



鸡大哥原汤鸡粉 减半用一样鲜

郑州晚报“郑美食”独家冠名商

鸡大哥原汤鸡粉，
 老母鸡吊汤底味足，减半用一样鲜；
 鸡大哥原汤鸡粉，选用500天以上老母鸡，
 传承古法吊汤工艺，拥有6鲜标准，5大品质；
 越来越多的连锁餐饮都在用。

招商电话：0371-85012188 销售电话：0371-62511606



大咖秀 SHOW

细节和特色,是俘获食客味蕾的关键

美食,“吃货”们从来都是非常相信自己的舌尖和味蕾的。来大秦地品尝一下西北“美食别样风情”,让地道西北特色小吃舞动你的舌尖。而久如香则是做成让食客在一起欢乐的时候就会想到吃久如香的小龙虾,并大赞“爽到家了”。他们认为:“做餐饮不能欺瞒消费者。”细节和特色,才是让客人瞬间融入你的菜品风味的关键。郑报全媒体记者 唐善普



大秦地西北菜品牌创始人刘其创



久如香小龙虾品牌创始人贾旭

刘其创:在家门口吃到地道西北菜

作为一个郑漂人,刘其创16岁就到郑州学习厨艺。几年拼搏后刘其创挑起了黄河迎宾馆厨师长的担子。自此,“河南烹饪名师”“中国烹饪大师”的称号与他的名字紧紧相连。

后来他创建了五凤园大酒店,这是对豫菜一直情有独钟的他,从厨20余年潜心研究豫菜烹饪技艺的结果。为此,他推出麻辣等多种符合90后和00后年轻人口味的新型烧鸡,颇受欢迎。他说:“未来,我还将继续研制多种口味的烧鸡,在传承基础上创新出更多符合人们口味的烧鸡。”

在郑州,刘其创的大秦地是他引以为豪的大手笔之一。主营西北菜,在店里,你可以看到处处散发着浓郁的西北风情。这仅从菜单上就能一目了然:西北大拌菜、辣子是道菜、羊棒骨、手抓肉、烤花

卷、柳枝羊肉串、沙窝炖羊蝎子等。是不是仅仅看到菜名,还没品尝就感受到扑面而来浓浓的西北特色小吃特有的风味?

据刘其创介绍,大秦地以牛羊肉和西北地道小吃为主,“材取西北,还原本味”。每一道菜都是经过反复研制,确保醇正的西北特色,让郑州吃货们不出远门就能在家门口吃到地道的西北菜。

贾旭:做餐饮要务实才能走得长远

2011年,久如香创始人贾旭正式进军餐饮界。2012年6月,久如香小龙虾问世,10年间,它已成为本地餐饮的知名品牌。回忆起这么多年经历的风雨与彩虹,贾旭说:“餐饮是个容不得一丝马虎的行业,产品的质量就是企业的生命。”

贾旭对食材的质量要求很高,这也是久如香能立足中原的一个重要因素。“久如香”对调味品以及食材搭配有着几

十年独到的研究。秘制“珍珠小龙虾”系列、“口味蟹”系列和“羊蝎子”系列特色产品,深受省内外食客的追捧。其中麻辣小龙虾选用自然环境优越、水质干净的小龙虾,优选鲜活小龙虾,个大肉多,加入久如香秘制调料,让香味更具识别性。浓郁的酱汁将新鲜虾尾包裹其中,鲜香美味,直击味蕾。

“我们对原材料的把控相当严格,专门从武汉和江苏的养殖基地采购,‘稻田虾’养殖技术讲究的是立体化养殖。选择的是原产地直采,中间不会有任何多余的环节。”贾旭说,自己的原则就是对食品安全严要求,不让死虾、品质差的虾入锅,最大限度保证小龙虾的新鲜度。

“餐饮行业的人一定要务实,才能够走得长远。”贾旭说,他要做的就是让大家有快乐的体验,和小伙伴们在一起欢乐的时候就会想到吃久如香的小龙虾。

大秦地

中国西北菜连锁品牌

端午节礼品粽 火热预定中

黄米红枣粽

浓情端午 尽情放粽



400-071-5666



爆浆牛肉丸: 鲜香Q弹 一口下去还有爆汁

栏目主持:李珂 15617418509



“我们汕锦记就是突出一个‘鲜’字!”汕锦记创始人一语道出的,不仅仅是30多年火锅经营经验的自信,也是落地中原潮汕火锅的精髓。

这么好、这么鲜的牛肉丸是哪里的牛肉呢?答案是精选贵州土黄牛。

据介绍,他们选用的牛肉来自贵州。在贵州大山里,农户自然放养的牛从小吃青草、喝泉水长大,因个头小,肉质好,口感清甜不膻,于是成为汕锦记的首选牛源。

“我们精选牛后腿肉,瘦肉多,然

后去油、去杂质、去杂筋,只留纯瘦肉,这是最适合做牛肉丸的。”工作人员介绍,牛肉丸不仅要好吃,更要健康。他们在0℃~4℃低温下打浆,全程保鲜,然后加入少许的蒜蓉、食盐、芝麻花生碎,再以天然佐料替代味精、鸡精和香精等,用温火慢煮8分钟,现打熟牛肉丸就出锅了。这些现打牛肉丸口感好,虽然耗时,却赋予了一种全新的口感,有嚼劲,爆汁弹脆。

郑报全媒体记者 唐善普