



一座城市的饮食,可以说承载着这座城市的历史和文化。随着生活水平的提高,餐饮业也发生了翻天覆地的变化,从过去仅是为了填饱肚子,到今天餐饮已变成了人们享受生活的一种主要方式,餐饮的种类也日益丰富起来。

“如今郑州的餐饮消费市场,已从价格、品种选择为主,向价格、品位、氛围、服务和品牌文化等综合型方向转变,选择性和理性化消费特点日趋增强。”以自助火锅为特色的优乐自助餐厅总经理杨东澄表示,随着国外资本、管理和品牌的大举进入,郑州餐饮市场的饱和度将越来越高,餐饮的多元化、细分化和个性化趋势增强,“像火锅就必须对传统经营模式进行革新,推出更加时尚化的产品和模式,才能吸引消费者的关注。”

拥有十几年火锅业经营经验的金香子火锅董事长王子也表示,随着社会生活日益多元化,餐饮形式也紧随其后,休闲餐饮、浪漫餐饮、沙龙餐饮、旅游餐饮、娱乐餐饮、会展餐饮等将会更多地进入人们的生活。“今后的餐饮中,色香味、价格、环境这三大要素会显得越来越重要,金香子就是将火锅做到了极致,用中餐的方式来吃火锅,进行特色化的经营。”

阿里火车主题餐厅负责人表示,如今,人们消费更加注重卫生、环境、服务、特色等需求,追求品牌店、特色店和名牌餐饮企业的势头更加明显。餐饮市场上个性化特色经营突出,品牌、特色餐饮备受青睐,“主题餐厅在郑州登陆是早晚的事情。”

可以说,特色化经营是未来餐饮业发展的重要方向之一。作为商家,谁不想让天下人都知道自己产品的美味?作为消费者,又该去哪里寻找属于自己的那一份畅快淋漓?

为此,本报于即日起启动“中原主题餐厅、特色火锅”大型评选活动,特色商餐饮可向本报进行自我推荐,本报将对参选商家进行一一报道和推介,后期本报将公开发布有奖选票,读者通过投票方式评选出自己喜爱的主题餐厅和特色火锅,同时,还有有望得到入选商家提供的代金券,免费品尝特色餐饮,活动咨询热线0371-67655031、13598836820。

本期,我们推出以下三家别具特色的火锅餐厅,冬日天冷,你不妨去这里享受美食的温暖吧。

晚报记者 袁瑞清/文 赵楠/图

吃就吃出风格来

本报启动中原最具风格主题餐厅、特色火锅评选活动
特色火锅、主题餐厅参与热线 67655031 / 13598836820



火车头



金香子



优乐火锅



优乐自助餐厅

快乐火锅 优雅享受 地址:东风路217号

这是一家用餐方式尤为特别的一家休闲火锅自助店。刚进入优乐,便感受到非凡的用餐环境,令人耳目一新,凭添了几分食欲。在静静幽幽的“湖水”上,漂浮着一艘艘小小的船,小船儿悠悠,载着各种精致糕点,凉拌菜小,各种配菜,真所谓是应有尽有,让人眼花缭乱。

这儿的菜品很是丰富,肥牛可以随便吃,啤酒、饮料随便喝,还有基围虾、扇贝和鱿鱼,当然各种寻常菜品自然不会少,只是不要浪费就行了。值得称赞的是,菜品都是用类似保鲜盒的盒子装着的,这在一定程度上似乎比那种随意摆放着的,看起来要卫生些,而且,每次取一盒,也比较便于按量取食,避免了某些食品的疯抢现象浪费。

信手拈来黄喉,百叶,豆皮儿,大白菜,香菇和金针菇,边吃边聊,忙的不亦乐乎,餐厅环境清幽雅致,让人心旷神怡,是聚会的理想之地。

总经理杨东澄介绍,优乐是一家立足于全球发展的综合性餐饮企业,目前优乐自助餐厅在全家已有30多家分店,不过在河南目前还仅有一家。“有趣、实惠、美味和舒适是优乐吸引顾客的四大秘诀”,他表示,优乐自开业以来,便引起了消费者广泛关注,“流水汨汨,美食穿梭,守着水道吃火锅”革新了人们对火锅的消费理念,是家庭聚餐和朋友聚会的好选择。

