

谁是“烩面王”

第二届“合记烩面师评定”开赛

合记烩面是郑州烩面的“河南老字号”，为了更好地继承传统，树立品牌形象，提升整体技术水平，郑州饮食有限责任公司于6月9日在合记总店门前开展了第二届“合记烩面师评定”活动，吸引了周围许多市民的驻足观看。 晚报记者 谢宽/文 赵楠/图

现场气氛随“大师们”此起彼伏

下午3时许，活动在人民路合记烩面门前拉开序幕。在经过短暂的开场仪式，十几名选手已经准备就绪，一声令下，各参赛选手手腕转动，和面、拉面、切肉非常迅速地制成烩面下入锅中。精彩的技艺令围观的市民赞叹不已，现场不时爆发出阵阵掌声。此次活动聘请了烩面专家和长期以来关心支持合记的消费者作为评委，参与评定的全过程。

一位姓张的市民告诉记者：“以前也没见过专家们是怎么拉烩面的，都是在家里自己拉，这次真正见到‘专家们’的风采，看看这些专家是如何操作，怎么拉烩面都不会断，这次也是一次好好学习的良机。”而在一旁的汪师傅也同样认为：“烩面是郑州保留到现在的老餐饮了，以

前有很多做烩面的企业，但现在却找不到了，如今取而代之的有些烩面已经失去了过去的味道，而合记依然保持了过去的那种‘味道’。”

据合记烩面负责人介绍说：“为了更好地继承传统，使合记烩面这一‘老字号’重振雄风，再创辉煌，我们举办‘第二届合记烩面师评定活动’，目的是进一步规范合记烩面的生产加工技术，探索烩面岗位职称评定标准，积累经验，为‘合记烩面师’的成长创造更加良好的外部环境，为连锁企业的发展不断输送中坚力量。希望通过我们的努力，把合记烩面进一步做大做强，使其走出河南、走向全国、走向世界。”

合记烩面打造“城市名片”

虽然看似小小活动，但其背后却包含着合



记烩面、乃至郑州市饮食有限责任公司对烩面这一本地名吃的深厚情怀和发扬光大的决心。该负责人介绍说：“合记烩面是集荤、素、汤、菜、饭兼而有之的传统风味小吃，以味道鲜美，经济实惠而享誉中原。自上世纪40年代面世以来，经历了50多年的风风雨雨，在郑州市饮食有限责任公司几代人的共同努力下，合记烩面得到了不断的创新和发展。”

在他看来，合记烩面在郑州的餐饮业发展过程中，留下了丰厚的一笔，1994年5月合记烩面荣获“全国清真名牌风味食品”称号，1997年12月又摘取全国首批“中华名小吃”桂冠，2001年被中国

烹饪协会认定为“中华餐饮名店”，2007年又获得河南首批“中华老字号”、郑州市首批“非物质文化遗产”等荣誉称号。2008年合记烩面又荣获“河南省著名商标”，人民路合记被省商务厅、省餐饮行业协会认定为首批“豫菜风味品牌店”。

3月，郑州市饮食有限责任公司斥巨资打造的合记花园路旗舰店正式开业，新建的洛河路合记连锁店和政、扩建的西站路合记连锁店为广大消费者提供更加优质的服务，目前，合记南阳路连锁店已经破土动工。目前，合记烩面直营连锁店遍布全市，加盟连锁店在省内外不断开花结果，合记烩面已经逐渐成为省会郑州一张名副其实的“城市名片”。

奥巴：挑起郑州啤酒夜市升级战

夏季，夜市是啤酒消费的集中阵地，有数据证明，夜市啤酒销量占各啤酒厂家城市市场整个旺季的30%左右。因此，夜市是每个啤酒厂家旺季抢滩市场的必争之地。今夏，在郑州市市场，仅奥巴集团打造的超大规模、新概念啤酒夜市“奥巴啤酒花园”、“奥巴户外音乐廊”就达10多家，成为今夏啤酒夜市的主角。据悉，奥巴集团在郑州市市场打造了未来路、人民路、国基

路、桐柏路等12家花园式啤酒夜市，每个夜市规模都在1000平方米以上，以花园式标准进行门头装饰，以酒店式标准进行餐饮卫生和促销服务的管理，以奥巴PET瓶装啤酒及风情文化为特色，着力打造具有优雅消费环境和优质服务的高端啤酒夜市，成为我市夜市升级的标志之一。

与普通啤酒夜市不同的是，奥巴啤酒完全打破普通玻璃瓶装啤酒一统夜市的格局，成为

消费者的新宠。“奥巴纯生啤酒口感新鲜清爽、而且大瓶装更实惠”，正在未来路奥巴啤酒花园夜市消费的张先生和5位朋友正在举杯畅饮。据现场奥巴促销人员介绍，奥巴红生容量为1600毫升，奥巴原生为1500毫升装，不仅大瓶经济实惠，而且促销力度较大，瓶瓶产品开盖有奖，现在消费者都指名购买。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图



超市信息 CHAOSHIXINXI

肯德基要卖烧饼啦?!

