

中国菜中国风中国韵中国味,中华餐饮真谛何在?五千年一脉承袭的中华餐饮,最终该以何种形式淋漓尽致,一展风华?餐饮艺术只有想不到,没有做不到。

在餐饮第一馆·郑州食珍堂出现之前,除了时下形态各异的餐饮场所对中华餐饮文化不完全的演绎之外,国人对各个时期的餐饮文化认知,还停留在历史典籍的笔法勾勒和影视作品的不完整表达中。中国餐饮文化经片面取用,商业嫁接,然后在流行风的挟裹中被随意混搭,文化的身影虽依稀可辨,但早已失去原本的纯粹面目。

一时的所谓派系创新终究抵不过几千年的文化根底,高擎形式上的文化大旗倒不如潜心整理、传承光大华夏餐饮的历史谱系。毕竟,中华餐饮原本藏有经天纬地的哲学之理,文化之源,礼制之要,艺术之美,和味之法,养生之道——这正是国菜归宗,正本清源的需要,也是上行溯源并深度提纯中国餐饮核心要义的不二选择。

恭贺餐饮第一馆·郑州食珍堂6月1日盛大开业



有媒体如此定义它眼中的郑州食珍堂——

以中国烹饪学为纲,依托中国传统文化、餐饮文化和烹饪技术,通过现代人环境艺术的手法演绎,浮现几千年中华餐饮史的璀璨片段,回拜中国烹饪的宗祖历史与基因脉络,并以五感全息、多维立体的表现方式释放河南作为“豫菜之根,国菜之源”的无尽魅力。

与其说餐饮第一馆·郑州食珍堂是在河南乃至全国第一家出现的以现代手法复原餐饮历史情景的中国第一会馆,倒不如说它是可亲临互动体验的中国餐饮动态博物馆,中华餐饮艺术大观园。

6000平米恢弘体量,整体组馆彰显中国气象,原创12个主题会馆组合出“馆中馆”形态,单馆最大面积者高达950平米的复合型多功能布局,导入全景古典演艺秀节目,萃取中国烹饪四面八方之精华的定制式筵席,加之“三娘侍宴”等古典传统介入式服务……让餐饮第一馆·郑州食珍堂无论从体量规模、情景氛围、文化管建、模式缔造、菜品体系、服务艺术等方面,均开中原餐饮之先河,堪领中国现代餐饮之风骚。



中国气象·大家手笔

古典演艺·穿越之旅

三娘侍宴·五味俱有

业界首创——复合型馆中馆恢弘取势、匠心布局

餐饮第一馆·郑州食珍堂首先是一件空间大剧。编剧与导演独步江湖,从传统文化中勾陈题材,掌镜者匠心妙用,用历史情景变通复原法加之集成式创意衍生术,制作出一部主题为“和味”的宏大作品。

红墙耸立、斗拱通透,自然是中国气象,裙裾飘逸、丝竹丽声,方才现锦簇花团。拾阶登堂,看和味铭志,感一番匠人芹意,入馆临席,览题词絮语,晓几多言者片心。这是餐饮第一馆·郑州食珍堂给人的第一印象。

五音开宴——立体化全息式餐饮艺术体验堪为首创

如果说珍品红木家具、古玩奇藏,以及定期举办的翰墨书画展、宝玉石品鉴会等营造了餐饮第一馆·郑州食珍堂静态的环境文化氛围,那么固定的驻场演艺则是郑州食珍堂动态的风景区。作为一家餐饮机构,组建66位优秀演艺精英的“华夏艺术团”,为客人提供古典演艺节目的附加服务,也堪称郑州食珍堂的独家原创。

精品筵席——尽情享你所想的华夏烹饪真谛

《诗·小雅·鹿鸣》有言,“我有嘉宾,鼓瑟鼓琴”。君子以礼乐安身立命,礼乐不可斯须去身。用中华礼乐迎接宾朋,已成为餐饮第一馆·郑州食珍堂贯穿始终的文化主题和服务项目。

比如,郑州食珍堂每天定时举办恢弘典雅的堂前迎宾大典,端的一番好盛况——侍者出列,钟鼓齐鸣,礼乐依仗,当馆花旦领颂《中华和味馆郑州食珍堂赋》。取势、执中、阐妙,亦

知。对餐饮第一馆·郑州食珍堂来说,每一个宴馆皆对应不同的文化主题本源,相应的装饰风格与格局组合,协调的器皿、菜单与肴饌,以及与主题相关联的古典演艺节目,但无一例外地在或大气磅礴,或婉约雅致或古典传统的空间中,融入更衣区、盥洗区、休憩区、进餐区、舞台区、操作区等功能区域,提供馆主、茶娘、厨娘“三娘侍宴”的介入式服务,给人以时光穿越,恍然不辨今古之感。

雅宴不可无乐,盛筵岂能无舞。美酒只为助兴,礼乐方能怡情,在餐饮第一馆·郑州食珍堂,宾客们甚至可以在此换上过去的华衣锦服,大享饕餮的同时,赏霓裳羽衣舞,忆金陶玲珑姿,一洗俗尘,二辅雅致,三得空灵。

此时,你会如临幻妙之境,梦至穿越之旅,欢歌宴间,商场之疲惫被拂去,人生之快意升腾来。

为迎客,亦为博扬中华餐饮文化大馆之气象万千。

静静地安坐于餐饮第一馆·郑州食珍堂,在馆堂之内隔开一个喧嚣的世界,又穿越至一个曼妙的境地,你会发现除了赏轻歌曼舞、听浅吟低唱,看华夏艺术团的传统演艺之外,在这里,菜品与筵席本身也是最好的演员,细、匀、悠、长的文化气息赋予让这个空间流淌有触目可读的绝妙剧本。

十二场馆,恭请预订

地址:郑东新区中州大道与东风东路向东马庄街向右50米路东
预订电话:0371-63517777 6527777

“香港龙氏乳鸽”等金牌菜品 空降郑州食珍堂酒店

重现中华传统文化盛世,品味经典美食饕餮盛宴。为答谢广大新老顾客长期以来对食珍堂酒店的支持和厚爱,酒店现隆重推出香港龙氏乳鸽、港式烤大虾、意大利黑米辽参、金线莲炖野生水鸭等金牌菜品,欢迎品鉴!

招牌菜一:

香港龙氏生炸妙龄鸽

产地:广东中山石岐

特点:皮脆、肉嫩、骨香软、味道鲜。



原料:18-22天生长妙龄鸽 1只 五香粉、玉桂粉、甘草粉、胡椒粉、精盐、米粉以一定的比例配合而成,均匀涂于妙龄鸽内腔,腌制约五至十分钟,这样就可使妙龄鸽肉鲜味得以保护,又增加了其肉味的香纯了,将腌制好的妙龄鸽淋。

招牌菜二:港式烤龙虾

产地:澳洲

原料:澳洲龙虾 牛油

白味盐 柠檬汁

特点:喷香诱人、肉质爽嫩弹牙、啖啖肉、口口爽、鲜滑嫩口



招牌菜三:

金线莲炖野生水鸭

产地:福建、台湾、广东、广西等亚热带及热带

特点:清热凉血,除湿解毒,平衡阴阳,扶正固本,阴阳互补,生津养颜,调和气血、五脏,养寿延年的功用。

原料:金线莲、野鸭



招牌菜四:

意大利黑米辽参

产地:辽宁

原料:意大利黑米、辽参

特点:对心脏病、癌症等有防治及抑制作用,长期食用可以补充人体最高效的抗氧化剂,延缓衰老,延年益寿。

