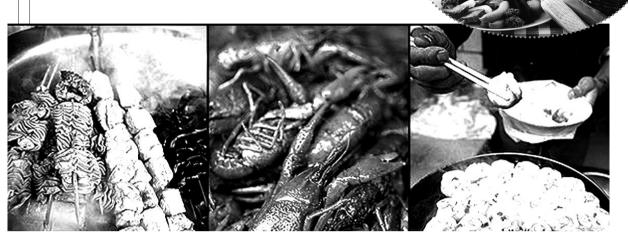
160位烹饪大师秀厨艺、300余种各地小吃齐亮相

郑州美食节下周一开幕

说起吃,"地处中原,却能吃遍四方。"这是郑州人的写照,而郑州作为八朝古都,历史文化源远流长,小吃更是其民俗文化中的一个重要环节。3月23日,在北京华联东广场门前,2009年郑州美食节即将激情上演。届时,丰富的美食、飘香的风味、祥和的欢快氛围,必将成为阳春三月绿城又一道独特的风景线。 晚报记者 谢宽



规模:160位烹饪大师现场表演

据介绍,举办如此宏大的美食节在郑州还是不常见的,主题活动将紧扣"隆重、热烈、节俭、求实、互动趣味、普遍参与"的原则,以丰厚的奖金、奖品和精彩纷呈的欢乐活动体验吸引更多市民的关注和参与。这也必将成为今年初春绿城餐饮休闲文化界的一次空前盛事。

"本次美食节的规模占地面积约为4200平方米,届时将邀请80多家参展商展示包括北京、重庆、上海、天津、山西、湖南、南京、杭州、海南、香港以及世界各地的精品风味,300余种传统特色名小吃集体亮相绿城,160位烹饪大师现场表演厨艺,与郑州本土名小吃比拼技艺,琴瑟合鸣。"据活动负责人赵培英女士介绍。"展会

期间,我们将以彩虹门、充气柱、展板、彩旗等不同的舞台形式向广大市民表演丰富多彩的节目,而且还将推出许多能与市民互动的小游戏。市民不仅可以免费品尝美味,还可以获得丰厚的礼品。"

特色: 名吃、小食品将唱主角

本届"节会"将从3月23日至30日举办8天,意在丰富广大市民的业余生活,让更多的市民可以零距离地品尝到全国各地名优的美食小吃。赵培英介绍说:"同时,这种展示很好地弘扬了中华民族的美食文化。"

作为积淀丰厚的历史文化名城,郑州传统 小吃的复兴和外来餐饮的快速融合,已经成为 一个不可忽视的文化现象。而此次借力郑州美 食节,也正是对郑州的餐饮休闲文化进行一次 重磅梳理,同时也是推广河南文化不可或缺的 一部分。

此次"节会"以名吃、小食品为主导,以餐饮厨艺的品、评、论为主要形式,突出绿城的餐饮文化。广大市民不但可以足不出省就可以品尝到天津狗不理包子、南京桂花鸭、新疆烧烤、云南过桥米线等上千个全国各地名优小吃之外,大厨们还将展现超凡的厨技实力,纷纷亮出"十八般武艺"。花哨的"印度飞饼"、"台湾烤沙爹"、独特的"北京炸蝎子"、"泰国蜘蛛"、火辣辣的"成都夫妻肺片"、"重庆辣子肥肠"、雅俗共赏的"长白山油炸冰淇淋"、"青岛八宝菠萝饭"等,让你只想尽快目睹它的真面目,一品其独特之处。

诚信经营 满意+惊喜

丰乐园酒店释疑拾金不昧成习现象

3月14日,本报接到郑州市民陈先生的来电,称其遗忘在本乐园商务酒店内含3000多元观金和数张信用卡的钱包,被被酒店的工作人员完餐归起。他非常激动地说:"作为一名消费者,除了感激之外,我特别想呼吁会社会都来向这种给食不昧的精神学习!" 膀胱记者 架冰

3月15日上午,记者来到位于纬三路上的丰乐园商务酒店,经采访得知,14日,酒店服务员王丹在整理客房时,发现了一个遗落的钱包,里面装有不少数额的现金,还有信用卡、驾照、身份证等物。王丹急忙用对讲机报到了客房服务中心:"908房间客人遗留了一个钱包……"服务中心马上通知了总台并得知:客人有急事,已经办完退房手续离开了酒店。总台服务员立即从客史档案上找到了908房间客人陈先生的联系电话,并及时跟客人取得了联系。20分钟后,陈先生带着满意和感激的喜悦领走了自己装有3000多元现金和数张银行卡、驾照、身份证等物品的钱包,并当即写下了表扬信。

"其实这没什么,这是我应该做的。 在我们酒店这很平常,换了别人,也会这样做。"服务员王丹面对记者的采访,显得 有些羞涩。

据该酒店前厅经理刘伟锋介绍,平时客人落在酒店的戒指、耳钉、项链等小饰品,服务员在整理房间时发现后只有一个做法,就是交还给客人。"这是我们酒店历来所坚持的,已经形成了条件反射。"刘伟

不仅如此,就连非住店客人,他们也会提 供无微不至的帮助。

前不久,有一位到该酒店取飞机票的客人,一时疏忽,将行李全部落在了出租车上。酒店工作人员得知后,迅速与114和交通电台联系,查找这位司机的联系方式。幸运的是,很快有了结果。最终,这位客人不仅找到了自己的物品,也没有延误班机。对酒店的人性化服务,这位客人赞叹不已。

