



金百万 用烤鸭打造“美食航母”

金百万餐饮集团是以经营正宗北京烤鸭、家常菜及其他特色菜为主体的餐饮公司。自1992年创号以来,历经十多年的发展,如今已今非昔比,不但立下了“挖掘发扬中华传统美食,发展健康平民餐饮”为己任的企业精神,而且还定下了“荟萃天下家常菜,逢迎四方百姓家”的经营理念。那么,这艘驶向餐饮大市场的“美食航母”是怎样一步步走向今天的呢?

晚报记者 唐善普



陶鑫 总经理

关键词:发展

连锁店已发展至50余家

“金百万经过不断推陈出新、精益求精,又以烤鸭、水煮鱼等特色菜名振全国,现在已拥有几十款自己特色的菜肴,并吸取了一批来自全国各地不同菜系的厨师队伍,使金百万这一品牌更深受消费者信赖。”采访时,金百万的一位负责人认为,在众多品牌和菜系的餐饮市场中,要想走出一条属于自己特色的路子实属不易。“而已有百年历史的金百万要想既创新又发展更是不易。”

现在,金百万餐饮集团的连锁经营已发展到了50余家,其经营特色深受消费者喜爱,同时又以最好的环境、最低的价格、最高的质量、最完美的服务来征服广大消费者,现已发展成为特许加盟的餐饮集团。旗下拥有自己的养殖场、培训基地、物流配送中心、管理公司8000余名员工。

“全体员工在以‘持金色理想,树百年品牌,赢万家满意’的企业精神鼓舞下,让业务始终立于本行业的前沿,并保持良好的发展态势。”这位负责人自信地告诉记者。他们的目标就是,“用心打造金百万这艘驶向大市场的‘美食航母’”。

关键词:百年名品

北京烤鸭的来历

相传,烤鸭之美源于名贵品种的北京鸭,它是当今世界最优质的一种肉食鸭。据说这一特种纯白京鸭的饲养,约起于千年前,是因辽金元之历代帝王游猎偶获此纯白野鸭种,并培育成今之珍贵的肉食鸭种,即用填喂方法育肥的一种白鸭,故名“填鸭”。不仅如此,北京鸭曾在百年前传至欧美,经繁育一鸣惊人。因而,作为优质品种的北京鸭,成为世界名贵鸭

种来源已久。

关于烤鸭的形成,早在公元400多年的南北朝,《食珍录》中即有“炙鸭”字样出现,南宋时,“炙鸭”已为临安(杭州)“市食”中的名品。其时,烤鸭不但已成为民间美味,同时也是士大夫家中的珍馐。但至后来,据《元史》记载,元破临安后,元将伯颜曾将临安城里的百工技工迁徙至大都(北京),由此,烤鸭技术传到北京,并成为元宫御膳奇珍之一。随着朝代的更替,烤鸭亦成明、清宫廷的美味。明代时,烤鸭还是宫中元宵节必备的佳肴。据说清代乾隆皇帝以及慈禧太后都特别爱吃烤鸭。从此,便正式命名为“北京烤鸭”。

后来,北京烤鸭随着社会的发展,逐步由皇宫传到民间。新中国成立后,北京烤鸭的声誉与日俱增,更加闻名世界。

关键词:特色

烤鸭香脆口感好

烤鸭是北京的名食,它以色泽红艳、肉质细嫩、味道醇厚、肥而不腻的特色,被誉为“天下美味”驰名中外。而今天的金百万烤鸭店,烤制操作更加现代化,风味也更加的香美。

金百万烤鸭店的特色,就是使用挂炉法烤制,它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子,表面色泽金黄油亮,外酥香而里肉嫩,别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法,是首先以利刀将其削为薄片,用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱,然后放上葱蒜、蒜泥、烤鸭片等卷而食之,极为香美。

“金百万的装修比较豪华但并不奢侈,烤鸭的味道是很不错的,又香又脆,口感又好。这里的消费价格比较适合家庭聚会和朋友聚会。”曾多次来金百万消费的市民江小暴说。

热烈祝贺金百万烤鸭被评为“北京烤鸭郑州第一品牌”

金百万郑州总店被河南省民间艺术学会
婚庆行业委员会评为首家婚宴指定酒店



金百万烤鸭

喜迎双节

12月1日—12月31日
凡在酒店单桌消费菜金满

200元免现金30元

300元免现金60元

500元免现金100元

800元免现金160元

1000元免现金200元



朝气蓬勃的精英团队



订餐电话:(0371)63868066 63868088
农业路店:郑州市农业路与沙口路交汇处

订餐电话:(0371)68901111 68952222
航海路店:郑州市航海路与兴华南街交汇处向东50米路北