

北大荒野生大鱼福 绿色餐饮引领时尚

随着人们生活水平的不断提高,为满足日益提高的大众市场的需求,餐饮市场不断呈现多元化的特点,健康美食和绿色餐饮已成为餐饮经营者和消费者的重要需求趋向,人们追求健康营养和环境服务的个性消费成为新时尚。

北大荒野生大鱼福是郑州独家经营北大荒野生大鱼为主的餐厅。经营面积600多平方米,就餐环境干净卫生。大马哈鱼、黄钻鱼、怀头鱼、青根鱼、江鲤鱼等野生美味,经店家独家秘制汤汁烹煮而成,不用蘸料,肉质鲜美,久煮不烂,越炖越香。

晚报记者 虎萌 吴迪



为消费者带来绿色健康

关东的黑土地孕育了北大荒无限蓬勃的生机,北大荒的生命之水哺育了鱼米之乡的富饶与绮丽。“棒打狍子瓢舀鱼,野鸡落在菜锅里”,这是对北大荒的真实写照。

“那里的天总是特别的蓝,每次去都感到心旷神怡。”北大荒野生大鱼福总经理尤龙俊告诉记者,“鱼含动物蛋白和钙、磷及维生素A、D、B1、B2等物质,比猪肉、鸡肉等动物肉类都高,且易为人体消化吸收,医学健康普查表明,90%以上的中老年人缺铁、缺钙,而野生大鱼是用北大荒铁锅炖鱼补铁,野生大鱼含钙极高,这样的食补要比药补强得多。”

“只有在北大荒那种荒无人烟、生态环境没有被破坏的地方,才会生长出百余斤重的大鱼,而且是无污染的大鱼。”尤龙俊说,“这也是我们将品牌定为‘北大荒’的原因,我们是要用北大荒那种天然无污染的环境状况,来向广大消费者表明,北大荒野生大鱼福就是要给郑州市民

带来一种纯天然、绿色、放心的美味餐饮。”

野生鱼炖出好味道

“东北菜以炖出名,什么清炖、糯炖、甚至乱炖,虽然这样的卖相会不太精致,但酥而不烂的口感却绝对称得上自成一派。”尤龙俊告诉记者,“我们这里的鱼肉、原材料,包括酒和玉米饼都是从北大荒引进的,保证了纯正的东北风味,在黑龙江和乌苏里江打捞的野生鱼,体形硕大,最小的都在四十斤以上。虽然用传统的大锅,卖相不很精美,但是我们为的是让消费者不仅吃到东北美味,更是在吃的过程中感受东北渔民的生活方式。”

据介绍,目前北大荒野生大鱼福共有十多种鱼,消费者可以自由选取。“野生大鱼炖的时间越长越出味道。”因为是一锅同煮,消费者点的三四种鱼都煮在了一起。尤龙俊告诉我们,“可以根据鱼皮和鱼肉来

确定鱼的种类。比如说青根鱼有鳞片,而黄钻鱼没有,所以还是很容易区分的,黄钻鱼的鱼皮非常光滑,有养颜美容的效果,女士应该多吃。味道最好的还是大马哈鱼和鲤鱼,肉质鲜美,营养含量很高,但是纤维比较粗,一定要煮够时间才好吃。也许是鱼大的缘故,肉中只有大刺,小刺非常少。没有了鱼刺卡喉的忧虑,消费者可以放心大胆的食用。”

年年有“鱼”合家“福”

“目前的消费者越来越关心饮食安全,讲究营养,追求健康,餐饮业推行绿色标准是引导健康消费的必由之路。以前大家到饭馆吃饭是改善伙食,所以总是隔一段时间就去饭馆解解

馋。现在不一样了,随着时代的发展人们对健康餐饮的需求增加,吃得营养吃得健康才是饮食的关键,一些绿色无污染的食品开始流行,还有一些粗粮也开始回到餐饮的舞台上,饭馆里没有了那么多的油烟,蔬菜类、清淡食物等更受欢迎。”尤龙俊说,“我们之所以把饭店的名字定为‘北大荒野生大鱼福’,是为了让消费者年年有‘鱼’,合家幸‘福’。”

据介绍,北大荒野生大鱼福自12月6日开始,为了更好的服务消费者,让更多的消费者体验到野生大鱼的美味,开展吃100元鱼送30元餐券的活动,“我们的目标就是要让更多的消费者吃得‘开心、放心、顺心’。”尤龙俊向记者说出了北大荒野生大鱼福最真诚的承诺。

热烈祝贺北大荒野生大鱼福被评为“郑州野生鱼第一品牌”

辉安达餐饮有限公司

北大荒

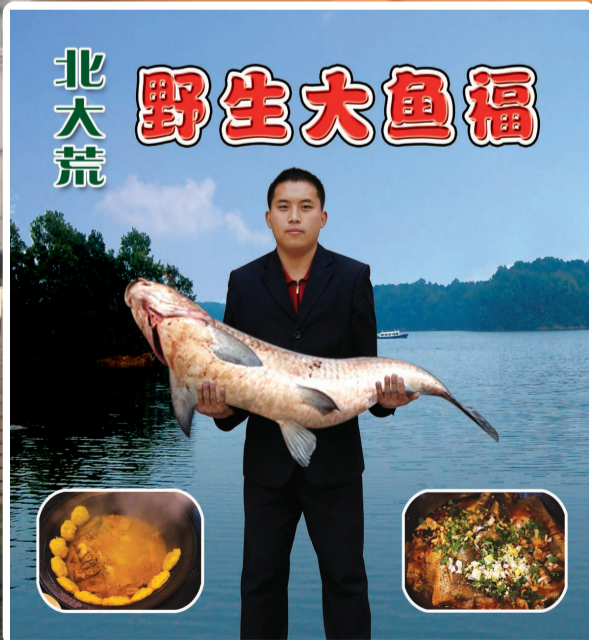
野生大鱼福

喜迎圣诞节、元旦节

近期到店品鱼,

吃100元鱼送30元代金券

一锅美味鱼肉在沸腾,锅内贴着玉米面饼子,再来两口北大荒酒,恍然间,好像来到了荒凉的北大荒,把酒煮美味,快乐不觉冷。



品鱼专线: 0371-66338211 贵宾专线: 13526518456

地址: 北大荒野生大鱼福位于城东路与商城路交叉口向南30米路西