

中原酒店金枕头推展活动——特色酒店推介

# 开来 打造绿色餐饮第一品牌



密椒百合牛仔粒

金牌烤河鳗

对于现代都市人而言,吃,不仅要美味,更要健康。不仅居住环境提倡绿色环保,餐饮也同样追求绿色健康。位于郑州市丰产路与东明路交叉口处的河南开来大酒店,就是一家提倡健康生活的星级酒店,以绿色食品为主的餐饮更是其一大特色,菜品美味而健康。

开来大酒店是按四星级标准投资兴建的一座现代化、多功能、花园式、文化气息浓郁、中西合璧的绿色环保酒店。地处行政区,环境幽雅,交通便利,主要面向商务及旅游客人。

近日,记者专程来到该酒店进行了一番打探。据介绍,开来大酒店刚进行了装修升级,餐

饮也有了全新的面貌。“为保证酒店餐饮上一个新台阶,我们历时两个多月,去香港、深圳、广州、成都等地进行考察学习,招聘经验丰富的厨师。”酒店餐饮总监王梁告诉记者,酒店特意从香港一些大酒店里高薪聘请过来了几位名厨,组成了酒店特色的厨师队伍。

同时,酒店严把质量关,对原材料的选择尤为苛刻,所有蔬菜均为无公害蔬菜等,有些原材料甚至不惜成本从外地空运而来。如今,酒店餐饮形成了以川菜菜品为特色的凉菜系和以港式菜品为特色的热菜系。“主要以粤菜为主,川菜、豫菜为辅,基本上八大菜系都有涉及,可以



石盆鲜鲍仔

满足不同客人的口味需求。当然,在理念上始终追求绿色健康。”王梁说道。

记者发现该酒店特色菜品还真不少,如滋补飘香鸡,就是该酒店独有的特色菜。其采用农家土鸡,使用人参、当归、冬虫草等20多种中草药,运用传统工艺和现代烹饪方法相结合,经过4个多小时的碘盐闷制而成,确保了营养不流失,药效不蒸发,具有补脾胃、益气血、美容养颜、益寿延年之功效。

远闻便知香味,入口即化,酥嫩爽口,食之余味不绝,回味无穷。而这道菜的定价仅为58元每份,可谓质优价廉。由于该菜品制作过程极为复杂,酒店每天仅限量供应8只。

石锅鱼翅同样别具特色,其制作灵感来源于韩国的石锅拌饭,创造性地运用石锅来烹制鱼翅,别有一番风味。其采用天山玄武石作为盛具,玄武石经过加热后,可挥发出铁、钙、锌、镁、磷等几十种人体所需要的微量元素,并与鱼翅完美结合,达到了药食滋补功效。“这道菜也是我们的招牌菜之一,制作也很讲究,光这套玄武石的盛具就得几百。”

体验中,记者还被金牌烤河鳗的美味所倾倒。据说鳗鱼体内含有一种稀有的西河洛克蛋白,具有良好的强精壮肾功效,特别适合年轻夫妇和中老年人食用。

据悉,该酒店的所有菜品都体现了绿色饮食的概念,酒店今后还将推出专门的点菜师和营养师等,帮助客人科学选菜,健康饮食。

晚报记者 袁瑞清

## 羊肉现炒6分钟 正宗宁夏滩羊肉

有一种羊肉既没有膻味,吃起来也不上火,这就是宁夏的盐滩羊肉。近日,位于黄河路与经五路南100米的“羊肉现炒6分钟”吸引了众多消费者的兴趣,这是一家专门做滩羊肉的餐馆。

滩羊起源于中国三大地方绵羊品种之一内蒙古羊,但是又与内蒙古羊有着明显的区别,生长在宁夏回族自治区吴忠市盐池县。盐滩羊肉之所以好吃的一个主要原因就是盐滩县面积达714万亩的天然牧草中草药就有110余种,具有代表性的有黄芪、苦豆子、甘草等29种,所以当地老百姓说“盐池滩羊喝的是矿泉水,吃的中草药”。因为盐池滩羊吃了很多种类的中草药,所以羊肉质地细嫩,口感爽滑,不肥不柴,脂肪分布均匀,吃起来不腥不膻,滋味鲜美。

