



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

平凡的火锅成就了不凡的菜品

很多人都吃过火锅。如今，这个普通的餐饮菜系已与过去大不一样，无论从口感或菜品、概念或味道等，都给食客耳目一新的感觉。今天介绍的两个餐饮界大咖杜永闯与赵冠，就是能从普通火锅中做出“不凡菜品”的餐饮人。郑报全媒体记者 唐善普

“我们认准土房子怪味鱼了”

“今年餐饮刚开始堂食时，一个多年的老客户给我打电话，说他们一家这几个月来第一次到饭店吃饭就选择了土房子怪味鱼。这让我非常感动，也很自豪。”7月8日，坐在土房子怪味鱼创始人杜永闯的办公室，谈起10多年的门店，他用这个感人的故事开场。

目前，郑州有3家土房子怪味鱼门店，都在福塔附近，拥有众多食客。“每天排队10多桌，周末和节假日更给力，每个月总计排队2000多桌没问题。”杜永闯说起这些满脸自豪。

随意问了几桌食客来吃的原因：“这家的性价比高，味道也好，常来。”“刚开业就在这儿吃了，这么多年我家人都喜欢吃。”厨师出身、打拼了20年的杜永闯一直坚信用好材料，做好菜，口味好，顾客自然会找上门来。

同他聊天，会感觉到“责任”二字在他心中的分量。“我出来闯时，老父亲对我说‘一生中一定要做一件自豪的事’”。

杜永闯记住了。在做好菜品食材安全和美味可口的同时，杜永闯积极参与社会活动，今年2月26日，河南厨师前往武汉为一线的白衣战士做后勤保障，他是其中之一。此外，杜永闯还向武汉捐资捐物。

对于未来，杜永闯希望更多有志于餐饮的人参与到土房子怪味鱼中来，让越来越多的人在家门口就能品尝到怪味鱼的美味。

九锅一堂：“更家常，更美味”

九锅一堂是重庆家常菜的代表品牌，创立于2010年，主打重庆家常菜，秉承“家常的，就是好吃的”，40余道重庆家常菜，道道家常，只为给到九锅一堂用餐的顾客一顿“更家常，更美味”的美食体验。

2013年，九锅一堂进军成都、西安等市场，开始走向全国。2014年打造出“能喝汤的酸菜鱼”战略品牌。2019年开始转型“重庆家常菜”。

能从这些家常菜中做出更美味的菜

来，确实不容易。比如这道家常菜头牌能喝汤的酸菜鱼，鱼肉无刺，小孩老人都能放心吃；油渣潼南莲白是许多重庆人印象最深的一道菜，油渣闻着香，带着油渣和莲白一起，入口又脆又香，回味无穷；磁器口毛血旺让您一次吃遍重庆的毛肚、血旺，味道麻辣鲜香；红糖糍粑是经典重庆家常小吃，脆糯甜，表皮很脆，内馅很糯；经典重庆家常菜花生煲大凤爪，花生软绵，大凤爪耙糯，入口骨肉分离，一抿就化。

“连续9年深受人们喜爱，在重庆有直营门店超17家，全国有直营门店超49家！”九锅一堂重庆家常菜联合创始人兼品牌总监赵冠说，这些直营店包括重庆、成都、西安、郑州、石家庄、济南等，尤其是招牌菜能喝汤的酸菜鱼，年销量超过400万份，半年两次上榜央视，制作工艺入选非物质文化遗产。

这些可口的家常菜，加上简洁、舒适、充满设计感装修的用餐环境，正是九锅一堂开一家火一城的关键所在。



怪味鱼创始人杜永闯



九锅一堂重庆家常菜联合创始人兼品牌总监赵冠

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

怪味鱼吃起来“怪得劲”

栏目主持：李珂 15617418509



招牌麻辣锅底红彤彤的，上面铺着满满一层的油炸灯笼椒，入口辣而不刺激，越吃越香；酸菜锅底微麻微酸，藤椒的麻香和发酵过的酸菜，尽情释放出最美的口感，让人一口接一口地停不下来。这，就是怪味鱼给食客的第一印象与感受。



这里的鱼可有讲究，选的是广东佛山的黑鱼，被称为“游泳健将”。另外，黑鱼刺不多，肉软。鱼选好后鲜活宰杀，烹调上桌绝对的鲜滑滋味，吃起来较嫩，特别筋道，口感好。如果觉得腻可以蘸一蘸店家特制的解腻蘸料，别有一番风味。所以，食客吃完后会来一句“吃的怪得劲”的满足。

这里的火锅鱼锅底有麻辣、酸菜，还有咖喱味、番茄味、蒜香味等，味道和颜值都不错。很多食客选择麻辣和番茄汤的“鸳鸯火锅”锅底。因为搭配番茄解腻，且浓郁入味，鲜甜可口。

味道好还因为食材与配料好。精选四川茂汶县的麻椒、山西韩城的花椒、安徽的

姜，河南本地的大蒜和大葱。在厨师的精心烹饪后，一锅诱发着食欲的怪味鱼就上桌了。

怪味鱼还有一怪也让人津津乐道：就是鱼火锅端上来了，上面打着封条，让顾客自己揭开，给人一种强烈的仪式感。

麻辣锅得等几分钟再吃，能更好地入味。但也别闲着，先盛碗番茄汤尝尝，酸甜可口，很是开胃。待麻辣锅入味后，大块鱼肉吃着真过瘾。

“菜品不错，味道怪正的，价格也不算贵。”这样的大众点评，怪味鱼物有所值，真是“怪满足”的。

唐善普