

星级酒店自助餐厅增添西餐元素

“自助”也能吃出异域原味

菜肴名称: 香煎多宝鱼卷
菜肴提供: 河南天地粤海酒店
风味特色: 粤菜



菜肴创意: 多宝鱼学名大菱鲆,原产于欧洲大西洋海域,属于比目鱼的一种。由于游动时体态十分优美,宛如水中之蝴蝶,故又称“蝴蝶鱼”。自然分布区北起冰岛,南至摩洛哥附近的欧洲沿海,相对生产于北海、波罗的海、冰岛和斯堪的纳维亚半岛附近海域。

营养价值: 多宝鱼口感独特,风味良好,整个身体的可食用部分比牙鲆多,鳍边含有丰富的胶质、口感清爽滋润,有近似甲鱼的裙边和海参的风味,营养价值很高,是理想的保健和美容食品,在欧洲市场上同鲑鳟鱼类一样名贵。多宝鱼营养丰富,富含Ω-3脂肪酸、蛋白质、维生素A、维生素C、钙和铁等。Ω-3脂肪酸是人类不能自身合成但是健康必需的脂肪酸,能使人体中帮助脂肪分解的高密度脂蛋白(HDL)含量增加,有助于降低血脂、缓解大动脉和其他血管的压力,有效降低心脏病发病率。

主辅材料: 多宝鱼、芥兰丝、菜心
制作方法: 河南天地粤海酒店的这道多宝鱼卷中火煎制而成,外焦里嫩,保留了多宝鱼的营养,内卷火腿和广东原产的芥兰丝、菜心,蛋白质和维生素合理搭配,又有丰富的口感,是一道非常精致的粤式海鲜。
适宜人群: 老少皆宜
价格: 38元/位
酒店地址: 郑州市农业路41号

北大荒 66338211 野生大鱼福
管城区城东路与商城路交叉口南30米路西

吃鱼就到北大荒,野生美味又健康
周有“鱼”之一 大马哈鱼

大马哈鱼又叫鲑鱼,三文鱼。是我国大麻哈鱼属中洄游种类分布最南的一种,对温度的适应较高,是内陆驯化对象之一。属名贵经济鱼类,肉质细腻而味美,深受群众喜爱。肉质鲜美,鱼子更为名贵。它的鱼子比一般鱼子大得多,直径约7毫米,色泽嫣红透明,宛如琥珀,营养价值极高,是做鱼子酱的上好原料。近年来其资源锐减濒于枯竭。国内见于黑龙江和吉林。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,别无分店。经营面积600多平方米,就餐环境干净卫生特色。十几种从乌苏里江空运而来的野生大鱼,都是在野外自然环境下生长,绿色、健康,现场烹制,特色灶台,独家大铁锅,给您提供与众不同的味觉享受。来自北大荒的野生大马哈鱼经店家提供的独家秘制汤汁,烹煮而成,不用蘸料,肉质鲜美、洁白,吃上一口,唇齿留香。再来块现烤的玉米面饼子,再来两口北大荒酒,恍然间,好像到了乌苏里江江边,令人回味无穷。

营养: 大马哈鱼含有丰富的不饱和脂肪酸,能有效降低血脂和胆固醇,防治心血管疾病。所含的Ω-3脂肪酸更是脑部、视网膜及神经系统所必不可少的物质,有增强脑功能、防治老年痴呆和预防视力减退的功效。

适合人群: 全部人群,尤适合老人、女人、小孩
人均消费: 高中低档皆有
活动: 吃100元送20元代金券。
地址: 管城区城东路与商城路交叉口南30米路西 66338211

牛扒、比萨、深海三文鱼、日式生鱼片……经过了10多年的发展,“洋餐饮”在经历了“入乡随俗”、“正本清源”等发展阶段,成为餐饮业中不可或缺的一部分。在星级酒店的自助餐饮中,增添了丰富的西餐元素,将异国最正宗的原汁原味的菜点推向市场,保持自助餐的新鲜感。
晚报记者 谢宽

星级酒店追求奢华少差异 不同风情西餐活动在亲近顾客

如今,在星级酒店的西餐厅,你会发现牛排西餐正成为餐桌上的新宠。三两结伴,聆听着轻柔的钢琴曲,共同欣赏西餐的精髓,感觉她的精雕细琢,西式餐饮正以一种不张扬的姿态融入到百姓生活中。

市民陈先生告诉记者,公司平时招待和发布会,一般都在星级酒店当中,自然招待少不了,而最近发现,一些星级酒店的自助餐,西餐的美食更加地丰富起来,更有些扒类等登上了桌面,这和以往有了明显的变化。

