



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

用标准化与创新打造行业品质品牌

在商界，不怕“变”就怕不变。“变”就是创新就是发展，才能得市场。无论是张老炆方城炆锅烩面，还是在郑州经营早晚茶的大塘，他们的发展经历都佐证了这一点，他们用标准化与创新打造行业的品质品牌。
郑报全媒体记者 唐善普



张老炆方城炆锅烩面
创始人张林



郑州市大塘餐饮有限公司
总经理李云霞

张老炆：一碗炆出来的“老南阳”

始于1982年的张老炆，从30多年前南阳方城的一个路边小店起家，张家父辈用汗水和心血奠定了“张老炆方城炆锅烩面”的根基。“张老炆”品牌传承人张林介绍说：“我们每一代人都坚守着初心，传承着方城烩面的灵魂——软与滑，继承着老张家炆锅的独特工艺——‘肉炒焦，葱炒黄，一爆一炆加高汤’，而该工艺已被列入‘南阳市级非物质文化遗产项目’。”

张林，可谓“张老炆”品牌传承的佼佼者，他在致力传承优秀餐饮文化的基础上不断创新，使炆锅烩面走出方城，在郑州落地生根。据悉，短短两年的时间，他发展直营店10余家，使方城炆锅烩面成为郑州家喻户晓的餐饮品牌。

走进门店，经典的装饰让人感受着岁月的厚重，但开放式的可视厨房，却见证着现代餐饮的时尚与新颖。“无论是煮面还是卤制菜品，每一个环节都清晰可见，烹饪所用的每一滴水都纯净都由专业设备过滤。”众所周知，名厨亮灶，对店面

的管理有着极为严苛的要求。张林说：“高要求、严标准，这就是张老炆品牌最核心的管理亮点。”

据张林介绍，张老炆在传承老南阳炆锅烩面的基础上，以奉献一碗符合现代都市人口味的炆锅烩面为己任，把炆锅烩面制作全面标准化，用熬制4小时以上的羊棒骨汤煮面，再配以鲜嫩欲滴的小白菜，喜辣的顾客还可以加一些羊油熬制的辣椒油，一碗形色兼具、味美汤鲜的烩面立刻让人胃口大开，如果再配上“张老炆”祖传古法秘制“板货三”卤肉，更是得劲。“一辈子做好一碗炆锅烩面。这一碗烩面让人把美味和乡愁铭记心头。”这就是张林的朴素信念。

李云霞：做餐饮就是一种对工艺、文化的传承

5月30日，大塘餐厅·南三环轻纺城店开业，标志着大塘餐厅实现了从“1到10”的跨越，完成了大塘餐饮短期在郑州市场的完美布局。

2003年，以南粤文化为底蕴的大塘品牌走进了郑州人的视线，也开启了郑州食客对早晚茶的启蒙认知。“作为郑州的连锁餐饮品牌，大塘餐饮陪伴了一代郑州人的餐桌记忆。”郑州市大塘餐饮有限公司总经理李云霞谈起大塘餐饮如数家珍：别有特色的用餐环境、琳琅满目的早晚茶、口味纯正的粤式小炒，不仅走进了人们的味蕾，更走进了人们的心田。

“从食品营养到食品特色，再到食品安全，食客的需求让餐饮在发展的基础上不断创新和接地气。”李云霞坦言，“我们要做的就是始终保持着对食材、对工艺、对品质的敬畏，以及对食客的敬畏，只有这样才能让食客感受到品牌的用心与执着。”

“做餐饮其实就是对工艺、文化的传承，对经典口味的传承，这是我们一直以来坚持的。”李云霞强调，在传承经典中尝试新的突破与创新，并结合当下年轻人的口味进行积极探索，让越来越多的老饕和新食客，都有更加完美的体验，这正是餐饮人努力追求的方向与目标。

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 岐山臊子夜面烧鲤鱼



3 手抓羊肉



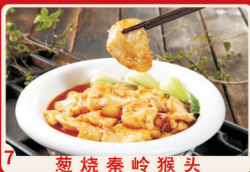
4 兰州黄焖牛肉



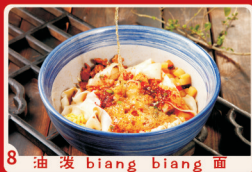
5 什锦暖锅



6 石锅焗粉条



7 葱烧秦岭猴头



8 油泼biang biang面

400-071-5666

地锅鸡：软筋弹牙煨鸡香

栏目主持：李珂 15617418509



今年的夏季可谓是高温酷暑、雨热绵绵。这个季节都有以阳补阳的民间习俗，而吃鸡，就正好应了夏补三伏的讲究，比如这道“信阳地锅鸡”。



做好这道菜，选材是重点。散养而生的土鸡，洗净剥块后起锅坐油，爆香葱姜蒜干辣椒，将新鲜鸡块均匀翻炒至鸡肉紧实泛白。配以十几种大料铺底，倒入料酒生抽等调味料，热水烧开小火慢炖40分钟加入粉皮。收汁收味后，每一片粉皮都吸纳了汤汁的浓香，喷香不腻，绵软中透着嚼劲儿，粉皮借鸡肉的底香，肉香借粉皮的口

感，妥妥的一道不容忽视的美味。一口下去，只有停不下来的节奏。

这道信阳地锅鸡讲究火候，从大火翻炒到焖盖炖煮，都需要精准的控制。要想入口滑嫩、浓香溢口，需要讲究功夫。一如我们记忆里的那些家常味，当那熟悉的滋味抵达舌尖，每一个毛孔都散发着舒适感。
唐善普