

大咖秀

舌尖上的豫菜“风味”

追溯灿若星辰的中国菜系发展史,被称为“百菜之母”的豫菜闪耀着熠熠光辉。豫菜讲究百菜百味,其特点是“五味调和,口感适中”,味取“中庸”之道。在传承豫菜文化的征途中,涌现出了无数豫菜品牌“担当”。今天,我们一起走进谷雨春红烧黄河大鲤鱼和阿庄地道豫菜,品尝“舌尖上的郑州”。 郑报全媒体记者 李冬生

谷雨春:红烧黄河大鲤鱼的传承与创新

提及豫菜,您一定会想到红烧黄河大鲤鱼。提及红烧黄河大鲤鱼,也一定会想到前不久谷雨春“请郑州抗疫医护人员2020年免费吃鱼”的事情。

谷雨春成立于2010年,目前在郑州有6家直营店。在10年的时间里,进行了3次品牌升级。

2015年,第一次品牌升级,更名为“谷雨春红烧黄河大鲤鱼”,聚焦做“肉质软筋、没有腥味”的谷雨春红烧黄河大鲤鱼。

2016~2018年,第二次品牌升级,实现门店形象、服务、菜品、环境的立体升级。

2019年,第三次品牌升级,提出“实实在在聚餐,不为面子买单”的品牌理念。

“在继承传统工艺的基础上,我们结合当代人口味做了创新,成就了‘肉质软筋,没有腥味’的独特口感。”谷雨春红烧黄河大鲤鱼创始人李云超介绍说,红烧黄河大鲤鱼,有一整套严格的选材、烹饪标准:鱼身长约40厘米,宽约12厘米;外

观上,金鳞赤尾、四孔四须;重量上,需为2.8~3斤;烹饪技术上,采用解九刀、撒小麦粉、竹篾定、文火慢煨50分钟等十几道步骤。

在一次访谈中,李云超坦言:“谷雨春立志服务于郑州人民,为郑州人做出一桌好菜。我们要在郑州打造区域性品牌,未来几年,谷雨春会在郑州开30家店面。只有我们品牌响起来了,才会有更多的郑州人选择我们,我们梦想也会因此实现。”

阿庄:坚守品质豫菜传承

店如其名,阿庄地道豫菜取自其品牌创始人王铁庄之名。

王铁庄,1997年从厨,师从河南非物质文化遗产、中原豫菜烹饪技艺代表性传承人陈进长大师。

豫菜路上,一帆风顺的他2007年成立阿庄餐饮品牌。

13年来,阿庄地道豫菜根植河南,专注打造品质地道豫菜,坚持用高汤做菜,精选更好食材,坚决不用味素,使用非转

基因油。

说到阿庄,令人交口称赞的非“酥香嫩烤鸭”和“虾锅贴”两道菜品莫属。“酥香嫩烤鸭”,精选优质填鸭,用40年以上的新郑枣木,挂炉烤制65分钟而成,现烤现吃,鸭皮酥而不腻,肉香嫩;“虾锅贴”,精选湛江鲜虾手工挑拣去虾线,配以鲜嫩韭菜,用麦芯粉制皮和非转基因油煎制,50斤的传统铁锅大火煎制5分钟,馅料

鲜嫩多汁,面皮晶莹剔透,底部色泽金黄,吃上一口,鲜虾鲜嫩脆滑,汤汁鲜美。

正是凭借优质的菜品和地道的豫菜风味,阿庄地道豫菜先后被中国烹饪协会、河南餐饮与饭店行业协会授予“中华餐饮名店”“河南名店”“河南明星餐饮企业”“河南餐饮与饭店行业协会常务副会长单位”“河南餐饮健康金牌餐厅”“中国正餐50强”等称号。



谷雨春红烧黄河大鲤鱼创始人李云超



阿庄地道豫菜品牌创始人王铁庄

大秦地

西北菜

吃地道西北菜 就到大秦地

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

八大特色菜



1 臊子烧海参



2 岐山臊子莜面烧鲤鱼



3 手抓羊肉



4 兰州黄焖牛肉



5 什锦暖锅



6 石锅焗粉条



7 葱烧秦岭猴头



8 油泼biang biang面

400-071-5666

烤生蚝:
新鲜来自千里外

栏目主持:李珂 15617418509



进入夏季,吃大排档烧烤成为许多市民下班后的消遣,而烤生蚝几乎每桌必点。而吃生蚝却不能随时随地,只有烤出的生蚝,才好吃、味美、过瘾!



生蚝肉质细嫩,鲜味突出,营养价值较为丰富,高蛋白、低脂肪,含有多种维生素和矿物质,适量食用。欧洲人称它为“海中的牛奶”,古罗马人把它誉为“圣鱼”,可见这是一种被广泛接受并认可的食材。

集结蚝鲜烤生蚝创立于2017年,主要为消费者提供多样的鲜烤生蚝,不仅味美,价格也实惠亲民,一推出便收获了消费者的口碑。集结蚝鲜烤生蚝的做法在保留了蚝肉新鲜的基础上,还增加了野味感觉,让消费者吃得新鲜、吃得过瘾。

集结蚝鲜烤生蚝主打生蚝,将社交文化餐饮美食进行系统整合,打造出有品质的夜市餐饮连锁品牌。

倘若讲究文雅的法可分两步:第一步要先嗅。生蚝有种独特的海水味儿,可以通过嗅辨别蚝肉的新鲜程度。第二步为品尝。可以先吃咸味的蚝肚,之后是甜甜的肌肉,最后才是爽口的裙边。

据了解,集结蚝鲜烤生蚝在不同季节选用不同地区的生蚝来保证原材料的味美和新鲜。夏季采用福建的珍珠蚝,颗颗肉质肥美。冬季采用的是山东乳山蚝。

为了能让食客们吃到新鲜、味美的生蚝,集结蚝鲜烤生蚝要求食材供应商每天新鲜打捞、清洗、发货到店,门店每天现撬、现烤,充分满足食客对新鲜生蚝的享受。这也是集结蚝鲜烤生蚝对“新鲜来自千里之外”的坚持。 郑报全媒体记者 唐善普