记者发现,目前各大星级酒店业正在筹划着不同的风情西餐活动,兴亚建国饭店扒类之选季、天地粤海酒店推出环球美食节、中州皇冠假日酒店推出的现场制作意大利面和匹萨等。对于酒店推出的这些活动,兴亚建国饭店西餐厨师长韩宇解释说,一直以来,星级酒店的自助餐,针对的是一小部分追求生活品质的白领人群和高端餐饮消费人群,强调精致奢华的菜式档次,但往往在菜式上大同小异,缺乏差异性。“酒店举办这样的活动希望借此更加拉近与消费者之间的距离。”

“推西餐的目的很简单,其实对于星级酒店来说,更多的客户来自省外或者国外,而这些客户大多有着高端的品位和追求,因此西餐的高档化一方面也是迎合这部分客户的需求;另一方面‘中西合并’是一种趋势。”中州皇冠假日酒店主厨李军表示,一个星级酒店的档次,决定着做西餐品位的要求。这和大众类的西餐,明显有着截然不同的效果。



西餐品种分门别类 “星级”讲究原汁原味、健康饮食

依据市场,西餐的种类分为,大众西餐、快餐和酒店西餐三种档次。但实际上从品质上,各方追求的方向却各不相同。大众化的西餐,快餐追求满足广大的工薪阶层的需要,而星级酒店中的西餐,更多体现的是一种品味原味、健康饮食的理念。

在西餐的传统理念中,追求原汁原味无疑是正本清源。西餐无论从烹饪上还是用餐方面,都有一套程序化的过程。兴亚建国饭店的西餐厨师长韩宇介绍,“拿牛扒来说,优质的西餐牛排在烹饪方面就与众不同。首先就是选料之别,精选的都是顶级新鲜牛扒,秉承原汁原味;其次是肉质之别,经典的澳洲种牛精心饲养长大,经过精心烤制,入口即化,加工也有区别,普通的牛排会添加嫩肉粉等化学物质,而优质的牛肉令人回味无穷。”

在韩宇看来,传统烹饪手法加新鲜原味的食材加原汁原味的装修风格……即使在遥远的异国他乡,也能使客人享受到纯正的本国味道。“西式牛排在中国的普及过程中,除了在大酒店的西餐厅里原来的程序保存得比较好之外,在其他地方或多或少都会有一些被改造或简化的部分。”

“星级”西餐价位不菲 进口食材、精艺烹饪成本高昂

无疑,对于星级酒店力推西餐的做法,业内人士认为,目的就是在抢占市场的同时,让消费者走出大酒店不敢进的误区,能够品尝到正宗口味。

而这一步,消费者是不容易转换的。普通消费者之所以不敢进星级酒店的原因,在于消费档次高,而且价格不菲,一块牛排在外面38元就可以吃到,但在星级酒店中需要100多元,但殊不知其中的奥妙。

兴亚建国饭店的西餐厨师长韩宇说,“乍一看,星级酒店西餐的价格不菲,但是实际上我们的成本却是很高的,外面市场卖的牛肉35元每公斤,而我们的牛肉全是从国外进口的,几百元每公斤,中间的成本就相差很多,再加上不同的烹饪工艺,作出原汁原味的菜品却是堪称上等佳肴。”

而中州皇冠假日酒店主厨李军也同样认为,星级酒店的价格虽然要比外面的贵,但从原料、食材、制作等方面成本都是很高的,从利润率上,我们就不难发现,看似100多元的牛扒,但实际上成本却占了七成,而外面的一些牛扒,成本实际只占了三成。

品异国美食 享粤海文化

天地粤海酒店环球美食节盛大开幕

浪漫的樱花让我们对北海道充满了无限向往,正宗的韩式铁板烧诱惑难挡;岭南的粤菜在中国五千年的八大菜系历史中首屈一指;地中海风情令我们迷恋的不仅仅是蔚蓝色的海岸和紫色的薰衣草……
河南天地粤海酒店水幕云天西餐厅于4月1日至30日隆重推出“环球美食周”带您30天环游地球。

环球美食之日韩之旅

4月1日~4月5日

香嫩的烧烤、嫩滑细腻生鱼片,精致美味的寿司,龙虾、金枪鱼、三文鱼,蘸了绿芥末和调料生食,再喝一些清酒……这就是日本美食,让您舌尖上绽放出美妙的味觉火花,日式料理的名菜还有铁板烧、天妇罗、蘸生鸡蛋吃的牛肉火锅和类似中国涮羊肉的牛肉水锅。

韩国料理更多的是一种中间菜系,结合中国菜和日本菜的特点,有中国菜的丰富口感,泡菜、烤肉,还有汤锅料理、火锅料理,以及包括冷面在内的主食,甜、酸、辣,比较适合中国人的口味。韩国的美食也同样汇集了韩国女子身上的所有优点:内敛、包容、谦逊,优雅中彰显气质,犹如一枝奇葩发出淡淡的幽香。