食客疯狂猜想，欲揭“洋烧饼”红盖头

肯德基要卖烧饼?真的?假的?从肯德基处得到了证实，这款新品仅在早餐时段供应，6月15日全国隆重登场。消息一出，不少吃客的好奇心空前膨胀起来。有网友快乐一夏说，去年肯德基卖油条，今年又要卖烧饼，这可是新闻。小小鸟说，烧饼在中国可是有传统的，古代就有武大郎的炊饼，现在的烧饼品种更是不计其数，但这肯德基的“洋烧饼”究竟长成啥样呢?

在各大热门网站，看到很多网友参与到肯德基“疯狂烧饼”的哥德巴赫猜想中，而且展开热烈讨论。在某网首页疯狂烧饼的专题上，网友小虫认为肯德基卖烧饼是件很IN的事儿，尤其超喜欢这个“疯狂”的概念，如“疯狂的赛车”、“疯狂的石头”，这“疯狂的烧饼”叫法够酷。网友们受这个名字的感染也变得疯狂起来，纷纷晒出自己吃过的、见过的烧饼，秀出自己做烧饼的手艺，更多的网友则热衷于猜想肯德基烧饼的名字、形状、口味、馅料、配料等。

烧饼还真真是个群众基础深厚的食物，网友的讨论从烧饼本身延展到烧饼的起源，探究烧饼的前世今生；联想到老北京的叫卖声、各地老字号的烧饼店；甚至有网友还发现烧饼没有英文名，是不是也可以给烧饼起个洋名字，让老外能像了解TouFu(豆腐)一样了解中国传统的烧饼。

从对肯德基烧饼的猜想延伸到探究烧饼的起源、烧饼的英文名，记者发现网友的讨论正不断深入，这已经不再局限为一种食物，进而深化到传统文化的关注，这是个有趣的现象。从某种程度上也可以说明肯德基的“中国味儿”，潜移默化中已经深入人心。

烧饼、油条是中国老百姓餐桌上喜闻乐见的食物，烧饼油条加豆浆更是很多人多年不变的早餐选择。肯德基虽然是西式快餐，但其中国味儿十足的早餐产品：各款花式粥、油条等，已经打动了无数中国老百姓。那么即将粉墨登场的肯德基烧饼不能不令人期待……

光明“牧场千分”先行 乳品安全标准升级

中国乳制品工业协会理事长宋昆冈近日透露，我国将于今年下半年发布乳制品质量安全标准。而早在今年年初，光明已开始在全国推行“牧场千分”标准，以进一步提升奶源质量与国际接轨。悉，目前在全球范围内只有光明独家编制并推行这一标准。在相关国家标准缺失和滞后的情况下，光明多年来一直坚持推行严于国家标准的企业标准。

“今年6月起开始对这些牧场按照‘牧场千分’标准进行考核。”光明质量副总裁张华富介绍，“牧场千分”标准主要内容包括牛只防病治病和防疫、饲料和饲养管理、日常生产经营、环境卫生和ISO9001、GAP等标准认证的质量管理体系。据光明乳业公共事务总监龚妍奇介绍，早在2006年，光明已开始在自营牧场推行HACCP体系管理，同年也开始在全国所有下属工厂推行与国际接轨的“工厂千分”标准。去年9月“100%拒收收奶”只是光明“奶源革命”的阶段性战役，而今年新推的“牧场千分”标准则是“奶源革命”的深化和牧场质量管理的升级。

分析人士表示，光明推行“千分”标准可以使总部精确掌握全国各地牧场和工厂的质量管理水平，便于总部根据各地的具体情况推行先进管理经验，或者派出相关专家帮助整改提升。这样虽然增加了很多生产成本，但产品的安全性却大大增强。 莫琴