在价位上,优乐自助餐厅也比较实惠,每位39元,即可享受海鲜、肥牛、水果、糕点等近百种美味。“我想着会火,但没想到这么受大家的欢迎,好几个地市的投资者都想来加盟了”,杨东澄表示,目前餐厅正在进行优惠酬宾活动,“四位就餐即赠送一张39元的餐券,或者每人一张9元的餐券。”

金香子 中餐火锅

用中餐方式吃火锅 地址:东风路与东明路交叉口

正在试营业中的金香子火锅也是一家别具特色的火锅餐厅,其倡导的理念是用中餐的方式吃火锅,并融汇天下火锅之大成,将火锅的精髓表现的淋漓尽致。

总经理王子对火锅情有独钟,拥有十几年的火锅从业经历,谈起火锅更是如数家珍,“火锅主要分为四个流派,一是传统火锅,比如涮羊肉;二是川府麻辣,以重庆火锅为代表;三是香港肥牛火锅,起源于香港,流传于东北,发源于北京;再就是澳门豆捞了,主要以特色海鲜为主。”

“如今的餐饮主要讲究一个特色,火锅当然也不例外”,王子介绍,金香子的特点是“融南北之什锦,汇古今之经典”,让顾客享受到火锅的精髓,“这是真正没有油烟的中餐。”其中一个细节值得称道,店里拥有十八款以“酱”字为名调料,可以适合各种汤品,

供客人选择;十八种味感以香辣为主,各宜味蓄,待君体验。

翻开餐谱,一篇《火锅赋》映入眼帘,“观夫涮品多多,种类齐全;山珍海味,肉杂禽鲜;菌类菜蔬,豆品滑丸。菜超瑶圃,料胜仙山。磁炉一开,汤沸浪翻。色、香、味俱佳,功、艺兼善。观之欲滴馋涎,食之香浸肺腑。涮、煮、蘸、自行料理,食、品、享、聚首雅鉴。不论贵贱,何谈丰俭。饱口福神清气爽,享美味身康体健。”

各种类型的汤也是该店的一道特色,如芝士番茄汤、香味香菌汤、海参鲍鱼汤、纯粒牛尾汤等,其中一道名为贵妃芙蓉汤的汤品非常适合女士享用,具有美容、养颜的功效,其精选柚子、木瓜、椰肉等水果味原材料,用南方“叶青”的汁为水,通过特殊工艺加工而成,味道十分鲜美。

阿里火车主题餐厅

火车穿梭送美食 地址:德化步行街奥斯卡影城二楼

来自阿里山的火车主题餐厅,其美味的自助式火锅形式,动态的主题特色,成为都市时尚一族们的最佳选,这也是郑州首家动感主题餐厅。

整个餐厅布置成车站的感觉,门口安排有售票口,先买票再乘车,店内的服务员都穿着火车乘务员的服装,长桌上弯弯曲曲铺设了好几条火车轨道,各种火锅配菜都盛载在两列小火车上,在餐厅中缓缓穿行。

在该餐厅里,涮菜过程有自己一套独特的研究理念,先用汤,再涮蔬菜,然后涮非肉质品,最后在涮牛羊肉,这和日常生活中普遍的吃火锅顺序截然相反。据介绍,这是由于涮肉时间长会产生化学反应,高普林化学物质偏高,容易造成偏头痛等症状,因此这样的涮菜顺序,可以互不干扰,对身体减少危害。另一方面,为了进一步做到健康、美味,在这里澳洲肥牛、