说到这种个性化服务的案例,在丰乐园商 务酒店不胜枚举。

今年2月初的一天上午,也发生了一件类似的事。该酒店保安在检查车辆停放时,发现酒店门口一辆无人轿车上的车钥匙没有拔掉,保安马上到总台核实,但大堂并没有刚刚进入的客人,而车辆记录本上也没有此车牌号的记录。

可能不是酒店客人的车辆,工作人员考虑到车停靠在马路边,万一有不法分子偷车怎么办?于是,保安就帮车主把车门锁上,钥匙保存到了酒店总台。又担心车主回来后找不到钥匙着急,两保安就轮流在车前等待车主,直至车主16时30分回来。当车主拿到自己的车钥匙时万分感激,不停地夸赞:"你们真是郑州酒店业学习的榜样!"

"作为丰乐园酒店的第一个分店,我们商务酒店硬件设施是三星级的,但服务是延伸的,是按五星级服务水平来统一要求和管理的。我们倡导服务至上、精益求精,并追求'满意+惊喜'的服务理念。"刘伟锋告诉记者,在招聘人员之初,他们就会对应聘者的人品素养和服务技能进行严格的综合考察,除了要具备一流的服务技能进行严格的综合考察,除了要具备一流的服务技能外,拾金不昧是最基本的要求。因此,在丰乐园商务酒店,没有发生过客人丢失东西的现象。

据悉,郑州丰乐园商务酒店隶属于郑州丰 乐园企业机构,下辖郑州丰乐园大酒店(四星)、丰乐园轻易快捷酒店、郑州丰乐农庄有限 公司、河南绿色中原现代农业集团有限公司、 郑州丰乐装饰工程有限公司、丰乐葵园风景 区、黄河谷·马拉湾海浪浴场等10多家子公司。

近几年来,丰乐园先后被上级有关政府部门评为"全国诚信单位"、"河南省最佳星级饭店"、"郑州市直机关单位会议和公务接待定点单位"、"中原最潮流酒店"、"郑州市执行物价计量政策法规最佳单位"、"郑州市旅游行业质量信得过单位"、"郑州市安全工作先进单位"、"郑州市十佳星级饭店"、"郑州市旅游服务质量最佳单位"、"郑州市优秀民营企业"、"郑州市绿色饭店"等荣誉称号。





毎周一菜



菜肴名称:马来西亚式烤凤梨鲜虾沙 律配薄荷柠檬汁

> 菜肴提供:郑州兴亚建国饭店 风味特色:东南亚风味

菜肴创意: 菠萝中含有一种叫"菠萝朊酶"的物质,它能分解蛋白质。在食肉类或油腻食物后,吃些菠萝对身体大有好处,"菠萝朊酶"还有溶解阻塞于组织中的纤维蛋白和血凝块的作用,能改善局部的血液循环,消除炎症和水肿。菠萝中所含糖、盐类和酶有利尿作用,适当食用对肾炎、高血压病患者有益。

营养价值:含有丰富的钾、碘、镁、磷等矿物质及维生素 A、氨茶碱等成分,且其肉质和鱼一样松软,易消化,不失为老年人食用的营养佳品,含高蛋白,助阳功效甚佳,肾虚者可常食。

主辅材料:菠萝、鲜虾

制作方法:

1.鲜菠萝一个,去皮切1cm片(共4片),用淡盐水浸泡5分钟后,用煎锅加入橄榄油煎上色备用;2.鲜虾10只,去皮、去虾线,用橄榄油炒熟,加入柠檬汁、蒜碎、菠萝、薄荷、调味备用;3.将烤好的菠萝片(一片)码在盘中,把做好的虾仁均匀地排放上面(3粒)。将原料按此方法依次码放完毕,上面用一只鲜虾及菠萝叶装饰,淋上香橙汁与薄荷叶调制的酱汁即可

适宜人群:老少皆宜

价格:68元/份

酒店地址:郑州市金水大道东段机场 路86号

吃鱼就到北大荒 野生美味又健康

北大荒野生大鱼福作为郑州独家经营东北北大荒野生大鱼为主的餐厅,北大荒'的命名,寓意就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。

北大荒野生大鱼福总经理陈刚告诉记者,"鱼含动物蛋白和钙、磷及维生素A、D、B1、B2等物质。野生大鱼含钙极高,野生大鱼加上东北大铁锅又可以补铁,因此两者相加要比药补强得多。"

据了解,北大荒野生大鱼福经营面积600多平方米,就餐环境干净卫生。大马哈鱼、黄铅鱼、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。"目前北大荒野生大鱼福共有10余种鱼,消费者可以自由选取。野生大鱼炖的时间越长越出味道。"陈刚告诉记者,可以根据鱼皮和鱼肉来确定鱼的种类。

比如说青根鱼鳞片比较大,大白鱼鳞片较小,怀头鱼没有鳞片,所以还是很容易区分的,而且怀头鱼的鱼皮非常光滑,肉质细嫩,有养颜美容的功效,女士应该多吃。

据记者打探,为了更好地服务消费者, 让更多的消费者体验到野生大鱼的美味, 北大荒野生大鱼福自3月20日开始,开展 吃100元鱼送20元餐券的活动。

晚报记者 谢宽