这里总有你需要消费信息



天成珠宝 “夏季风暴”特大优惠

河南天成珠宝有限公司新一轮的“优惠风暴”再度掀起，使广大消费者重新关注珠宝市场，满足顾客需求的同时，也提高整个中原珠宝的销售业绩。

首先，您买我就送，当日凡在天成珠宝各店原价购钻石、翡翠、钨金、珍珠、银饰品每满1500元送足金1克，每满2500元送铂金1克；其次，为您免费换新，当日进店前20名顾客无论何处购买黄金饰品均可在天成珠宝各店免费换任何饰品；接着成本价销售，当日商品均零利润让利广大消费者，黄金、铂金每克低于市场价30-40元，其他各类饰品均以成本价销售；然后，意大利工艺黄金750首饰(18K)全市最低价销售。

为了方便广大文物收藏爱好者，每周一、周五上午10:00-11:30天成文物陈列馆为您提供专家免费鉴宝。另外，只要购黄金10克以上，购铂金、钨金8克以上者，均可成为天成珠宝的团购会员，将感受到天成珠宝特别震撼价。 谢宽

特色餐饮

河南风味名店 白堍老字号羊肉馆

五香羊头 酱香大骨头 吊炉烧饼 传统豫菜 弘扬传统餐饮文化 引领民族餐饮名牌



张克献白堍 Zhang Ke Xian Bai Gang

张克献白堍“老字号羊肉馆”创始于清朝光绪年间(1903年)的开州府白堍集。至今已祖传四代，已有100余年的历史，该店是河南省烹饪餐饮行业协会、河南省酒店业商会会员单位，郑州市金水区文明单位。2007年被认定为首批“河南老字号”。该店是“河南风味名店”“中华营养美食店”。

1988年，第三代传人张克献抓住市场契机，在濮阳市区开办了第一家“老字号羊肉馆”。他秉承祖传厨艺，弘扬中原饮食文化，严把质量关，潜心研制出外酥里嫩、皮薄馅饱、风味独特的“白堍羊肉壮馍”，填补了中华名小吃的一项空白。该店始终坚持以“诚信为本、人才为根、特色为存、文化为魂”的经营理念，让顾客满意为目标，形成了“团结、勤奋、敬业、创新”的企业精神，得到了广大消费

者的认可和社会各界人士的赞誉。

该店主营以羊肉为特色的菜肴，有羊肉特色菜20余种，其中中华名吃、河南名吃10余种，羊肉全部选用黄河滩自然生态育羊基地小山羊羊肉，采用传统秘制配方，具有“口感纯正、食之不膻、营养丰富、老少皆宜”的特点。“黄河岸、百草滩、育得良羊、肉味鲜。”

来河南，不到少林非好汉！吃羊肉，不来“老字号”真遗憾！

该店专注于：菜品的品质与营养；加工的清洁与卫生；菜品新概念、营养新概念、厨艺新概念；营养好、口感好、服务好；每一种物料都精细挑选，每一个细节都精确把关，每一款品种都精心设计，每一位客人都精诚以待。

详情登录 www.bnlzh.cn

总店：郑州市红专路与东明路东20米路南 订餐电话：0371-65956555

概念店：郑州市大学路与淮河路北80米路西 订餐电话：0371-68878098

世罕泉“天价”揭秘系列之一

世罕泉天然苏打水惊现中国

世罕泉天然苏打水这一民族品牌，已成为21世纪人类的“健康水”、“长寿水”。它神奇的辅助治病功能，风靡了神州大地。

据国际资料显示，目前市场上高端苏打水最多只有5500多年的水龄，而世罕泉天然苏打水竟然具有18000多年的水龄，是目前世界上水龄最悠久的天然苏打水，而且一举改写了中国没有天然苏打水稀缺珍贵资源的历史。

世罕泉天然苏打水成为全国长城杯高尔夫大赛、第十一届全国冬奥会的指定用水。

除体育界指定用水外，世罕泉还被认定为中国食品年会、人民大会堂宴会、中非论坛、中美双边贸易洽谈、全国“三农”人物表彰大会、哈洽会、2008世界模特大赛中国区总决赛等指定用水。不久前，在国家发改委、质检总局、卫

生部等八部委支持下，全国食品协会授予该公司2008年“全国食品安全示范单位”称号。

产品走向市场仅两年多时间，世罕泉不声不响在中国高端水市场站稳了脚跟，与称霸世界的王牌贵族水比肩的同时，国内外投资者纷至沓来，黑龙江东宁县一年由水引资签约超过10亿元。

当地人称，“一口世罕泉，引资十亿元”。一些经济人士对“世罕泉现象”既赞叹，又疑惑不解。

为了解析这种现象，不能不对它的自然形成历史和孕育过程产生极大的兴趣，于是，我们看到了有关世罕泉的神奇传说和历史考证。

世罕泉天然苏打水专线：0371-65939968 地址：郑州市纬四路政七街交叉口北10米