新西兰羊肉、海洋深水鲷鱼、美国波士顿龙虾等主要食材全部选择进口空运郑州,保证用料品质。

餐厅负责人介绍,火车主题餐厅以美式的经营理念为特点,总投资500多万元人民币,面积达1300平方米,主营自助小火锅。“之所以开创火车主题,一方面是源于台湾的阿里山是全世界四大森林观光铁道火车之一,让内地市民更了解阿里山文化;其次郑州也是内地重要的交通枢纽,跟火车有着千丝万缕的联系,在这里铁道、火车的布置,运用模型、油画等各种方式展示,给年轻人带来更多历史文化教育。”

老话说“火车一响,黄金万两”,时值中午,店内已经坐满了不少年轻顾客,几位看新鲜的市民在一旁风趣地说:“在这里吃饭,眼睛一眨,想吃的菜来了,再一眨,想吃的菜已经过去了。”



“一为生,一刀死;一刀富,一刀穷!”这就是数百年来神秘莫测的翡翠赌石,一个近乎游走在天堂与地狱门前的游戏。一夜暴富的狂喜与倾家荡产的绝望纠结交织,近得只有一个刀口的距离。

说到“玉”,总绕不开“赌”,因为自从人们青睐玉石的那天起,“赌”就是玉石交易中最常见也最常用的一种手段,已然形成一种异彩纷呈的玉文化现象。有人曾开玩笑说,中国历史上最著名的那块赌石非“和氏璧”莫属。相传在2000年前的楚国,有个叫卞和的人发现了一块璞玉,先后献给楚国的两位国君,国君以为受骗而先后砍去了他的左右腿。后来,楚文王听说了卞和的遭遇,便让玉工剖开了这块璞玉,结果得到了绝世美玉,也就是举世闻名的“和氏璧”。如果卞和能活到现在,一定是叱咤翡翠赌石

翡翠赌石——惊心动魄的疯狂游戏

圈的大师级人物。因为不加磨琢,单从外表就能够把毛料看得一清二楚,绝非常人所能做到。数百年来,翡翠一直非常神秘:深埋在地下时,没有一种仪器能探测到它;等它从地下出来时,人们也无法透过那层薄薄不一的风化皮壳看到石料内部的情况,即便是科技如此发达的今天,也没有那一种仪器能穿透这层皮壳,看清石料内部的优劣。

自古以来,翡翠原石的买卖就是一种极具风险的交易,风险就在这“赌”字上,全凭经验、眼力、胆识和运气,因此买玉又有赌玉的说法。赌赢了一夜之间便可成为富翁,赌输了一夜之间就会倾家荡产,风险极大,也很刺激,因此翡翠赌石经久不衰。民间也留下了“神仙难断寸玉”、“多看少买,十解九甩”、“瞎子买,瞎子卖,还有瞎子在等待”等说法,意在提醒人们参与时须谨慎。

尽管如此,有关赌石的故事,发家的梦想,还在一代代地演绎着。不经意间,赌石为翡翠

更增添了神秘色彩和无法估计的开采成本,给已经是天价的玉石之王又加上了种种的砝码。据统计,自清末到1949年,翡翠价格上涨了200多倍,特别是最近几年翡翠价格年均增长30%左右。种、色、水、工俱佳的高档翡翠,更是以其不可估量的升值潜力,受到越来越多成功人士的喜爱和追捧。

典藏级翡翠钻石精品品牌龙泽润宝,秉承“诚信经营、优质服务”的理念,将专业化运作导入传统翡翠珠宝业,致力于为爱玉人士提供品质卓越、价位合理的天然A货翡翠。独特的艺术设计与精妙的镶嵌工艺完美融合,百年传承与时尚理念水乳交融,龙泽润宝赋予翡翠珠宝全新的内涵与生命力。近日,龙泽润宝09秋季翡翠新品全城热销,在这个寒意渐浓的时节,不妨为自己或亲友选择一款翡翠,送上一份真诚、温暖的祝福!

温馨提示:11月21日,龙泽润宝紫荆山旗舰店邀您参加“周末秋季新品赏销会”,地点位于紫荆山百货南100米路西。购翡翠 钻石满3000元送500元……本周六,龙泽润宝与您激情相约。

