



# 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 岐山臊子筱面烧鲤鱼



3 手抓羊肉



4 兰州黄焖牛肉



5 什锦暖锅



6 石锅焗粉条



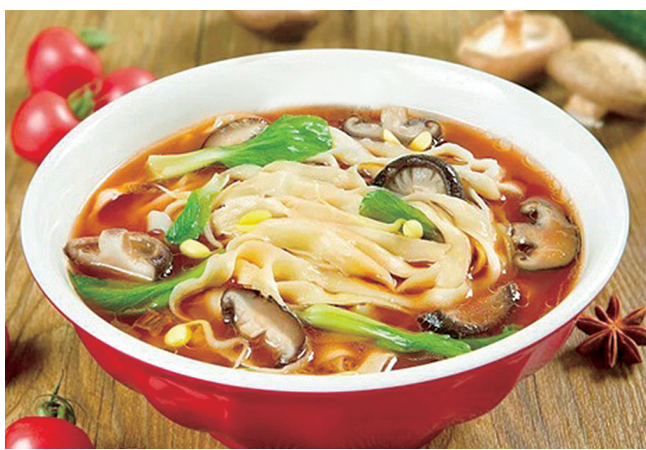
7 葱烧秦岭猴头



8 油泼biang biang面

400-071-5666

## 这碗面 有妈妈的味道



记得小时候，最喜欢吃妈妈做的西红柿打卤面，现在回想起来，仍是满口留香，美味无穷。直到品尝了现在流行的茄汁面，这碗营养丰富、有着“妈妈味道”的面，更是让人欲罢不能。

目前市面上主流的茄汁面是以番茄、面条为主料，辅以各色作料的一道面点。味道偏酸，但开胃，而且营养丰富，老少皆宜。

茄汁面用料和制作非常有讲究，比如30%的新疆番茄+70%本地新鲜番茄混合榨汁后精心慢熬3小时以上，熬成色泽鲜亮、番茄红素丰富的茄汁汤。

面粉采用世界500强的“香雪高筋面粉”，优选20%的麦芯精华，粉色自然且有较高的蛋白质含量，精制而成的刀削面爽滑劲道，口感适宜。

你瞧，浓郁的番茄红汤浸着白白的面，搭配维生素丰富的新鲜青菜，还有富含多蛋白、多维生素、味道鲜美的黄豆芽，再加上高蛋白、低脂肪、素有山珍之王之称的卤制入味的美味香菇，它们与葱油“亲密接触”，最后，成就了这碗色彩丰富、营养均衡的茄汁面。尝上一口，让我们从心底泛起久久留恋。唐善普



讲文明 树新风

尊敬长辈的道理，  
我懂得。