宁夏滩羊肉低脂肪、高蛋白,是一种难得的保健品,经常食用不仅能美容,还有补血益气、调理肠胃、强筋健骨等功效。如今宁夏滩羊肉在全国供不应求,“盐池滩羊”也已成为全国著名品牌之一。

在郑州也有一家专门做滩羊肉的餐馆——“羊肉现炒6分钟”。所选羊肉是按量定时从盐池空运而来。什么叫“羊肉现炒6分钟”?据说这是盐池县做滩羊肉的一种独特做法。相传宫廷御厨高连山返乡后,回到宁夏盐池县,采用御膳的加工方法,发明了羊肉现炒,炒出来的羊肉味道鲜美,入口爽滑,味道独特,在当地非常受欢迎。

其后代代相传,近几年,其第四代传人高女士又发明了现炒之后煨汤涮锅,先吃现炒羊肉,后品骨汤,余汤下面,在当地成为绝技,吃后让人回味无穷,赞不绝口。1990年某国家领导人到当地视察时,品尝之后赞道:“绿色食品无比鲜,宁夏滩羊味领先。”

郑州的这家“羊肉现炒6分钟”工艺传承于宁夏高氏,餐馆里面设置干净幽雅,洁白的欧式餐桌彰显经营者不凡的品位,错落式隔间更方便满足前来就餐者的不同爱好。门外前来就餐的人络绎不绝,甚至出现排队等位的现象;里面就餐的人虽人头攒动,大家或低声私语,或埋头就餐,全无一般餐馆呼来喝去的混乱景象。

这家餐馆除了宁夏滩羊现炒一绝之外,毛血旺、剁椒鱼头、蛋黄焗玉米粒、烧茄子等时令家常菜也是风味独特,味道鲜美。袁瑞清 万佳

# 十年品质筑就小肥羊美食巅峰

“久涮汤不淡,久涮肉不老,肉嫩汤鲜,不腥不膻。”从1999年创立至今,在口味难以标准化的中餐行业,小肥羊凭着“十年如一日”过硬产品品质,铸就了一个又一个辉煌。

经历10年蜕变,小肥羊由一家路边店成长为中国名牌企业。截至2009年7月15日,小肥羊拥有393家连锁店,其中包括138家自营餐厅及255家特许经营餐厅,并在美国、加拿大、日本等地拥有19间餐厅。前不久国家发布的《2008年度中国餐饮百强企业榜》数据,小肥羊年营业额61亿人民币,位居中餐企业销售规模第一。总裁卢文兵说:“小肥羊成功最重要的秘诀,是十年如一日的产品品质,没有优良的品质保证,小肥羊的其他一切都是空中楼阁。”

在10年创新历程中,小肥羊的品质保证离不开标准化口味。2004年小肥羊斥资500万元成立了调味品公司,建成了国际工艺水平的全球首个火锅底料自动生产线。该设备可以自动精确筛选出颗粒均匀、计量准确的原料,生产过程中全部无菌操作,采用无水、分体包装,杜绝不利环节,有力地保障了产品的质量和口味。2009年夏天,小肥羊推出了清凉锅、茶香锅等数款新品。

除此之外,小肥羊10年的高品质追求,造就了48道工序的羊肉产品。旗下的锡林郭勒



和巴彦淖尔两个生产基地,拥有国内单体最大、现代化程度最高的生产车间,所有羊肉通过全封闭、无菌、恒温以及待宰、刺杀放血、转挂、预剥、扯皮、冷藏、分割、剔骨、冷却排酸等工序处理,采用伊斯兰教倒挂屠宰方式、同步卫生检疫、低温排酸和速冻保鲜技术,保证每块羊肉均经过6个关键点控制、至少48道工序精制而成。同时,为保证小肥羊肉质,还成立小肥羊物流公司,并通过建立中国最大的羊肉冷链运输系统,保证食材的集中采购和统一配送。

