

即日起至7月31日,凡固定电话号、手机尾号、车牌尾号、身份证尾号为61或8的读者,144元订一份全年《郑州晚报》,将可能获得61倍或8倍的惊喜。咨询电话:67659999

2010年7月23日 星期五 主编 来从严 编辑 熊维维 校对 亚丽 版式 王艳

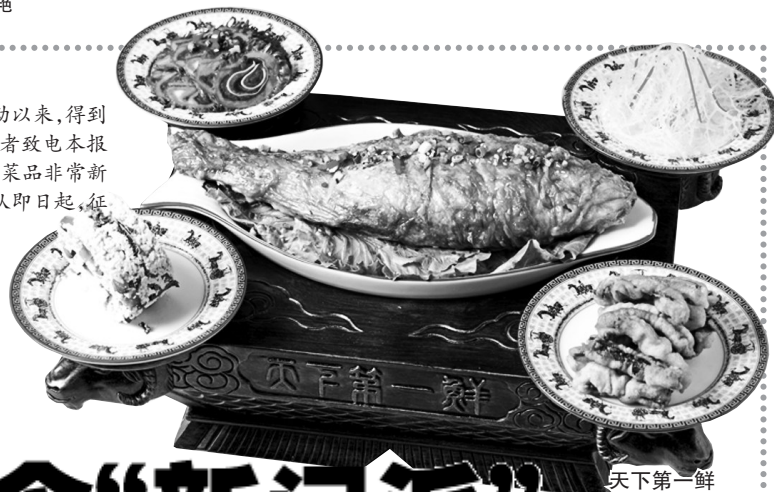
创刊·改版季 每年五、六、七  
创刊61年 改版8年

郑州晚报  
B11  
第一消费

### 开栏的话

自本报启动“周周有优惠 天天有惊喜”全新餐饮体验活动以来,得到了餐饮企业和市民的极大关注和支持,在回访中不断有消费者致电本报消费部,道出了参与活动中的一些新鲜感受。“这家餐厅不错,菜品非常新颖。”“而这家餐饮菜品有讲头”……为此,本报第一消费专刊从即日起,征集郑州美食的“新门派”。

如果您的菜系“门派”自成一派、如果您的菜系有新概念、新特点,不妨致电热线67655031,让消费者一起先睹为快。同时消费者在日常生活中碰到哪些有特色、有新概念的餐厅,也可致电本报进行推荐,一起分享“新门派”的时尚乐趣。本期让我们一起走进位于东风路临近中州大道的今槐源酒楼一起领略那里的“新门派”。  
晚报记者 谢宽/文 赵楠/图



天下第一鲜

## 寻找美食“新门派”

如果您的菜系“门派”自成一脉,有新概念、新特点  
不妨致电热线67655031,让大家先睹为快

作为一名有资历的食客,记者发现,郑州有一些古色古香的主题餐厅,它们除了菜品拥有文化主题,装饰更是讲究古朴文化:古老的图片、姓氏宗谱、浮雕、诗赋、满墙的壁画和小景。

在这类酒店里的今槐源酒楼,一菜一典,一典一故事,都在用文化赋予菜品灵魂。

在今槐源负责人看来:“一般的餐厅可能做的是‘餐饮文化’,单纯地在菜品上下工夫,而今槐源,倡导的是‘文化餐饮’,我们的很多菜品都是有典故的,我们希望来就餐的客人不再单纯为吃饭而吃饭,能够在吃中去体验文化的魅力,在文化参与中去享受吃的乐趣。”



红楼玉生香

菜小乾坤大,盘中文化长。一道菜可能就道出了人生的成长历练历程,“天下第一鲜”,就是特别推出的一道励志菜,它诠释了

一个人要走向成功所必须经历的五个步骤,恰到好处的演绎了人生。

“陈王金沙骨”,更体现了一种做人的排骨精神,即“内虚而髓主精神,中刚而骨撑天地,外柔而兼爱四方”,一道排骨是对人生有所感悟。

由香芋和芡实为主料做成的“红楼玉生香”,源出红楼梦第十九回“情切切良宵花解语,意绵绵静日玉生香”,香芋又称作香参,有滋补解毒、增加人体免疫力的功效;芡实,被誉为“水中人参”,有健脾养胃、益肾固精的作用。

