

又到一年开学季,郑州各大高校将迎来新一批来自五湖四海的大学新生。陌生的城市,陌生的校园,陌生的同学和老师,环境的改变,可能会令一些新生无所适从。这个时候,唯有吃才是人生最好的慰藉,尤其是三五成群的小聚一番,能帮你尽快融入大学生活。不过,如果你真的想当个有品位、有见地的吃货,那还真得讲究什么地方吃什么。

郑州晚报记者 王一品

### 吃的是特色

来到郑州,总要了解郑州有哪些地方特色美食,最出名的肯定是郑州烩面,尤其是合记烩面和萧记烩面。合记烩面的羊肉汤味道醇厚,鲜嫩的羊肉入口即化,再加上黄花菜、木耳、香菜等配合调味,鲜香可口。萧记烩面以三鲜味的最出众,将味道鲜美的海参和鱿鱼加入到羊肉烩面中,堪称一绝。萧记还有几个必点的招牌菜不容错过,比如羊肉灌汤包、大葱烧海参、酸辣广肚、肉丝带底等。

河南人喜欢吃面食,所以除了烩面,还有大饼。与山东的煎饼不同,咱这儿更喜欢焖饼,比如葛记焖饼,怎一个“香”字了得。说起豫菜,别忘了去阿五美食尝尝,充分融入“五味调和、质味适中”的特点,是典型的豫菜馆子。

口味重的同学,早上一定要抽空去喝碗方中山胡辣汤,那可是用祖传秘方精心熬出来的,香醇四溢、回味无穷,集麻、辣、鲜、香于一体。



学姐说……

## 当个吃货,关键是态度

### 吃的是氛围

大学生除了日常学习生活,最喜欢聚会,郑州还真有不少适合“聚”的餐厅。

第一类是特色火锅店,适合热闹型的聚会,巴奴、海底捞、唯新煮义,都是年轻人常去的地儿。第二类是自助餐厅,吃货们一较高下的地方。比如金钱豹、好伦哥、金汉斯、状元烤场等,高中低档价位都有,可以根据不同需求去选择。当然,不管你和小伙伴们选择哪家自助餐,都请记得要“光盘”哦。

第三类纯粹是吃氛围的,只要饭店的环境设计、菜品风格符合某一次聚会的调调,那就OK了。香港喜记辣蟹、曼玉融合餐厅、粥之源、必胜客、鱼酷等都属于有各自特色又符合大学生普遍消费水平的餐饮店,而且大多都开在郑州各大商圈中,符合学生的“便利”需求。

### 吃的是情趣

有人说,吃货是一种生活态度。如果你本来就是吃货,或者正致力于成为真正的吃货,那么一定对美食有更高的要求,除了味道可口,还要有生活情趣。

动物园咖啡、满记甜品、DQ冰淇淋……这类店铺最受大学生喜爱,因为都符合有吃、有玩、有趣的标准。最关键的是,这类餐饮店里的甜蜜指数都比较高,适合谈情说爱哦。

还有诸如“速”Speed烤吧”这样把烧烤文化、酒吧文化和演艺文化三合一的主题餐厅,能带你远离闹区喧嚣,在优雅的环境中休闲小酌,那里的烤鸡翅中、烤生蚝、烤羊肉串、烤蔬菜等都值得品尝。

在一些大型购物中心里还“隐藏”着不少别具一格的休闲吧,而且每个店都有自己的拿手好菜,比如考拉墅咖啡馆的炸鸡啤酒套餐,MOMO音乐酒吧的浪漫双人餐。到这里点些小食,喝杯下午茶,还是蛮惬意的。

舌尖上的开学季

## 台湾美食争奇斗艳,厨神精英同台竞技

# 阿五美食喜获台湾世界厨艺邀请赛“铜鼎奖”



### 品味台湾,从美食开始

2014台湾国际美食展有170余家厂商、餐饮企业等参展,上千种世界各地美食亮相,吸引了数万名食客观摩参观。

受台湾国际美食展组委会邀请,河南省餐饮与饭店行业协会常务副会长杜新敬、秘书长郭京普,阿五品牌创始人樊胜武,河南德宝酒店管理有限公司董事长藏建德、河南煜松餐饮管理有限公司董事长顿玉松、郑州颐顺轩餐饮管理有限公司董事长李志顺等20余位河南餐饮精英及媒体代表参加观摩台湾美食展及世界厨艺邀请赛。

美食展及考察期间,河南餐饮代表团受到了台北餐饮业职业工会、海霸王国际企业集团、中华美食交流协会、台湾米其林厨

学会等的热情接待,并观摩了2014台湾国际美食展及世界厨艺邀请赛,品尝了台湾特色小吃,领略了台湾独特的美食文化。

考察期间,河南餐饮代表团与台北餐饮业职业工会理事长林金城、海霸王国际企业集团谢和江、台湾观光协会荣誉会长张学芳、台湾美食展筹备委员会蔡金川等现场交流两岸餐饮发展,双方希望通过更多的渠道和机会,加强河南和台湾的饮食文化交流和互动,为两岸餐饮发展做更多努力。代表团还考察了海霸王、鼎泰丰、台湾牛肉面、高雄夜市、台湾客家菜、海鲜料理等当地特色美食,真正领略到了台湾的特色美食文化。



8月15日~18日,由台湾米其林厨师学会、中华美食交流协会等单位主办的2014年台湾国际美食展暨世界厨艺邀请赛在台北举行。河南受邀首次组团参加,开启“台湾美食之旅”,阿五美食作为受邀的唯一一支中国内地代表队,在2014世界厨艺邀请赛中首秀“河南味道”,并获大赛“铜鼎奖”。

郑州晚报记者 王一品

### 世界厨艺邀请赛,阿五美食斩获“铜鼎奖”

2014世界厨艺邀请赛,世界高手同台竞技,此次大赛共邀请来自全世界各地代表队参赛,大赛内容以“创意中菜”为主,须强调以中式食材做基础的国际创意烹调,比赛方式则为“食材神秘,即兴发挥”。

阿五美食派出了由张永跃、李书晟、赵耀、王风荣、田韶卿组成的代表队,以豫菜烹饪技艺为根基,融合中国烹饪精髓,将“功夫菌汤”、“糖醋玻璃鱼焙面”等“豫”味十足的参赛菜品完美呈现。色香味吸引观众爆满,不断鼓掌叫好,并对精湛厨艺夸赞肯定。

经过激烈角逐,最终阿五美食斩获此次大赛“铜鼎奖”,而作为此次大赛的贵宾,台湾国际美食展还为阿五品牌创始人樊胜武颁发“感谢状”,感谢其为发扬中华饮食文化,推进国际厨艺交流所做出的卓越贡献。

作为本次台湾美食之旅的组织者,河南省餐饮与饭店行业协会副会长、阿五品牌创始人樊胜武说,本次组织河南餐饮代表团赴台湾考察,收获颇丰,不仅观摩了2014台湾国际美食展和世界厨艺邀请赛,而且阿五美食作为中国内地唯一一支代表队参赛,与世界顶尖高手同台竞技,斩获“铜鼎奖”,加强了与世界中餐的交流。

同时,在与台湾行业协会和餐饮企业负责人沟通中,不断推广豫菜文化、传递中国味道,学习到了台湾先进的餐饮经营,开拓了我们的视野,更品尝到了各式各样的台湾美食,令人难忘。这次台湾美食之旅,为我们今后更好地走出去奠定了良好基础,希望有更多的人加入进来,为共同推动中华美食的发扬作出自己的贡献。