“产品品质是餐饮企业立身之本!”当卢文兵荣获“2008 CCTV中国经济年度人物”的时候,这句话已经变成“小肥羊以中国餐饮业最大的质量控制后台做保障”。由品质到辉煌,小肥羊正是凭借着十年如一日的香鲜美味,实现了一个又一个奇迹。谢宽

品牌动向

## 动车族 定格时尚餐饮新坐标

位于经七路的一家名为“动车族旗舰店”的主题餐厅,于8月8日盛大开业。时尚的外观、尊贵典雅的店面吸引了过往行人驻足观赏,而业内同仁则用理性的眼光拭目以待这一餐饮生力军。

据悉,动车族为阿庆嫂集团旗下继“阿庆嫂”、“人和”、“柳夫人”之后第四餐饮品牌。动车族负责人表示,以阿庆嫂集团成功的经

营理念和厚重的文化底蕴,一定能成功驾驭第四大品牌“动车族”号——餐饮“磁悬浮列车”。

“多、快、好、省”是动车族经营的四字真经。“多”,菜品上为大家提供了更多的选择;“快”,就是改善菜品制作流程,实现快捷服务;“好”,即菜品好,环境好;“省”,即定价偏低,物美价廉。张燕

## 郑州烤鸭店 急寻“订金人”

顾客结账时忘了要订金,如今联系不上了怎么办?昨日,位于南阳路的郑州烤鸭店向本报反映,2006年8月份至今,15名在该店消费的顾客,结账时忘了索取订金,“希望通过报纸寻找这些‘订金人’。”

据介绍,该店在近期的自查中发现,有15笔宴席预订订金客人未领取,金额从200多元到1000多元不等,共计8000余元。为寻找这些“订金人”,该店还在店门前张贴出了寻找“订金人”的启事,但由于种种原因,始终无法联系上这些顾客。一名负责人表示,希望这些顾客

看到报纸后能主动前来领取“订金”,可以凭订单或者身份证复印件领取。

截至目前,15名“订金人”中,仅一名王姓先生前来领取了500元的订金。他告诉记者,去年11月他在该烤鸭店订了30多桌的宴席,并交了500元订金,但后来结账的时候忘了。“其实我也记不起这件事了,接到电话的时候感到十分意外。”他对烤鸭店这种诚信经营的做法深表赞赏,“作为消费者,我当然喜欢去这种以诚信为本的饭店消费。”袁瑞清

## 麦当劳 中国“全明星竞赛”精彩开幕

8月1日,2009年麦当劳中国“全明星竞赛”隆重开幕,这是麦当劳中国大家庭的一次盛大活动。此次大赛更融入了“简单、轻松、享受”的品牌精神,使全体员工更有热情、更具活力。一直以来,麦当劳致力于提供高品质的食品和培养最出色的员工团队,从而实现为麦当劳的顾客提供一流、快速的服务。麦当劳河南高级营运经理于宏飞说:“我们员工对这次竞赛充满了热情,全国报名参加的选手占员工总数的80%以上。通过活动让更多员工在工作上得到发展,使精英员工进而成长为管理人才。”



据了解,今年的大赛更加强调团队精神,来自全国1000多家餐厅的40000多名员工将进行3个多月、4个比赛阶段,角逐“胜利12人”最佳团队奖项。谢宽

## 金星汉斯 啤酒与烤肉的盛宴

8月6日,西大街郑州三中门前,金星汉斯开业庆典仪式隆重举行,市区各级领导参加了本次剪彩仪式。

南美烤肉和金星汉斯鲜酿啤酒是金星汉斯经营的两大特色。据悉,金星汉斯在南美烤肉在引进阿根廷和巴西烤肉传统技术的同时,由金星汉斯厨艺专家采用金星汉斯鲜酿啤酒浸泡配以秘制香料,经800℃以上炭火烤

烤,使其受热均匀,比气火烧烤更鲜美、更营养、更健康。金星汉斯鲜酿啤酒是引进德国纯正酿造工艺酿造的全麦啤酒,整个酿造过程中不添加任何化学添加剂,为纯正的绿色啤酒。金星汉斯鲜酿啤酒具备独特的麦芽、酒花香气,清凉爽口,富含维生素、抗衰老物质,堪称广大啤酒爱好者的饕餮盛宴。张艾霞