### 周周有优惠 天天有惊喜

### 读这些,找寻您需要的优惠信息

#### 千代家原味优质烧肉

本月内持本报本版消费满100元赠50元代金券(烟酒炭火除外),每桌赠送精美养生菜肴及精美礼品一份。

地址:经三路与政四街交会处

#### 布达拉传说特色酒店

一周内持本报本版“送价值35元羊八井串一串香”。

地址:郑东新区农业路与众意路交叉口向北100米路东

#### 今槐源酒楼

本月内持本报本版消费8.8折优惠。

地址:东风路与中州大道西200米路南

#### 北大荒野生大鱼福

一个月内持本报本版就餐,免费吃一斤价值118元的野生马哈鱼,不能与其他优惠同时使用。

地址:健康路与优胜北路西300米路南  
城东路与商城路口南30米路西

#### 百年老妈

本月内,持本报本版到百年老妈消费,全场啤酒免费无限量,满100元赠50元代金券(烟酒锅底除外),每桌赠酸梅汁一扎,另赠精致沙一一份。

经三路店地址:经三路与政四街交会处  
桐柏路店地址:桐柏路与建设路交会处北150米路西

嵩山路店地址:嵩山路与淮河路交会处

活动信息征集中,咨询热线:67655031、13673656790

### 消费资讯

#### 凯旋高卢酒庄入驻郑州

近日,凯旋高卢酒庄强势登陆郑州,系河南高端人士聚集的私人会所,落户于郑东新区。

据了解,凯旋高卢酒庄是由浙江凯旋高卢国际贸易有限公司在郑州的又一个有实力、有能力、有公信力的加盟商,在会议上,总经理裴莹介绍,酒庄将继续秉承浙江凯旋高卢国际贸易有限公司,“非原品原装进口,每瓶罚款一万元的承诺,因为红酒是有生命的,每瓶顶级红酒躺在酒窖里,等待一个懂她的主人出现,能真正地了解她的品质,口感和魅力。”裴莹还表示,高卢酒庄将为河南人创造一种新的生活方式,致力于会员搭建一个社交的平台,于志同道合的人一道品味红酒的人生。

#### 阿五豫菜厨艺惊艳世博会

7月13日,2010年上海世博会河南活动周开幕,身怀绝技的中华(阿五)厨艺绝技表演团成员们的精湛厨艺绝技表演,将中原美食的悠久文化和新、奇、特、全方位展现出来,惊艳世博。

首场烹饪绝技现场表演,中国烹饪大师、豫菜形象大使樊胜武亲自操刀主持,来自中华(阿五)厨艺绝技表演团10位“身怀厨艺绝技”的烹饪大师拿出浑身解数,引来阵阵喝彩。脚踩钢刀,在气球上切肉丝、一根面、龙须面、美女背上切肉丝、大刀面、高跷烩面、吹面气球上切青菜……看得人目不暇接,大呼过瘾。

中华(阿五)厨艺绝技表演团负责人樊胜武大师说,游客的驻足欣赏和掌声,就是对豫菜最高的认可和支持。  
刘斌

#### 龙泽润宝暨正道花园高端翡翠艺术展举行

7月13日至21日,龙泽润宝暨正道花园高端翡翠艺术展华彩绽放,温润华贵的珍品翡翠,权威公益的专家鉴宝,浪漫优雅的模特走秀……一场异彩纷呈的珠宝盛宴,让高端人士零距离感受顶级翡翠的独特魅力。

数十款难得一见的珍品翡翠市场总价值数千万元,是龙泽润宝创作的经典之作,以中国传统文化为底蕴,代表了翡翠的设计潮流与方向。最引人关注的是一颗春带彩翡翠白菜,重达80公斤,售价999万元。此款作品取材于高档春带彩翡翠原石,历经数月纯手工精心雕刻而成。菜叶细嫩,层次分明,形体似真,叶片屈伸依势就形,叶脉通达自然,可以作为一款艺术品收藏,置于厅堂、居室、楼堂、馆所,大气端庄,吉祥万端。  
谢宽

