

郑州晚报的美食版今天与大家见面啦,以后将陆续推出“食界达人”“行业快递”“每周一味”“新品秀”“新发现”“食记录”等多个栏目。在这里,不仅向各位展示美食美品,还听到业界人士对行业内发生的事件及市场的高谈“食”见,以及读者朋友发现的美食以及感受。我们以更多的信息、更新颖的观点、更撩人的美食帮助大家寻找有特色的小吃,也希望您吃得安心、吃得放心、吃得舒心。联系电话:15617418509

刘源记:打造“国人喜欢喝的一碗羊汤”

始创于1988年的刘源记,主营羊肉鲜汤。30多年来秉承“诚信为本,食材为先”的宗旨,遵循羊汤古法熬制技艺,甄选道地优质羊源,使用净化水熬足6小时。目前,刘源记已有自己的专属牧场,确保食材新鲜直供。“我们的目标就是打造‘国人喜欢喝的一碗羊汤’。”刘源记羊肉鲜汤董事长朱登杰表示,要努力把企业做大做强,步入正规化、标准化、科学化管理轨道。 郑报全媒体记者 唐善普 文/图



刘源记羊肉鲜汤董事长 朱登杰

新起点 举办首届刘源记“吉羊节”

刘源记诞生于1988年,品牌根植于河洛文化,遵循唐代孟诜《食疗本草》记载,以食物本源为出发点,以传统食疗为指导,从食养结合入手,采用真正羊汤古法熬汤技艺。甄选道地优质羊源,食材源头新鲜直供。

据了解,“吉羊节”起源于东汉,盛行于河洛地区,是河洛文化的代表性节日,在每年秋收以后农历九月择吉日举行。在节日期间,人们汇集村头、寨边或广场,吹奏弹跳快乐的舞蹈乐曲,举行套羊和抓羊比赛,喻义套住和抓到吉祥,并将吉祥做

成美味的“吉祥汤”(羊汤),分与人们喝下,以祝愿吉祥如意、健康长寿。“吉羊精神是刘源记企业文化的一个重要组成部分,首届刘源记吉羊节的启动,标志着我们企业又一个新的起点。”刘源记总经理许鹏云表示。

新目标 打造“国人都喜欢喝的一碗羊汤”

刘源记探索创新经营理念,在保留原有传统汤品的基础上,相继开发出了多款羊汤品种,满足不同口味食客的需要。

刘源记根据长期实践经验,通过羊汤工序传承和细分时间段,刘源记羊肉鲜汤能做到24小时卖5餐,即早餐、中餐、午餐、晚餐、夜宵。其搭配模式是:早上,羊汤+饼;中午,羊汤+饼+炖菜+凉菜;晚上,羊汤配烤串+酒。全天不打烊的经营

模式,既方便了广大食客,也提高了经济效益。

“我们实行了去厨房化,全部流程化、标准化。”据刘源记传承人朱登杰介绍,调整后模式变了,变成1家母店养3家分店,1家母店能在同区域可以开3家分店,从母店新鲜直供到每家分店,附近的3到5公里之内直线配供,全部通过母店往子店配送,只用母店配一个大厨,母店就相当于一个

小型的中央厨房,这样做就能让食材管控,更容易标准化。

“分工流程也更细化。比如羊肉汤配的有烧饼、锅盔、油饼这3种饼,早上是羊汤配饼,中午是羊汤配饼+炖菜+凉菜,晚上是羊汤配烤串+酒这种模式。”朱登杰说,刘源记坚持“诚信为本,食材为先”的企业宗旨,为实现“国人都喜欢喝的一碗羊汤”的企业使命而不懈努力。

新标准 步入正规化、标准化、科学化管理轨道

“传统餐饮文化的继承与发展是每个餐饮品牌都需要承担的义务和责任。”河南省食品安全协会会长齐天生认为,刘源记在传承传统技艺的同时,

严把食品安全大门,为同行树立了优秀榜样。

“水好、肉好,汤才好!这就是刘源记羊肉鲜汤的品牌宣传口号。”朱登杰说,为

此,他们专门建立一支运营管理团队,努力把企业做大做强,步入正规化、标准化、科学化管理轨道,也是为了刘源记更好地发展壮大。

大秦地

西北菜

重磅出击

河南大秦地面向社会发放
1000万消费券

三大招牌菜



1 西北红柳羊肉串



2 香酥葫芦鸡



3 酥皮肉夹馍

扫码领取



安全放心

400-071-5666

来,尝一尝
这久违的
味道



每周
美味

栏目主持:李珂



春暖花开,又到了凉食的季节啦。今天向大家推荐的特色小吃是大秦地的凉皮和肉夹馍。

据说,这两道美味小吃在大秦地被食客们点得最多。今天咱们就来瞧一瞧肉夹馍的制作过程。

虽然是小吃,也别小瞧了简单的肉夹馍。据介绍:光是卤肉就要加12种天然香料,经过6个小时卤制,夹肉的饼烤制也很讲究火候,要脆、焦、酥、香。再加上特制的肉,肉香味足汁少,皮酥得掉渣。

说话间,师傅拿起刚烤好的饼,抬到胸前然后轻轻一松手,只见饼落下后,周围

落下一圈焦黄的饼皮,一个个长短不一。“因为够酥,所以酥脆。”师傅揭开谜底。

咬一口夹了老汤肉的肉夹馍,汁多肉香饼酥脆。那一个香。不说了,谁吃谁说好。

再来看看师傅们纯手工制作的凉皮。和面、洗面、蒸面皮等一系列纯熟的操作,配上蒜汁、柿子醋以及秘制的陕西辣椒油等,就做成了美味的凉皮。“关键是辣椒油,它决定了是不是好吃。”师傅一语道出大秦地凉皮特好吃的关键。

在这里,光是西北地道小吃就能打开你的味蕾!开启西北“美食别样风情”。 郑报全媒体记者 唐善普