

大咖秀

让味蕾尽享夏日美味

夏季来临,夜市的餐桌上那油光红亮、风味特有的小龙虾,香气扑鼻的烧烤总是让人垂涎,引来人们竞相品尝,而舌尖上的烧烤美味,也让食客感受到充满市井生活气息的美食文化,以及这座城市的归属:自在、自由、惬意、舒心、欢声笑语……于是,食客们不由自主地选择这里,不单是享受特色美食,更多的是为感受现实生活中烧烤的文化情怀。 郑报全媒体记者 唐善普

郑喜旺烧烤:食客“畅享烧烤”的精选地

郑喜旺烧烤创立于1991年,后逐步发展为新密喜旺烧烤广场,2017年成立集餐饮连锁加盟、餐饮设备生产、食品研究与技术开发、餐饮策划服务于一体的综合性餐饮企业。创始人郑喜旺以秘方炒虾尾、“金牌”卤煮、特色烧烤、清爽凉菜、家常小炒、秘制海鲜等佳肴为品牌主打,得到了广大食客们的认可。郑喜旺烧烤也不断发展成为河南地区颇具影响力的餐饮服务企业,不仅为广大食客提

供美食,同时还为广大创业者提供服务平台和技术支持。

“我们的烧烤食材化验中心能够对原辅料进行进料检验,在烧烤制作过程中进行严格把控;店内餐具浸洗消毒中心能够确保餐具的使用安全卫生;通过多层过滤吸收对烧烤过程中产生的油烟进行安全处置。通过这几项品控环节,以及严格实行6S管理制度,我们保证烧烤成品达到国家食品检测标准。”郑喜旺

说,对菜肴质量严格把控,就是为了给消费者提供舒心的就餐环境和可口的放心美味。因为诚实守信,郑喜旺烧烤荣获了“百姓放心餐饮品牌”称号。

对未来的打算,郑喜旺表示将响应政府打造新型夜市生活的号召,积极研发特色美食,打造出更具竞争力和影响力的餐饮品牌,让顾客深切品味郑喜旺饮食文化之精髓,尽情体验新密特色美食文化之底蕴。

夜小红炒虾尾:叫人如何不想它

提及夜小红炒虾尾,大家一定会想到前不久夜小红“请医护人员免费吃虾尾”的爱心公益活动。

夜小红炒虾尾是一家以炒虾尾为主打产品,海鲜、烧烤、特色小炒、精致凉菜为产品线经营的连锁品牌。起源于1993年的夜小红,前身是“小红炒大虾”烧烤海鲜城,也是新密市较早的老牌烧烤夜宵店。

夜小红炒虾尾选用新鲜小龙虾去头留尾,配上夜小红秘制配料,经过大火爆炒,浓郁的香味让人垂涎欲滴,吃到嘴里初时感到咸中隐隐泛甜,随后慢慢变辣,变麻,回味无穷。用食客们的话就是:越懂夜生活,越爱夜小红。

“夜小红炒虾尾专门以80后、90后美女帅哥的口味来定制研发美食新产品。夏日夜晚,经常出现爆满排队现象,多次

荣登郑州美食人气榜,获封‘美少女种草基地’称号。”说起自己的品牌,夜小红炒虾尾创始人孟小鹏自然是溢满笑意。

据介绍,目前的夜小红炒虾尾现在在全国有将近100家门店,其中仅郑州市区内已经有24家门店,年销量超千万份。

孟小鹏有一个目标,那就是夜小红立足河南,辐射全国,将这道河南招牌菜、新密特色菜推向全国。



郑喜旺烧烤创始人郑喜旺



夜小红炒虾尾联合创始人孟小鹏

大秦地

中国西北菜连锁品牌

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



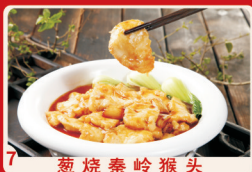
4 兰州黄焖牛肉



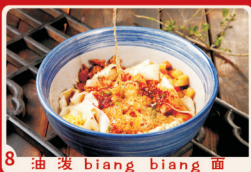
5 什锦暖锅



6 石锅焗粉条



7 葱烧秦岭猴头



8 油泼biang biang面

400-071-5666

五指毛桃煲龙骨: 浓浓的家乡味道



栏目主持:李珂 15617418509



阿海小馆是一家可以让人流连忘返的餐厅,更是一家能抓住人的胃的餐馆,就是因为这里的五指毛桃煲龙骨。

老板是地道广东潮州人,十几岁就开始学做厨师。煲汤于他而言不仅仅是一项工作,更是寄托着他对故乡和妈妈的浓浓眷恋。

五指毛桃的根是宝,叶子长得像人的手掌,五个分叉的叶子像五根手指头,果子像猕猴桃,毛茸茸的,所以叫做五指毛桃,客家人也有人叫它五指牛奶。只要轻轻地摘一张它的叶子,就会流出白白的既像牛奶又像椰奶的汁水,掰断根也会流出有椰香味的汁水,是煲汤的好材料。

阿海小馆的煲龙骨汤采用五指毛桃作为煲汤的底料,另加大骨、脊骨、凤爪、各种海鲜,文火慢炖3小时,原汁原味还

原食物本身的味道。没有大火的烹炒,取优质食材慢炖,炖出一锅靓汤,滋养、清润,深受食客喜欢。五指毛桃煲龙骨这道菜将药材与食材结合,炖出的汤有一股淡淡的椰香味儿,清润养生,适合在夏季湿热的天气喝。

其实,生活很简单,学会享受,学会发现身边的美好。工作之余带着家人或朋友,来阿海小馆来喝一口五指毛桃煲龙骨汤吧。 郑报全媒体记者 唐善普