#### 宝丰酒杯世界旅游小姐大赛河南决赛收官

7月17日晚,古都开封东京艺术中心演艺大厅内灯火辉煌,音乐轻扬,宝丰酒杯2010年世界旅游小姐大赛分区赛,在此完成河南赛程。

与会嘉宾对宝丰酒业低调大气的节目安排及参赛选手的优秀表现,纷纷致以热烈的掌声。宝丰酒业董事长王杰士及多位高层领导也莅临现场,据宝丰酒业营销总监晋育峰介绍,本次大赛河南赛区的海选历时两个多月,旅游小姐清新时尚的形象,与宝丰酒国色清香的清香淡雅的产品诉求相得益彰。并将在参赛选手中选出8位旅游小姐以年薪制进入宝丰酒业工作,担任“清香天使”。相信火辣白酒与清新美女的“水火共妖娆”的激情碰撞,定能在业内掀起一种全新的营销现象。  
贺荣凤

### 传奇故事之七



#### 怎样考查徒弟

老板考查员工,各有各的方法。全聚德是怎样考查徒弟的呢?

新中国成立后,全聚德由创始人杨全仁的第四代杨福来掌管。杨福来曾在银号学徒,对财务账目管理非常熟悉。1952年1月,30岁的他来全聚德接任掌柜。1952年6月1日,全聚德公私合营以后,杨福来留任副经理,负责全聚德日常的业务。

据全聚德老职工、曾跟他学业务的徒弟吴桐官回忆,1954年吴桐官来到全聚德学徒,当时他只有16岁,被直接分配在柜上,跟着杨福来学业务。有一次,打烊前,杨福来趁他不注意,往地上扔一毛钱,结果,吴桐官扫地时捡到后主动把钱交给了杨掌柜。就这样经过几次观察后,杨福来觉得他不贪财,信得过,才放心教给他业务。

当时银行为了及时回笼货币,每天晚上开一个窗口专门负责回收各商家当天的货款。杨福来把每天到银行交货款的活儿交给了吴桐官,派他每天打烊后把当天的货款存到位于施家胡同的中国人民银行。但是,杨福来还是不放心。于是杨福来把钱交给吴桐官后,他就悄悄跟在后面瞅着,看他是不是贪玩,就这样,杨福来在后面跟了一个月,看着放心后,才让吴桐官一人独立往返银行。

由此我们可以看出杨福来对徒弟考查的多么细微和周到啊!

地址:郑州农业路与政七街交叉口东北角 电话:0371-63212070



#### 紫燕百味鸡系列报道八

#### 倡导标准 不惧模仿

从成立初期发展至今,紫燕公司秉着“产品的味道和卫生是我们的自尊”的理念,一直以国家强制标准和全国各省市的标准来严格要求和规范自己的发展,以稳健的发展战略来指导未来的发展方向,率先通过ISO9001:2000质量标准,并在2004年国家食品安全年中荣获由中华人民共和国农业部、中华人民共和国商务部、中华人民共和国卫生部、国家工商管理行政总局、国家质量监督检验检疫总局、国家食品药品监督管理局等部委联合授予的全国食品安全最高奖——全国食品安全示范单位。之外,紫燕产品还参加中国第十届中国食品博览会,经过层层角逐,荣获产品金奖。

顾客的标准,就是紫燕的标准,也是紫燕倡导的另一层内涵,倡导朴实的、真实的履行以顾客为一切经营活动中心的理念。

长久以来,紫燕百味鸡拥有一流的产品研发中心,不断推陈出新,形成了以夫妻肺片、芙蓉鸭、百味鸡、藤椒鸡为核心的系列产品,畅销大江南北。

享有“没有紫燕不成席”的美誉。研发团队结合郑州消费者喜好,开发的凉菜酸辣海带丝、卤藕、麻辣干丝备受广大市民青睐。

虽然紫燕一直被模仿,但是,紫燕人从来就不惧怕被模仿,也不怕被追逐,因为追逐会让我们向前跑得更快。  
谢宽