



# 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

### 在创新与传承中走出自己的“范儿”

没有延续百年的老店，没有传承千年的秘方，没有可以参照的模板和经验……他们，靠什么把自己的事业做得风生水起？走近他和他，你会发现，原来，这些让人瞩目的成就背后，是一种力量，一种创新与传承下的力量，一种坚韧与突破的“范儿”。 郑报全媒体记者 唐善普



郑州剑鱼食品有限公司  
 董事长 张安定



河南建业大食堂餐饮文化  
 有限公司总经理 王相兵

#### 不断提升传统小吃的品质

足迹遍布河南18地市108县，总行程约60000公里，发掘280余种河南名吃、小吃，推广10大类30余种非遗曲艺、手工技艺，汇集中原民俗、民艺、古建为一体，成就了如今包罗万象、花开遍地的建业大食堂。

“为继承传统小吃，更好地服务客户，建业大食堂在向内深化的同时，也在尝试不断向外延展和提升。”建业大食堂总经理王相兵说，之所以钟情于老物件，也是对本心的一种坚守和追求，自己做的是传统小吃，就希望一切场景打造尽可能与产品基调保持一致，让顾客既可品味一餐一食，又可触摸一砖一瓦，与古人来一场跨越时间的深度对话。

百年的戏台、老式的门楼、斑驳的青石板，徜徉于建业大食堂，每一处老物件似乎

都在悄声讲述着百年之前的故事。在王相兵看来：“建业大食堂唯一不曾改变的就是一直在变。”从“缘起”到“探寻”，从“深耕”到“多元”，将建业大食堂由一个“想法”到“落地变现”，从最初“园区配套”到成为“一个品牌”，由单一业态到多元发展，实现了从“中原名吃聚集地”到“中原传统美食民俗文化体验地”的提升和跨越。

#### 不加香精色素的原汤鸡粉

一位联盟商客户感慨：“鸡大哥原汤鸡粉没有香精色素，效果上却能远超普通的鸡粉，美味健康。这次来到公司参观给我很大震撼，以后我要大力主推鸡大哥原汤鸡粉，让更多人了解、使用上原汤鸡粉。”

得到客户点赞的是2008年5月成立的郑州剑鱼食品有限公司，专注于鸡精、鸡粉、鸡汁的独立运营。2018年推出鸡

大哥原汤鸡粉，专注鸡精、鸡粉10多年，拥有6鲜标准、5大品质，凭借三大不同立足于业界。三大不同是指用料不同：只选用500天以上老母鸡，不用普通肉鸡。精选干贝、香菇、肉蔻等天然香辛料。工艺不同：传承吊汤工艺，常温常压12个小时熬制，逐步析出相对应的营养及鲜味物质。效果不同：炒菜做汤充分体现浓郁鲜香的饱满底味，口感醇正、无杂味。独立研发的原汤鸡粉、鸡汁等系列产品得到消费者认可，并出口日本、韩国、东南亚等国家和地区。

“目前，公司实施品牌聚焦战略，专注研究消费升级性需求，从新材料、新工艺、新科技的研发和应用入手，由连锁餐饮和食品企业原材料的制造向终端调味品生产不断转化，将主要产品鸡精、鸡粉、鸡汁打造成业界知名品牌。”剑鱼公司负责人张安定很自信地表示。

## 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



### “舌尖上的黄米粽子” 不一样的营养与味道



栏目主持：李珂 15617418509



临近端午，到处充满了粽子的香味。今天请随我们一起，寻踪端午“舌尖上的黄米粽子”吧。

大秦地黄米凉糕粽的原材料采用山西特产优质大黄米，大黄米是由糜子(黍)去皮加工而成。糜子是生长于我国北方的一种农作物，蛋氨酸含量几乎是大米和小麦的两倍，较适用于做糕、粽子等食品。大黄米的营养价值较高，富含蛋白质、碳水化合物、维生素E、维生素B及人体所需的各种微量元素钠、钾、锌、铜、铁等营养元素。

大秦地黄米凉糕粽的特色是黄米黏糯，选用优质的糯米、大黄米、红枣等原材料，经过洗、泡、浸、包、煮等工序精做而成，吃时如果感觉不够甜，还可蘸白糖食用，是端午节走亲访友的首选礼品。

郑报全媒体记者 唐善普