

大咖秀

烧烤:实现你任性撸串的梦想

撸串、烧烤,无人不爱。但一提起这些,人们的脑海中却总是出现烟熏火燎、不健康等字眼。如今不一样了,在郑州的一些烧烤店,这些从事餐饮的“后浪”,以全新的餐饮文化理念,颠覆着传统烧烤在食客眼中的印象,这些把安全做到连孩子都能放心吃的烧烤店,就是想让食客们实现一年四季都能任性撸串的梦想。郑报全媒体记者 唐善普

为河南人打造专属烧烤口味

郑州军力餐饮公司成立于2014年,提起选择烧烤行业的初衷,其掌门人李军力说:“我爱吃烧烤,孩子也特别喜欢。但是路边摊的烧烤灰尘多、肉质差,我怕孩子吃了不健康,就索性自己开一家,让孩子放心地吃。”就是这样简单的一个愿望,竟成了让李军力坚持4年做无烟烧烤的动力。

“安全是核心问题,还要把食材关。‘食材好,食才好’。”李军力说,

烧烤的食材新鲜的才好吃,为保证羊肉的新鲜,他们会认真地对应羊的健康凭证,一只只挑选。每天烤羊肉串的肉都是现杀的羊,甚至小到一颗麻椒都至少要经过四道关卡才能进店。

为此,李军力烧烤确定了清晰的品牌定位——健康、安全、环保。高薪聘请专业厨师到郑州,并根据河南人喜欢的口味进行调整。为打消顾客们的顾虑,李军力烧烤让顾客们走

进店里,看一看,尝一尝。花同样的价钱能感受到不同的环境,品尝别样的味道。

“我们只把烧烤这一件事做精做好,打造属于自己的烧烤品牌。在打造强大品牌的基础上打造好运营团队和供应链。无论以后开多少家店,品质只会升级不会改变。”李军力话语里,饱含着一家餐企领航人的决心与信心。

引领品质夜市消费理念

2018年10月,“集结蚝鲜烤生蚝”以全新的形象出现在消费者眼前。这家郑州聚点餐饮管理有限公司旗下品牌的店,是内陆地区较早聚焦“烤生蚝”单品的夜市餐饮连锁品牌,同时也是较早优先提出了季节售卖海产品的概念,以保证海产品的新鲜和口感。

“集结蚝鲜烤生蚝打破生蚝高消费的理念,就是要让大众消费者吃得起,吃得过瘾,吃得新鲜。”集结蚝品牌创始人郭永刚介绍说,“集结蚝鲜

烤生蚝”管理团队凭借多年的餐饮企业运营经验,以生蚝做主打,将社交文化餐饮美食进行系统整合,打造有品质的夜市餐饮连锁品牌。

机会总是留给有准备的人。集结蚝鲜烤生蚝创立过程也颇具偶然性。2008年9月,一次偶然的机会,郭永刚在一家地摊吃烤生蚝,看到了这个单品的魅力和市场,他决定做以鲜烤生蚝单品为主的室内夜市文化餐饮。

“2020年,我们希望能引领河南品质夜市消费风潮。”郭永刚这样定

位未来。

信心来自于不断发展与创新。2019年:3月,通过朋友圈营销和鲜烤生蚝较高性价比引流门店迅速火爆;4月,与合伙人对品牌重新规划和升级,做了全新VI和SI;6月,第二家门店百福街店开业;11月,进行了第二次升级即空间设计的升级;12月,龙子湖店、曼哈顿店相继开业。2020年4月政通路店开业。在别人还在感慨餐饮遇到冬季时,郭永刚却做得让同行羡慕。这绝不是运气,而是始终保有创新!



郑州军力餐饮公司掌门人李军力



集结蚝品牌创始人郭永刚

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



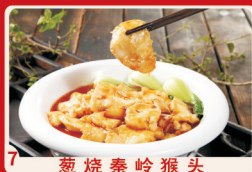
4 兰州黄焖牛肉



5 什锦暖锅



6 石锅焗粉条



7 葱烧秦岭猴头



8 油泼biang biang面

让鲜椒鸡丁
霸占你的胃

栏目主持:李珂 15617418509



夏日炎炎,没有胃口怎么办?今天,给大家分享一道特别适合夏天吃的菜——鲜椒鸡丁。

鲜椒鸡丁属北方菜,主要由鸡腿、花椒、料酒等食材制作而成。鸡肉口感鲜嫩,汁多好下饭。一般普通菜馆都能吃到它,深受大众的喜爱。

放养在山间的鸡,一扫慵懒变得勤快活跃起来,一身鸡肉饱满紧实,被厨师剁成小块,再经专业制作,下锅快速炒至金黄,锁住鸡肉的滑嫩,吃起来更香。用鲜花椒注入,这个味道就成了这道菜不可或缺的灵魂。与鸡块

“香”得益彰,与椒圈相依相伴。吸饱汤汁的鸡肉鲜嫩爽滑,是道不可多得的下饭菜。

没有北派红烧肉的经典厚重,没有麻辣海鲜的热情似火,就凭借着小麻小辣,如偶遇般的滋味:“温柔的麻,轻微的辣。椒香四溢渗入鸡肉中,堪称禾珍珠小锅米饭的吃货收割‘鸡’。”“丰盈细嫩的肉质,充满咀嚼的快感。”“完美诠释了什么是吃肉一时爽……”吃货们的评价,是不是让你口水直流,也想赶紧点一盘鲜椒鸡丁吃个“爽”啊。

郑报全媒体记者 唐善普