环球美食之岭南风情

4月6日~4月12日

粤菜包括广州菜、潮州菜、东江菜(客家)等。粤菜注重鲜、爽、滑、嫩、清、脆,讲究“镬气”,品种繁多,色味俱全。相信粤菜的卤味,只要吃过一次没有不想第二次的。以潮州风味为代表的:卤鹅、鸭翅、鹅掌、鱿鱼、猪耳朵等,外形金红油亮,色泽明快,清鲜欲滴,吃一口也分外的鲜香醇厚,耐嚼耐品,回味无穷,连骨髓也不例外。既可拼盘,也可单独成菜,为菜肴添辉添色。

环球美食之情迷地中海

4月13日~4月19日

地中海美食泛指法国、意大利、希腊、西班牙等位于地中海沿岸的欧洲各国的美食品种,海鲜是它的主题,加上健康的橄榄油,爽口的蔬果、醇厚的乳酪、香醇的葡萄酒等,风味无穷。在这个向往大海的季节,让我们的餐桌也向地中海起航吧。意大利海鲜比萨、辣汁意大利海鲜意粉、法国蜗牛、法国鹅肝、西班牙的巴塞罗那小吃,令您目不暇接。新鲜营养的蔬菜、水果色拉,各色冷式拼盘,这也是地中海美食的一个重要组成部分,据说地中海人用以蔬菜水果、鱼类、五谷杂粮、豆类和橄榄油为主食的饮食风格,这些元素正好符合目前高纤、高维生素、低脂的健康风潮。在这个向往大海的季节,让我们的餐桌也向地中海起航吧。

环球美食之环球荟萃

4月20日~4月30日

在整个4月里,飞越日韩之旅、品鉴岭南风情、游历地中海,了解每个国家的餐饮文化之后的下旬,干脆来个“环球荟萃”,同时品尝不同国家、不同口味的美食,日本寿司、韩国泡菜、粤式茶点、意大利比萨、法国蜗牛、进口水果尽情品尝。这就是充满诱惑的“环球荟萃”!
价格:午餐78元/位 晚餐98元/位
地点:河南天地粤海酒店一楼水幕云天西餐厅
环球美食专线:0371-69158883

中华奶酒王系列白酒登陆中原

说起奶酒,在蒙古,蒙古族将奶酒视为纯洁、美好、吉祥、幸福的象征。奶酒不但与古代蒙古族的生活息息相关,而且在文化生活中也可以处处感觉到它的浓郁气息。在白酒行业同质化的当前,内蒙古乳香飘酒业有限公司生产的中华奶酒王系列白酒,登陆中原,发起新一轮的品牌突围战略。

多年来内蒙古乳香飘酒业有限公司经过不断的发展,在传统工艺的基础上采用现代化的工艺技术和生产设备,以及生物高科技技术,改造原有传统生产工艺,实现了生产奶酒的历史性飞跃,使传统奶酒走向了科学化、工业化和市场化的发展轨迹,并更易于控制和保证产品的品质,迈出奶酒产业化的关键一步。

据了解,此次登陆中原的中华奶酒王系列白酒,选用内蒙古大草原天然鲜奶、乳清液为原料,在中国酒界泰斗秦含章先生的精心指导下,萃取蒙古民族自元代以来传统酒文化之精华。记者从乳香飘酒业全国招商总部,河南引航商贸有限公司董事长李忠那里获悉,中华奶酒王系列白酒自从2009年元月投放市场以来,得到了经销商及消费者的一致好评。
晚报记者 谢宽 徐海淋

聘
售后主管:大专文凭;
售后服务人员:高中文凭;
要求:25岁-45岁,五官端正,身体健康,口齿清晰。
待遇:2000元-8000元,三金+法定节假日+通讯费+带薪旅游。
陈主管:13007528501

扑克麻将绝技

超级扑克变牌器,可将普通扑克(0.01秒)随意而变,如9变10, J变A, 2,3,5变同花顺等,变牌时,潇洒自然,无论多少人玩牌绝无破绽。变牌后,不多不少,重量牌,非常适合玩二张、三张、五张、牌九等玩牌方法。
麻将绝技:无论新旧,机洗或手洗麻将,玩九圈可快速认牌,起手听牌,自摸、暗杠等,推饼、牌九绝技,来九点或一对认牌,变牌等。(仅供娱乐,严禁赌博)
售可控一体麻将机:免遥控,手指触摸,感应控制,单人操作,任坐哪方都能得心应手,抓牌、包赢,保自摸批零各种眼镜、透视扑克、麻将、骰子等各种娱乐产品。
电话:0371-61782150 13733870763 王老师
地址:郑州市西大街179号市三中对面