



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

他们，把餐饮做成了事业

人生路上的脚步总是与成长和职业相伴相拥，尤其是站在三岔路口，眼见风云千槓，过后才会发现，这一刻是生命中最不普通的一天。因为艰辛的选择与付出，因为把餐饮当成事业来做，在无数个兜兜转转的选择和命运的推动下成就了餐饮人的今天，比如白总管藤椒豆花鸡创始人赵卫光，比如阿利茄汁面品牌创始人卢广利。郑报全媒体记者 唐善普



白总管藤椒豆花鸡创始人 赵卫光



阿利茄汁面品牌创始人 卢广利

赵卫光：“我想再贴一张世界地图”

3年来，“白总管”的脚步遍及郑州核心商圈，如今在全国有60多家店，几乎成为开一家火一家的“流量”餐厅。说起这些，有学者的儒雅和深沉，又有金融高管的精致和专业的白总管藤椒豆花鸡创始人赵卫光笑称，离梦想还太远。

决定你高度的是你对自己的要求。别具一格的装修风格，高颜值的菜品，一出手就知道“白总管”背后的创始人不简单。赵卫光的人生列车一直在对自我高要求的轨道上行驶：军校毕业、阿里巴巴铁军、20多岁做到全国销冠、管理过7000多人……2012年~2017年，赵卫光变成了在郑州蹬三轮送汽车配件，在工地顶着大太阳做测绘，在餐饮店端盘子的人，但他在内心给自己打气：凡有希望，就要投入全部精力和热情。于是，厚积薄发的他成功了。

在他看来，做餐饮行业每家都不同，拼食材、拼规模、拼管理……非科班出身的他是把餐饮当成企业做。那时候，几乎任何

一个岗位都能看到他的影子，不管营销、管理、前厅、后厨，他亲身示范做到最好。疫情期间，他主动给加盟商免管理费，并回收、销毁了400多万元的临期产品。也是在疫情期间，他收到了一笔笔资金支持，有一位加盟商对他说：疫情过后我再开一家。这，更坚定了赵卫光往前走的信心。

他公司的墙上贴着全国地图、河南地图、郑州地图，上面标注着“白总管”的开店位置。他说他的梦想是“我想再贴一张世界地图。”

卢广利的“小番茄”与“大梦想”

“阿利茄汁面作为以番茄文化为特色的中式快餐品牌，开创了茄汁面这一餐饮新品类。”在阿利茄汁面品牌创始人卢广利看来，经过多年的发展与创新研发，阿利茄汁面已做到“小番茄大梦想”的品牌效应。

现在的他说起餐饮头头是道。但出生于济源大山里的他，却不是一开始就做

餐饮的。卢广利16岁来到郑州，卖过鸡蛋、苹果，从1991年到2000年，他干了十几种行业。2001年，不甘现状的卢广利自己当老板开了家阿利桂林米粉店，生意非常好。卢广利发现河南是面食大省，如何才能做一碗好面让更多的人了解河南面食文化呢？调研、试吃、改良，做了无数次试验，找了上千名食客，最终卢广利决定将这碗面与番茄联系在一起，用番茄榨汁儿熬汤下面，并取名“阿利茄汁面”。

在他看来，自己产品受食客欢迎，首先是定位精准，然后是食材好。番茄是阿利茄汁面美味的关键，新疆番茄肉厚少水，熬成的汤颜色鲜亮，阿利茄汁面每年要消耗10万吨的新疆番茄。

“我这一生，希望给别人带来两样东西，美食和快乐。”卢广利说，他小时候梦想是当一名文艺兵，现在的他做企业、拍电影，貌似两个完全不搭的领域，却是他心中的完美梦想。他想要这梦想同他的阿利茄汁面一样，耐读、绵长。

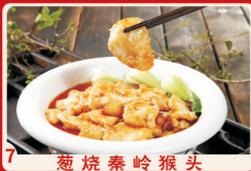
大秦地

中国西北菜连锁品牌

三大招牌菜



八大特色菜



400-071-5666

Q弹香滑的全新培根薯角 Chizza

栏目主持:李珂 15617418509



2020年8月，网红美食 Chizza 回归，CHICKEN×PIZZA=CHIZZA，独特的造型，极具网红气质。全新培根薯角 Chizza 让多重美味层层叠加，不断“挑衅”食客的味蕾与饥饿感。

重新归来的 CHIZZA 选用特制鸡蛋沙拉酱，内含大块鸡蛋颗粒，Q弹香滑，涂在炸鸡腿表面，经过微微烤制后香味四溢，包裹浓郁的马苏里拉芝士，带出绵密丰富的拉丝口感。稍加烤制的薯角镶嵌在炸鸡上，搭配烟熏培根片，香脆和软糯在唇齿间

碰撞，最后淋上细腻美乃滋，让外观和口感都层次倍增。咬一口，Q弹鸡蛋、拉丝芝士、烟熏培根的撩人味觉萦绕齿间，下面衬托着大块香辣炸鸡腿，醇厚治愈。它们能满足不同场景下的需求，不论正餐、夜宵、下午茶，通通少不了它。

这个夏天，美食 CHIZZA 一路“唱红”，在 RGT 消费者测试中，培根薯角 Chizza 的独特性稳居高位。

有时间吗？来块 Chizza，打卡“食力”新美味吧。唐善普