



# 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



## 为“夜经济”增添餐饮力量

本报“大胃王小甲挑战土房子怪味鱼”活动反响强烈

以餐饮点亮“夜经济”，为郑州“夜经济”呐喊助力。7月24日，在由郑州晚报“郑美食”举办的“大胃王小甲挑战土房子怪味鱼”活动现场，小甲足足吃了7锅火锅怪味鱼，仅鱼重约28斤。现场直播让全国食客大呼过瘾，流量人气达10.5万，引起餐饮界强烈反响，纷纷点赞活动。郑报全媒体记者 唐善普/文 马健/图



### 聚人气，挑战赛为“夜经济”助力

此次“大胃王小甲挑战土房子怪味鱼”活动，旨在鼓励大家走进餐厅享受久违的美食，为餐饮“夜经济”呐喊助力。

活动伊始，3锅火锅鱼端了上来，食客、市民以及记者等的手机、相机、摄像机都对准了此次活动的主角儿——身高约1.82米、瘦瘦的小甲。仅7分钟，小甲就把第一锅鱼吃光了。赛前小甲告诉记者，他的一顿饭是18斤米饭加8

### 获点赞，餐饮界反响强烈

直播期间，不少网友留言“口水真的流了不少，一定去吃一次”。同时掀起了土房子怪味鱼老板疫情期间到武汉为医护人员做河南美味近一个月的抗疫壮举的讨论。网友纷纷表示：“这样的老板更要支持，一定去品尝火锅怪味鱼。”

活动在餐饮界引起强烈共鸣，餐饮老板井枫先生表示：“在当下餐饮上座率低迷

时期，郑州晚报举办的活动不仅具有聚人气获眼球的效应，而且更让饭店为食客所熟识，很好地宣传了餐饮产品及品牌。”

民以食为天，有谁不想品尝这道河南的美食呢？据土房子怪味鱼创始人杜永闯介绍，他们的鱼是清江鱼，少刺肉嫩，加上精心研制的配料，能满足食客对不同口味的需求，曾创下月排队2000桌的纪录。

小甲吃下第7锅火锅怪味鱼后表示不能再吃了，据统计，他75分钟吃了7条鱼，重约28斤。

“这种模式很值得借鉴。”同样经营火锅的王猛表示，这种以直播展现产品形态的方式，能够更好地给食客带去视觉、味觉和感觉上的享受，并以吃的形式呈现餐饮美味，很好地达到了与参与者共赢的目的。

# 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

天崗鳥 水煮鱼  
Boiled fish  
20年的热销头牌 川菜的一道经典

# 夜餐饮 点亮 夜经济

水煮鱼、小龙虾，更有全新菜品，惊艳你的味蕾

道道精心，  
不负卿心！



天崗鳥水煮鱼微信公众号