第一位世界射击冠军巫兰英等纷纷在条幅上签名,表达了对豫菜的支持。

“鸟巢”、“水立方”同时登场 今后将作为正式菜品

来自河南、山东、山西、河北等地的60名参赛选手选送的菜品均以奥运和体育竞技为主题,不仅有“赛龙舟”这样的我国传统体育项目,还包括“奥运足球”、“奥运篮球”、“奥运排球”等世界上观众最多的三大球项目,还有“奥运鸟巢”、“水立方”等体育场馆。比赛不但吸引了很多市民

观赏,更引来很多餐饮业同行前来观摩,手机、相机、DV,能拍的都用上了,大家都想记录下这些有意义的菜肴,为自己的餐桌增添灵感。

制作这些参赛作品的选手表示,今后将陆续的把这些菜品搬上餐桌,让更多的人感受奥运的气息。